



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

MINUTA DO EDITAL ALTERADA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

MINUTA DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2026
(Processo Administrativo nº 02641/2026)

I. OBJETO (No caso de divergência entre a especificação contida neste edital e na plataforma da LICITANET, prevalecerá a descrita neste edital.)

CONSTITUI-SE OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, RESPONSÁVEL PELO PREPARO EM TODAS AS FASES, MANUSEIO E DISTRIBUIÇÃO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, SUPERVISÃO E MÃO DE OBRA PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS/BA.

II. INÍCIO DA SESSÃO (Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada automaticamente e terá início somente após comunicação via sistema aos participantes no sítio eletrônico oficial <https://www.licitanet.com.br/> e Diário Oficial.)

DIA: xx/xx/2026, às 00h00

III. ENDEREÇO ELETRÔNICO: O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através do site www.licitanet.com.br.

OBSERVAÇÃO: Somente poderão participar da Sessão Pública, etapa de lances, as empresas que apresentarem Propostas através do site acima.

IV. BASE LEGAL: Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90, Decreto Municipal nº 5.444/2025 e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos

V. PARTICIPAÇÃO: AMPLA

VI. UNIDADE SOLICITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

VII. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

VIII. MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

IX. FORMA DE FORNECIMENTO: PARCELADA

X. PRAZO DE VIGÊNCIA: O prazo de vigência da Contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105, da lei 14.133/2021.

XI. O Valor global estimado da licitação: R\$ 34.853.122,00 (trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais).

XII. VISITA TÉCNICA: (x) SIM () NÃO **XIII. AMOSTRA:** (x) SIM () NÃO **XIV. PROVA DE CONCEITO:** () SIM (x) NÃO

XV. GARANTIA DE PROPOSTA: (x) SIM () NÃO **XVI. GARANTIA DE CONTRATAÇÃO:** () SIM (x) NÃO

DADOS DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

PREGOEIRA/AGENTE DE CONTRATAÇÃO: Deisiane Chagas Caitano Lôbo ATO DE NOMEAÇÃO: Decreto Municipal nº 5.533/2025 de 29 de agosto de 2025.	ENDEREÇO: Av. Brg. Alberto C.Matos, 397 - Jardim do Jockey, Lauro de Freitas - BA – CEP: 43.850-00 CNPJ/MF: 13.927.819/0001-40
EMAIL: copel.secad@laurodefreitas.ba.gov.br	TEL.: (71) 93618-0633
	HORÁRIO DE ATENDIMENTO: Das 08h às 17h



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

1. PREÂMBULO

1.1 O Município de LAURO DE FREITAS/BA, por meio da Superintendência de Contratação, com base no Parecer Jurídico, emitido pela Procuradoria Geral do Município, favorável a legalidade e possibilidade do procedimento, torna público que, realizará a licitação do objeto acima listado, na modalidade de Pregão Eletrônico.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira responsável, ou por seu suplente, mediante a Inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema da LICITANET, observados os procedimentos estabelecidos no manual técnico operacional disponível no sítio eletrônico em [https://portal.licitanet.com.br/no menu ajuda/manuais](https://portal.licitanet.com.br/no%20menu%20ajuda/manuais) ou pelo telefone (34) 2512 6500 opção 2.

3. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrado na plataforma da LICITANET, podendo ser realizado através do site <https://www.licitanet.com.br/fornecedor> ou pelo telefone (34) 2512-6500 opção 2.

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

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. empresas em regime de sub-contratação, observando, para tanto, a disposição do art. 122, §3º da Lei 14.133/2021.

3.5.2. empresas que possuam restrições quanto à capacidade técnica ou operativa, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;

3.5.3. empresas que estejam sob concordata ou falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

3.5.4. empresas que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas e/ou quaisquer outros órgãos/entidades deste Município, desde que o ato tenha sido publicado no Diário do Município;

3.5.5. empresas estrangeiras que não funcionem no País;

3.5.6. empresas que possuam participação direta ou indireta de sócios, diretores ou responsáveis técnicos que tenham vínculo empregatício com esta Prefeitura.

3.5.7. Não será admitida a atuação de um único representante legal para duas ou mais empresas.

3.5.8. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.5.9. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do Instrumento Contratual, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

57



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

3.5.10. pessoa jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.5.11. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.12 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do Instrumento Contratual agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

4.1 Para participar do Certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do Sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

4.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico (<https://licitanet.com.br>).

4.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no Sistema eletrônico utilizado no Certame e de cumprir as regras do presente Edital:

4.4. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do Sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. Acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

4.6. Comunicar imediatamente ao provedor do Sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

4.7. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

4.8. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

4.9. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis na plataforma, através do site (<https://licitanet.com.br>).

5. DO CADASTRO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA NA PLATAFORMA

5.1 Os(As) licitante(s) encaminharão, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico <https://licitanet.com.br/>), proposta com a descrição detalhado do objeto ofertado, incluindo quantidade, preço e a marca (conforme solicita o sistema), até a data e o horário limite de início da Sessão Pública, **horário de Brasília**.

5.1.1 A licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

5.2. Como requisito para a apresentação da proposta, **a licitante declarará**, em campo próprio do sistema, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei Federal nº 14.133/2021:

5.2.1. o cumprimento dos requisitos para a habilitação;

5.2.2. a conformidade de sua proposta com as exigências deste edital;

5.2.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.2.4. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



**ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

5.3 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.4 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.5 Em sua proposta eletrônica, a licitante deverá:

5.5.1. informar o preço unitário; para o(s) qual(is) pretende concorrer, de acordo com o Anexo I.

5.5.1.1. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, em algarismos e devem ser adequados aos praticados no mercado na data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária e devem incluir todos os custos diretos, indiretos e despesas, necessários ao fornecimento do objeto, inclusive frete.

5.5.2. evitar a aposição de sinal ou qualquer outro elemento que possibilite a identificação da licitante antes do encerramento da etapa de lances, sob pena de desclassificação.

5.6. A licitante ainda poderá, no momento do cadastramento da proposta eletrônica, parametrizar o seu valor final mínimo, obedecendo as seguintes regras:

5.6.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

5.6.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o 5.6.1;

5.6.3. o valor final mínimo poderá ser alterado pela licitante durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pela licitante no sistema;

5.7 Independente dos termos firmados no sistema eletrônico, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital.

5.8. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a licitação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou cadastradas pelo pregoeiro no sistema ou pela sua desconexão.

5.9. No preenchimento das informações no Sistema, quando do cadastro da proposta de preço, previamente à sessão pública de lances, é vedada a identificação da licitante, ou seja, não será admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

5.10 Formalizações de consultas: observado o prazo legal, o licitante poderá formular consultas pelo site <https://portal.licitanet.com.br/login>. As consultas serão respondidas diretamente no site <https://portal.licitanet.com.br/login>, no campo "mensagens", no link correspondente a este edital, bem como através de e-mail, quando não for possível enviá-las através do sistema.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR GLOBAL DO LOTE**.

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

6.7 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1.000,00 (um mil reais)**.

6.8 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.9 O modo de disputa será adotado "aberto e fechado" para o envio de lances, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.9.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.9.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.9.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.10 No caso de desconexão com o responsável pela licitação, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, sem prejuízo dos atos realizados.

6.11 Durante a fase de lances se houver um envio de lance equivocado, isto é, com erro de digitação ou incongruência de valores, para que não ocorram prejuízos à Administração com a queda em cascata dos preços, o(a) Pregoeiro(a) poderá cancelar este lance de modo a propiciar ordem à disputa.

6.12 Após a exclusão pelo(a) Pregoeiro(a) do lance considerado equivocado, o licitante poderá reapresentá-lo, caso entenda que a exclusão foi indevida. Quedando-se inerte o licitante, o(a) Pregoeiro(a) entenderá como aceito o cancelamento, o que não impossibilitará o licitante de permanecer na disputa com oferta de novos lances.

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

6.14 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.14.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.14.2 Será aberto um prazo de 10 (dez) minutos, após o encerramento da fase de lances para a referida negociação com a empresa arrematante.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

6.14.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.14.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1 Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, quando houver, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à conformidade com as especificações técnicas e quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

7.2 Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

7.3 A Pregoeira poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Administração ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

7.4 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

7.5 Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições deste edital e o seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade praticada no mercado

8. REMESSA DA PROPOSTA DE PREÇOS REFORMULADA

8.1 A Pregoeira solicitará ao Licitante detentor da melhor oferta do Lote que, no prazo de 2 (duas) horas, envie, em campo próprio por meio do sistema <https://portal.licitanet.com.br/login>, a sua Proposta de Preços Reformulada, adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, para que sejam submetidos à análise por Profissional Técnico competente, Servidor desta Administração ou não, o qual prestará Assessoria à Pregoeira.

8.2 É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.3 O não encaminhamento dos documentos, conforme prazo estipulado no subitem 8.1 deste edital, caracterizará desistência para fins de aplicação das penalidades cabíveis.

8.4 Na hipótese de ocorrência de desistência injustificada de proposta/lance, a Pregoeira autuará processo administrativo para apenação da(s) licitante(s) convocada(s).

8.5 Em obediência Princípio da isonomia entre os licitantes, após transcorrido o prazo de que trata o item 8.1, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preços ou de qualquer outro documento complementar ou retificador (salvo aqueles que vierem a ser requeridos por diligência) sendo realizado, pela Pregoeira, a convocação do próximo licitante tendo em vista a Ordem de Classificação.

8.6 Não serão aceitos preço unitário e global do Lote, acima dos valores constantes do Anexo I do Termo de Referência do Edital.

8.7 Caso o lance vencedor para o LOTE esteja acima do valor estimado da Administração, o licitante poderá ser convocado, para negociar o valor do lance, e, em caso de não atendimento à convocação dentro do prazo estipulado pela Pregoeira, a proposta poderá ser rejeitada, sendo convocada o próximo colocado para a negociação.

8.8 Os documentos inseridos no sistema que estiverem corrompidos serão considerados como inexistentes. Não serão aceitos links de serviços de armazenamento de arquivos em substituição ao envio dos documentos solicitados deste edital.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

9. PROPOSTA DE PREÇOS REFORMULADA

9.1 A Proposta de Preços Reformulada, elaborada conforme modelo constante no ANEXO V deste edital, e os documentos que a instruírem quando for o caso, será apresentada obedecendo aos seguintes requisitos:

9.1.1 Em uma via, impressa em papel timbrado da empresa licitante (exceto documentos emitidos por terceiros que sejam a ela anexados, quando couber), rubricada em todas as suas páginas e assinada na última, sob carimbo, pelo representante legal, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, redigida em língua portuguesa, salvo expressões técnicas de uso corrente em outra língua, nela constando, obrigatoriamente.

- a) Razão Social, CNPJ, endereço, CEP, telefone/fax, endereço eletrônico (e-mail) e pessoa de contato;
- b) Preços unitários e global por item e preço global do lote ofertado;
- c) Descrição detalhada do serviço cotado indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- d) Prazo de validade de proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contado a partir da data de apresentação;

9.1.2 A licitante arrematante deverá apresentar quando da entrega da planilha de preços, composição unitária dos itens com especificação de todos os insumos e encargos que o compõe; bem como declaração de que nos preços ofertados encontram-se previstos todos os insumos, equipamentos, utensílios, pessoal técnico entre outros, indispensáveis a execução do objeto.

9.1.2 Garantia da Qualidade para Habilitados:

9.1.2.1 A empresa deverá garantir que os gêneros alimentícios utilizados sejam adquiridos de fornecedores certificados e registrados conforme a legislação vigente. Portanto, a fim de garantir a qualidade do produto acabado, será necessária a indicação da(s) marca(s) de todo(s) o(s) insumo(s) que serão utilizados nas preparações das refeições que serão servidas durante a execução do contrato;

a) Caso seja requerido na legislação vigente, os produtos deverão apresentar o número de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura; caso o produto seja dispensado deverá apresentar a liberação da fabricação;

b) Ficha técnica do produto contendo as seguintes informações; Designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (Primária e Secundária), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, informação nutricional, a ser analisada pela comissão de licitação.

9.1.2.2 Os documentos exigidos acima poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório, ou assinados digitalmente por qualquer certificado admitido pela legislação em vigor.

9.2 DA VISITA TÉCNICA

9.2.1 Será facultada a empresa licitante a realização de visita técnica nas unidades de ensino. Para agendar a visita, a licitante deverá entrar em contato previamente com o Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 08h às 17h, mediante solicitação formal, através do e-mail alimentacao.escolar@laurodefreitas.ba.gov.br, que deverá ser encaminhada com antecedência mínima de dois dias úteis da data pretendida para a vistoria.

9.2.2. A vistoria técnica fundamenta-se na necessidade de que a licitante conheça, de forma detalhada, a situação real das unidades escolares, seus equipamentos e utensílios, de modo a subsidiar a adequada formulação de custos, cuja responsabilidade é exclusiva da empresa participante;

9.2.3. A visita técnica visa resguardar a Administração de eventuais alegações de desconhecimento das condições das unidades escolares, prevenindo pedidos de indenização ou reequilíbrio econômico-financeiro decorrentes de informações não verificadas previamente pelas licitantes, caso a licitante vencedora identifique a necessidade de complementar equipamentos ou utensílios, caberá a ela promover os ajustes necessários. Por isso, é fundamental que todas as empresas participantes conheçam previamente as condições das unidades, para apresentarem propostas compatíveis com a realidade;

9.2.4. Caso a licitante não possua interesse na vistoria presencial, ela poderá substituir tal condição apresentando junto aos autos do certame uma Declaração de Não Realização de Vistoria assinado pelo responsável técnico da empresa, elaborada dentro dos moldes



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

próprios da empresa em papel timbrado, devendo constar todos os dados necessários (Nome da empresa, CNPJ, Nome do Responsável, telefone, email, objeto da licitação, número do Pregão Eletrônico e data, devendo o documento estar assinado);

9.2.5 A realização ou não da vistoria não isenta a licitante da responsabilidade pelo pleno conhecimento das condições do local, nem ensejará direito a qualquer tipo de reclamação ou pedido de reajuste contratual em razão de dificuldades que poderiam ter sido previamente identificadas.

9.3 DA AMOSTRA

9.3.1 O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar 01 (uma) amostra dos produtos utilizados nas preparações das refeições em até 03 (três) dias úteis contados a partir de sua convocação pelo(a) Pregoeiro(a);

9.3.2. As amostras devem estar acompanhadas dos seus respectivos laudos de análise laboratorial seguindo as legislações, identificadas pelo lote de fabricação, com a marca igual ao da proposta financeira que deverá obedecer às especificações técnicas do edital. Deverão também, ser apresentadas na embalagem original de fabricação, com prazo de validade de, no mínimo 3 (três) meses, para serem analisadas pela Comissão de Avaliação designada pela Secretaria Municipal de Educação - SEMED, sendo submetida à análise de rotulagem, degustação e comparação entre a especificação do edital e embalagem. Seguindo o disposto no art. 41, Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

9.3.3. Os laudos de análise apresentados deverão ser emitidos por:

I - Laboratório oficial com Comprovação e número do RBLE- Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realiza ensaios e atende aos critérios do INMETRO. devendo ter situação ativa e/ou;

II - Laboratório oficial e credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); devendo estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 747, de 23/12/2024 - Publicada no Diário Oficial da União nº 241, de 12 de dezembro de 2013, " com situação ativo" e/ou;

III - Laboratório oficial e credenciado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

9.3.4. Os laudos deverão conter análises requeridas pela legislação pertinente ao produto, de acordo com a lista (quadro) a seguir:

IV - LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 e IN 161 de 1 de JULHO DE 2022;

V - LAUDO FÍSICO QUÍMICO RDC Nº272, DE 14 DE MARÇO DE 2019;

VI - LAUDO FÍSICO QUÍMICO PORTARIA Nº210, 1998 E PORTARIA COMPLEMENTAR Nº 74, 2019 VII - LAUDO MICROSCÓPICO RDC Nº623, DE 9 DE MARÇO DE 2022;

9.3.5. Após a análise das amostras e dos seus respectivos laudos será emitido Parecer Técnico, de verificação da qualidade e atendimento às especificações requeridas da amostra apresentado no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da apresentação da amostra no setor de licitações. Caso o parecer apresente inconformidade das amostras com a legislação e as especificações do edital, deve ser convocado o segundo colocado e assim sucessivamente até ser classificada uma empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório;

9.3.6. Fica obrigado por força da lei, o cumprimento das condições estabelecidas por este termo de referência, durante a vigência do Contrato. Estando a cargo da equipe técnica da Coordenação da Alimentação Escolar, solicitar, quando necessário, o envio de novos laudos microbiológicos referentes as entregas dos produtos de lotes diferentes da amostra apresentada no certame;

9.3.7. Não serão aceitos laudos de exercícios anteriores, devendo o laudo ser equivalente ao ano exercício deste instrumento convocatório, não serão aceitos laudos com lotes e numerações diferentes dos das amostras;

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO (RDC Nº272, DE 14 DE MARÇO DE 2019)
---------	---------------	------------------	---	--------------------	--



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

FRANGO – SOBRECOXA	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
PEITO DE FRANGO – SEM OSSO	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO
CARNE MOÍDA BOVINA DE 2ª QUALIDADE (ACÉM)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
MÚSCULO BOVINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE DO SOL BOVINA (PALETA)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
LOMBO DE SUINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO
CHARQUE DIANTEIRO	SIM	SIM	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	% de gordura Rancidez

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN-161 e IN 313	LAUDO MICROSCÓPICO	SIF/SISBI OU SIE
CAFÉ MOÍDO COM SELO ABIC 250g	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT 1KG	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
LEITE EM PÓ DESNATADO PCT 200G	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
CACAU EM PÓ 50% 200g	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	Matérias Estranhas	NÃO
ADOÇANTE SUCRALOSE 100ML	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	NÃO
PROTEÍNA DE SOJA - CARNES BRANCA -500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO
FUBA DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO DE PIPOCA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

FLOCÃO DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO BRANCO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
TAPIOCA GRANULADA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
FARINHA DE MANDIOCA	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus Califormes a 45°C	Matérias Estranhas

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO
LEITE DE COCO EMBALAGEM TETRAPACK 200ML A 1000ML	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/MI Bolors e leveduras/mL	NÃO	NÃO
SAL MOIDO REFINADO 1KG	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
OLEO DE SOJA	SIM	NÃO	NÃO	Índice de acidez Impurezas insolúveis em éter de petróleo Umidade e material volátil
CORANTE 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
CONDIMENTO MISTO 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
EXTRATO DE TOMATE EMBALAGEM TETRAPACK	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Bolors e leveduras/g	Matérias Estranhas	NÃO
VINAGRE DE ALCOOL 500ML A 1000ML	SIM	NÃO	NÃO	NÃO



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇUCAR 100G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO
---	-----	--------------------------------------	--------------------	-----

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161 e IN 313	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO	LIMITE MAX CONTAMINANTES
BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
BISCOITO SALGADO, TIPO LANCHE INDIVIDUAL SEM RECHEIO, SABOR ORIGINAL, CONTENDO 6 PACOTES DE 20g A 30g NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E 120g a 180g	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
AÇÚCAR CRISTAL 1KG	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	Arsênio, Chumbo
ARROZ POLIDO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, 500G	SIM	Bacillus cereus presuntivo/g Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161. CONFORME A IN 46/2007	SIF/SISBI OU SIE
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: COCO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: AMEIXA. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: MORANGO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
MANTEIGA COM SAL, 200G A 500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	SIM

9.4 DA GARANTIA DA PROPOSTA DE PREÇO

9.4.1 Será exigida a garantia da proposta de que tratam os arts. 58, parágrafo 1º, e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação.

498



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- a) A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- b) Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.
- c) A garantia de proposta deverá ser exigida de todos os licitantes e poderá ser prestada nas modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei 14.133/2021, à escolha do licitante, quais sejam: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública; seguro-garantia; e fiança bancária.

9.5 Garantia da Qualidade para Habilitados:

9.5.1. A empresa deverá garantir que os gêneros alimentícios utilizados sejam adquiridos de fornecedores certificados e registrados conforme a legislação vigente. Portanto, a fim de garantir a qualidade do produto acabado, será necessária a indicação da(s) marca(s) de todo(s) o(s) insumo(s) que serão utilizados nas preparações das refeições que serão servidas durante a execução do contrato;

a) Caso seja requerido na legislação vigente, os produtos deverão apresentar o número de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura; caso o produto seja dispensado deverá apresentar a liberação da fabricação;

b) Ficha técnica do produto contendo as seguintes informações; Designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (Primaria e Secundaria), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, informação nutricional, a ser analisada pela comissão de licitação.

9.5.2. Os documentos exigidos acima poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório, ou assinados digitalmente por qualquer certificado admitido pela legislação em vigor.

10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1 O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

- 10.1.1. A consulta realizar-se-á em nome da licitante e também de eventual matriz ou filial e de seus sócios majoritários.
- 10.1.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

10.2 Será desclassificada a proposta arrematante que:

- 10.2.1. contiver vícios insanáveis;
- 10.2.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 10.2.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.2.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.2.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

10.3 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta, podendo a planilha ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

10.3.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

10.4 Para fins de comprovação de exequibilidade:

10.4.1 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 20% (vinte por cento) do valor orçado pela Administração. Neste caso a Pregoeira solicitará a apresentação dos documentos abaixo:

- a) PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS;
- b) COMPROVAÇÃO DE INSUMOS (NOTAS FISCAIS SIMILARES/ CONTRATOS E DOCUMENTOS DE SUPORTE OPERACIONAL/LOGISTICO)

10.4.1.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem 10.4.1, só será considerada após diligência do responsável pela licitação, que comprove:



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
- b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

10.4.1.2. Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1 Divulgado o julgamento das propostas de preços na forma prescrita neste Edital, passar-se-á à fase de habilitação.

11.2. O cumprimento dos requisitos de habilitação e a validade dos documentos serão averiguados relativamente à data de sua apresentação, após solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema.

11.3. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados em formato digital apenas pela licitante provisoriamente arrematante, por meio do sistema eletrônico, preferencialmente de forma ordenada sequencialmente por item de habilitação, de modo a facilitar sua análise, no prazo de até **02 (duas) horas úteis subsequente ao da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema.**

11.4 Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação das licitantes convocadas para sua apresentação.

11.5. Para efeito de validade dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista e certidão negativa de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, se outro prazo não constar de ato normativo ou do próprio documento, será considerado o período de 90 (noventa) dias após sua emissão.

11.6. Os documentos inseridos no sistema que estiverem corrompidos serão considerados como inexistentes. Não serão aceitos links de serviços de armazenamento de arquivos em substituição ao envio dos documentos solicitados no item 16.7. deste edital.

11.7 Dos documentos que compõem a habilitação:

11.7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.7.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

11.7.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

11.7.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.7.1.5. 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 se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

11.7.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

11.7.2 HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

11.7.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

11.7.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU);

11.7.2.3 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Fazenda Municipal do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte;

11.7.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS: Certidão de Regularidade de Situação - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

11.7.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

11.7.2.6. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição

11.7.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.7.3.1 Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Em caso de Empresas em Recuperação Judicial, deverá ser apresentada certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento de contratação/licitação;

11.7.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG);

a.1) A empresa deve comprovar através dos balanços patrimoniais, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis que os índices ILG, ILC e ISG dos 02 (dois) últimos exercícios sociais é igual ou superior a 1,00 conforme segue:

a.2) O Índice de Liquidez Geral (ILG) deverá ser igual ou superior a 1,00, calculados pela fórmula: $ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$

a.3) O Índice de Liquidez Corrente (ILC) deverá ser igual ou superior a 1,00, calculados pela fórmula: $ILC = AC / PC$

a.4) O Índice de Solvência Geral (ISG) deverá ser igual ou superior a 1,00, calculados pela fórmula: $ISG = AT / (PC + ELP)$

a.5) Os elementos das fórmulas são os provenientes do balanço dos 02 (dois) últimos exercícios financeiros, e discriminados conforme a seguir:

ILG = Índice de Liquidez Geral

ILC = Índice de Liquidez Corrente

ISG = Índice de Solvência Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

11.7.3.3. A justificativa para a escolha dos índices contábeis e seus valores, exigidos no subitem supracitado, são os usualmente utilizados em licitações. Entendemos que a exigência de comprovação de boa situação financeira das interessadas, a escolha dos índices adotados e de seus valores não restringem o caráter competitivo da licitação, a fim de demonstrar que as licitantes possuem aptidão econômico-financeira para suportar e dar cumprimento às obrigações decorrente da execução do contrato a ser celebrado, sendo, portanto, imprescindível à Administração para a contratação com o mínimo de segurança;

11.7.3.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

11.7.3.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois);



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

11.7.3.6. 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;

11.7.3.7. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC). Deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente;

11.7.3.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133 de 2021, art. 65, § 1º);

11.7.3.9. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor, quando não constar expressamente no Balanço Patrimonial.

11.7.4 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

a) Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

11.7.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.7.5.1 Comprovação de qualificação técnica operacional mediante a apresentação de pelo menos 01 (um) atestado (s) expedido necessariamente em nome da licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com objeto da licitação;

11.7.5.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da eminente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto, atividades desenvolvidas, quantidade de produto fornecido equivalente ao contratado e período de contratação;

11.7.5.3 Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar a regularidade sanitária, compatível com a atividade a ser desempenhada, mediante a apresentação de licença e/ou alvará sanitário vigente ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

11.7.5.4 Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da concorrente ou pela própria concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da concorrente.

11.7.6. A contratada deverá apresentar ainda os documentos a seguir relacionados

a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da licitante;

a.1) Em se tratando de empresa não registrada no CRN do Estado Bahia, esta deverá apresentar a certidão de registro do CRN de origem, ficando a licitante, caso seja a vencedora, obrigada a apresentar o registro do CRN antes da assinatura do contrato;

b) A licitante deverá possuir em seu quadro permanente, até a data limite para entrega dos envelopes, pelo menos (01) um nutricionista, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados;

b.1) Caso o responsável técnico não seja registrado no CRN do Estado da Bahia, este deverá apresentar a certidão de registro do CRN de origem, ficando a licitante, caso seja a vencedora, obrigada a apresentar o registro do CRN do profissional antes da assinatura do contrato;

c) Comprovação do Responsável Técnico deverá ser feita numa das formas a seguir;

c.1) Contrato de Prestação de Serviço, com data de assinatura anterior a data de abertura das propostas, com firma reconhecida pelas partes ou;

c.2) Carteira de Trabalho/CTPS, no caso de funcionário do quadro permanente.

11.7.6.1 Em se tratando de profissional nutricionista sócio da empresa, a comprovação será feita mediante apresentação de cópia autenticada do contrato social em vigor, juntamente com a cópia da guia de recolhimento do FGTS do mês anterior à data da licitação;

a) Termo de vistoria, conhecimento e visita emitido pela Secretaria Municipal de Educação, solicitado anteriormente, após a vistoria às unidades a serem atendidas e Termo de conhecimento e ciência do Objeto licitado; exigência

b) A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim considerada as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total firmado da contratação;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- c) Observado o dispositivo no caput e no § 1º do Artigo 67 da Lei nº 14.133/2021, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativos aos atestados;
- d) Indicação do pessoal técnico, nas instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.
- e) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- f) declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

12. JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

12.1 Se o licitante desatender às exigências de Habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta(s) que atenda(m) ao Edital, sendo o(s) respectivo(s) licitante(s) declarado(s) Vencedor(es) e a ele(s) adjudicado o objeto do Certame.

12.2 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.3 No caso de documentos que exijam a verificação de sua autenticidade de forma presencial, os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser apresentados ao(a) Pregoeiro(a).

12.4 Quaisquer documentos e certidões que não contiverem data de validade explícita serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias, a contar da data de suas emissões.

12.5 Serão inabilitadas as empresas que não atenderem ao item 11 e seus subitens deste Edital.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

1. Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante, indicando o número do CNPJ e endereço, respectivos:

- a) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

2. Os documentos assinados eletronicamente com certificação da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil não necessitam de reconhecimento de firma, por garantir a autenticidade, a integridade e a validade jurídica de documentos em forma eletrônica.

13. DOS RECURSOS

13.1 Divulgada a decisão da Comissão, em face do ato de julgamento (declaração do vencedor), se dela discordar, a Licitante terá o prazo de 3 (três) dias úteis para interpor recurso, via sistema, contados a partir da data da intimação da decisão que se fará por publicação no sistema, em conformidade com o que dispõe o art. 165, inc. I da Lei 14.133/2021.

13.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso, 3 (três) dias úteis, e terá início imediatamente ao término do prazo para interpor recurso, em consonância com o preceito no §4º do art. 165 da Lei 14.133/2021;

13.3. É assegurada aos Licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses. Caso o Agente de Contratação/Pregoeira não exerça juízo de retratação, a questão será apreciada pela Autoridade Competente para no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos, conforme disposto no art. 165, §2º da Lei nº 14.133/2021.

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



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

13.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6 A impugnação ou o recurso interposto em desacordo com as condições deste edital e seus anexos não serão conhecidos.

13.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste EDITAL e seus ANEXOS, iniciam e expiram exclusivamente em dia de expediente no âmbito do Município.

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1.1 A contratada se obriga a cumprir, todas as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Contrato e em sua proposta apresentada na licitação, assumindo integral responsabilidade pelos riscos e pelas despesas decorrentes da execução do objeto, bem como pelas obrigações a seguir:

14.1.2 A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, bem como pela execução dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, além da disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, distribuição, controle e higienização das cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, durante o ano letivo de 2026, em 76 (setenta e seis) unidades escolares, conforme especificações deste Termo de Referência e seus anexos;

14.1.3 Todas as etapas dos serviços deverão ser executadas com observância rigorosa às normas de segurança alimentar e sanitária, priorizando a saúde, o bem-estar e a integridade dos estudantes, especialmente crianças da educação infantil e do ensino fundamental, em consonância com o Estatuto da Criança e do Adolescente e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

14.1.4 O serviço deverá contemplar também a oferta de refeições adequadas às necessidades alimentares especiais, respeitando as restrições e intolerâncias alimentares, conforme previsto na legislação vigente e nas recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

14.1.5 A contratada será responsável pela gestão integral do espaço físico, incluindo a limpeza, organização, segurança e conservação das instalações, organização do fluxo operacional da cozinha, garantindo o bom funcionamento das atividades de nutrição e alimentação escolar;

14.1.6 A contratada será responsável pela manutenção preventiva e corretiva necessária ao pleno funcionamento das cozinhas, incluindo estrutura mínima e equipamentos sob sua responsabilidade operacional, equipamentos de cocção, refrigeração e conservação, equipamentos de porcionamento e preparo, utensílios e mobiliários industriais e hidráulico, sistemas e dispositivos necessários ao controle operacional (termômetros, registros), das instalações prediais e de todos os equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições. Isso inclui os sistemas de climatização, iluminação, redes elétricas, hidráulicas, caixa de gordura, esgoto, e a estrutura predial de forma geral;

14.1.7 Quando a estrutura física do imóvel for de responsabilidade da CONTRATANTE (ex.: intervenções prediais permanentes), a CONTRATADA deverá formalizar a necessidade e colaborar tecnicamente com as orientações operacionais, sem prejuízo da continuidade do serviço;

14.1.8 A contratada deverá disponibilizar e gerenciar equipe técnica operacional suficiente para o funcionamento do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), da Cozinha Central, e Cozinhas escolares, contemplando no mínimo, os manipuladores e auxiliares de produção, a equipe de higienização, supervisão operacional, nutricionista responsável técnico e/ou equipe de nutrição, com registro profissional competente e controle de qualidade e segurança alimentar. Deverão ser mantidos registros de capacitação inicial e treinamentos periódicos, compatíveis com as exigências sanitárias e operacionais;

14.1.9 A CONTRATADA deverá implantar, monitorar e manter sistemas de controle de qualidade aplicáveis à Cozinha Central, unidade de produção incluindo o Manual de Boas Práticas e POP's atualizados e implementados, controle de registros de temperaturas (produção,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

armazenamento e expedição, controle de higienização de áreas, equipamentos e utensílios, controle integrado de pragas, de potabilidade do filtro da água, quando aplicável e registro de capacitação dos manipuladores;

14.1.10 A contratada deverá garantir a logística de distribuição das refeições preparadas na Cozinha Central – CAIC, para as unidades escolares, incluindo transporte adequado, armazenamento temporário e manutenção da qualidade alimentar durante a entrega. A responsabilidade pela pontualidade, segurança e qualidade do transporte será da contratada;

14.1.11 A contratada será responsável por monitorar e supervisionar todos os processos, implementando sistemas de controle de qualidade para garantir que as refeições atendam aos padrões nutricionais, sanitários e alimentares estabelecidos pela legislação;

14.1.12 A alteração do modelo de fornecimento dependerá de avaliação técnica formal da CONTRATANTE, que atestará a viabilidade estrutural da unidade, não configurando direito adquirido à manutenção do modelo transportado nem obrigação automática de conversão. A transição entre modelos deverá ocorrer de forma planejada, sem prejuízo à continuidade do serviço;

14.1.12.1 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

14.1.12.2 Manter, durante toda a vigência do instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

14.1.13 Obrigações relativas ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos:

14.1.13.1 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

14.1.13.2 Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo;

14.1.13.3. Manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

14.1.13.4 O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência;

14.1.13.5 O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores;

14.1.13.6 Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

14.1.13.7. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

14.1.13.8. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

14.1.13.9. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, à alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

14.1.13.10. Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o da distribuição;

14.1.13.11. Porcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha, padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;

14.1.13.12. Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

14.1.13.13. A licitante vencedora, independentemente de sua localização, deverá comprovar no prazo máximo de 30 dias, após a assinatura do contrato, que dispõe de estrutura operacional adequada à execução do objeto, incluindo instalações, equipamentos, logística, equipe técnica e demais recursos necessários ao preparo, manuseio e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com as normas sanitárias e exigências do Termo de Referência;

14.1.13.14. Caso a CONTRATADA não possua unidade instalada no Município, deverá providenciar, antes do início da execução dos serviços, a implantação de base operacional, ponto de apoio ou estrutura equivalente, apta a garantir a adequada execução do serviço, sem prejuízo dos prazos estabelecidos;

14.1.13.15. A exigência prevista no parágrafo anterior não implicará restrição à competitividade, destinando-se exclusivamente a assegurar a eficiência, continuidade e qualidade na prestação dos serviços contratados;

14.1.13.16. A comprovação da capacidade operacional poderá se dar por meio de declaração formal, documentos técnicos, contratos de locação, registros sanitários ou outros meios idôneos aceitos pela Administração;

14.1.13.17. Em caso de não cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, incluindo a entrega de bens ou a prestação de serviços fora dos padrões de qualidade e quantidade estabelecidos, a Administração poderá rescindir o Contrato, conforme previsto no inciso IX do artigo 82 da Lei 14.133/2021. Nessa situação, o contratado ficará sujeito às penalidades previstas na legislação aplicável, incluindo a aplicação de sanções administrativas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que couber.

14.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE SANITÁRIO E RESÍDUOS

14.2.1. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente os referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA);

14.2.2. Higienizar as dependências das unidades de ensino do município, que são utilizadas para o serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

14.2.3. Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos estudantes;

14.2.4. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

14.2.5. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

14.2.6. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE;

14.2.7. Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

14.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À DOCUMENTAÇÃO, MANUAIS E REGISTROS

14.3.1. Caberá a CONTRATADA elaborar o "Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S)", adequado à execução dos serviços contratados;

14.3.2. As exigências previstas no Manual serão específicas para cada Unidade Educacional, que deverá ser apresentado a Secretaria Municipal de Educação para apreciação no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, a contar após a assinatura do Contrato e após autorização, uma cópia deverá ser entregue ao Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Lauro de Freitas;

14.3.3. O Manual de Boas Práticas deverá incluir no mínimo, POP'S de:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Controle da potabilidade da água;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores;
- e) Manejo de resíduos.

14.3.4. O Manual a que se refere o item anterior deverá conter fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos estudantes, a fim de subsidiar a unidade educacional sobre o assunto;

14.3.5. Distribuir o Manual após este ter sido avaliado e autorizado pela CONTRATANTE, em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, e registrar a entrega para subsídio técnico de sua direção;

14.3.6. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATADA relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral);

14.3.7. O Manual deverá ser atualizado sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou por necessidade da própria CONTRATADA;

14.3.8. Uma cópia do Manual deverá estar disponível em cada unidade escolar, sendo responsabilidade das unidades educacionais sua conservação e manutenção em local de fácil acesso;

14.3.9. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATADA relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral);

14.3.10. Ao término do contrato, os Manuais de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional, sob responsabilidade do diretor.

14.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À EQUIPE, AMOSTRAS, TRANSPORTE E QUALIDADE

14.4.1. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço;

14.4.2. Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao estudante, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido):

- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
- b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C;

14.4.3. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem gosto inadequado, sinais de apodrecimento, deterioração ou mau cheiro, quando decorrentes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados;

14.4.4. Transportar as refeições preparadas na Central da Alimentação, em caixas isotérmicas, garantindo a temperatura adequada ao consumo, obedecendo todas as normas de segurança alimentar e higiênico-sanitárias, em veículos apropriados e exclusivos para tal finalidade;

14.4.5. A coleta de amostras de alimentos prontos deve seguir as orientações da RDC ANVISA nº 275/2002 e Resolução FNDE nº 6/2020 e os planos de contingência devem abranger situações de risco sanitário e proteção da saúde dos estudantes, conforme ECA e Resolução FNDE nº 6/2020.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

14.5. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES E GERAIS DA CONTRATADA

14.5.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:

14.5.2. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;
- c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médicos-laboratoriais;
- d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste Termo de Referência, e sem ônus para os mesmos;
- e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes.

14.5.3. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, as justificativas devidamente fundamentadas para eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos estabelecidos, ficando a critério da Administração a análise e eventual acolhimento da solicitação;

14.5.4. Manter, durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021;

14.5.5. Indicar preposto devidamente habilitado para representá-la junto à Administração, com poderes para praticar todos os atos necessários à fiel execução do contrato, conforme o art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

14.5.6. Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto, inclusive com insumos, materiais, transporte, carga, descarga, logística, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como com eventuais custos decorrentes de responsabilidade civil ou penal por danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto.

14.6. OBRIGAÇÕES DA UNIDADE DE ENSINO QUE RECEBE O SERVIÇO

14.6.1. Caberá à Gestão Escolar acolher a chegada de novos colaboradores e inseri-los ao ambiente escolar e à cultura organizacional da unidade, temática pedagógica, com a formalidade que se fizer necessária, para as devidas apresentações e reuniões;

14.6.2. Manter atualizado o contato direto com representante da CONTRATADA para quem deve ser reportadas as diretrizes e direcionadas as solicitações de gerenciamento da alimentação escolar, com lista de nomes, telefone, e-mail;

14.6.3. Comunicação de Inconformidade pela Gestão Escolar

14.6.3.1. Compete a Gestão Escolar acompanhar a execução cotidiana do serviço de alimentação escolar na respectiva unidade e identificar, de forma diligente, quaisquer indícios de inconformidade relacionados à prestação do serviço, incluindo, mas não se limitando a:

- a) irregularidades na qualidade, quantidade ou apresentação das refeições ofertadas;
- b) descumprimento de cardápio aprovado;
- c) indícios de inadequação higiênico-sanitária;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- d) absenteísmo de profissionais vinculados à execução do serviço;
- e) conflitos ou inadequações nas relações interpessoais que impactem o funcionamento do serviço;
- f) elevados índices de rejeição das preparações;
- g) ocorrência de falta, perda ou desperdício de gêneros alimentícios.

14.6.3.2. Identificada qualquer inconformidade, a Gestão Escolar deverá comunicar formalmente a Nutricionista Responsável da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, por meio dos canais institucionais estabelecidos, para adoção das providências técnicas cabíveis, acompanhamento e eventual encaminhamento à fiscalização contratual;

14.6.3.3. A Gestão Escolar não detém competência para aplicar penalidades ou promover alterações no modelo de execução do serviço, cabendo-lhe exclusivamente a comunicação e o acompanhamento local;

14.6.3.4. O não reporte de situações relevantes poderá comprometer a regularidade da execução e deverá ser tratado conforme os fluxos administrativos internos da CONTRATANTE.

14.6.4. Informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SEMED), sobre:

- a) Dispensa das aulas, que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de no mínimo 24 horas; levando-se sempre em conta caso fortuito de força maior;
- b) Cronograma anual, mensal e quinzenal contendo feriados e atividades escolares diversas (passeios, jogos, torneios, ou outras realizadas fora da unidade escolar) durante cada ano letivo;

14.6.5. A CONTRATANTE deverá encaminhar através de formulário padronizado, para a CONTRATADA solicitação referente ao:

14.6.5.1. Fornecimento de:

- a) alimentação para atendimento aos programas e projetos educacionais;
- b) alimentação para o atendimento de necessidades alimentares especiais (diabetes, intolerância à lactose, APLV, TEA, vegetariano, entre outros), sendo que, nestes casos, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através de documento comprobatório (laudo de médico, nutricionista ou outro) e quanto às demais necessidades alimentares especiais, devem ser atendidas em conformidade com a Resolução FNDE nº 6/2020 e laudo médico/nutricional;
- c) demais eventualidades.

14.7. DO CARDÁPIO

14.7.1. Os cardápios, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, e seguir os parâmetros indicados neste Termo, especialmente no que se refere à quantidade “per capita” e as frequências dos alimentos e/ou preparações;

14.7.2. A composição dos cardápios, as quantidades “per capita” e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas pela CONTRATANTE, desde que haja comunicação com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, salvo situações emergenciais devidamente justificadas, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado;

14.7.3. Os insumos necessários à correta adequação per capita das preparações dos cardápios devem ser considerados em sua forma crua (in natura), a fim de garantir a adequada apuração dos quantitativos;

14.7.4. Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes;

14.7.5. O cardápio deverá contemplar a oferta de refeições adequadas às necessidades alimentares especiais, respeitando restrições e intolerâncias alimentares, conforme previsto na legislação vigente e nas recomendações do FNDE e da ANVISA;

14.7.6. Os insumos que compõem os cardápios deverão observar as especificações técnicas dos gêneros alimentícios constantes no Anexo II, garantindo a padronização e a qualidade das preparações.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

15. DAS PENALIDADES

15.1. As sanções administrativas serão impostas fundamentadamente nos termos da Lei nº 14.133/21 e no Decreto nº 10.024, de 2019, garantindo o direito à ampla defesa sem prejuízo das demais cominações legais previstas no Termo de Referência, o licitante que:

- a) Se recusar a assinar o termo do contrato ou receber a nota de empenho;
- b) Inexecução total ou parcial da nota de empenho ou contrato;
- c) Deixar de entregar documentação exigida no Termo de Referência;
- d) Apresentar documentação falsa;
- e) Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
- f) Não manter a proposta dentro do prazo de validade;
- g) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;
- i) Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;
- j) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, enquanto durarem os fatos de impedimento, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

15.2. A pena de advertência poderá ser aplicada sempre que a administração entender que a(s) justificativa(s) de defesa atenua a responsabilidade da CONTRATADA e desde que não tenha havido prejuízo ao erário;

15.3. Pelo atraso injustificado, inexecução total ou parcial na prestação do serviço, a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, através da Secretaria Municipal de Educação, poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as multas fixadas a seguir, sem prejuízo de outras sanções previstas neste termo de referência, no contrato, e demais legislações aplicáveis à espécie;

15.3.1. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do contrato, por dia de atraso do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida; ensejada pelo descumprimento do cardápio, descumprimento das per capita previamente estabelecidas e a desconformidade no que tange aos funcionários sem equipamentos de proteção individual (EPI) e uniformes regulamentados pela Resolução 26 do PNAE (Plano Nacional de Alimentação Escolar);

15.3.2. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, no caso de sua inexecução total ou parcial, ou ainda, pela recusa injustificada em assinar o contrato;

15.3.3. Multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação pactuada;

15.4. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Educação, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas nos itens previstos no tópico 15.3.2 e 15.3.3;

15.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas na Secretaria Municipal de Educação, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais;

15.6. As sanções previstas nos itens 15.1 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a de multa;

15.7. O percentual de multa previsto no item 15.3.1 incidirá sobre o valor atualizado do contrato ou do item do contrato (nesse último caso, quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item), tendo como fator de atualização o percentual da taxa SELIC – Sistema Especial de Liquidação e Custódia – que incidirá a partir da data em que ocorrer o fato, até o dia do efetivo pagamento da multa;

15.8. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o CONTRATADO pela sua diferença, que será descontada/compensada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração. Efetuados esses



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

descontos/compensações, caso ainda haja saldo devedor, ou inexistentes a garantia e/ou pagamentos devidos pela CONTRATANTE, o valor da multa aplicada deverá ser recolhido junto à agência do Banco do Bradesco, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da notificação, por meio de Guia de Recolhimento;

15.9. Na hipótese de não pagamento ou recolhimento referido no subitem imediatamente acima, os valores serão objeto de inscrição em dívida ativa e sua consequente cobrança pelos meios legais;

15.10. Independente da sanção aplicada, a inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, ainda, a rescisão contratual, nos termos previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como a incidência das consequências legais cabíveis, inclusive indenização por perdas e danos eventualmente causados à CONTRATANTE;

15.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021;

15.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16. DA FORMALIZAÇÃO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

16.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital de licitação ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da sessão pública de abertura do certame, através do portal eletrônico <https://licitanet.com.br>.

16.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no portal eletrônico <https://licitanet.com.br> e publicada no Diário Oficial.

16.3. Eventuais modificações neste edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

16.4. A ausência de impugnação implica a aceitação tácita, pela licitante, das condições previstas neste edital e em seus anexos.

17. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

17.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

17.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17.3 Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital.

17.4 O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo de até 08 (oito) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

17.4.1 Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante a Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), a Justiça do Trabalho (CNDT) e as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, estiverem com prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

17.4.2 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

17.5 Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

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

17.7 A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.8 A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, compensações ou apelações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratado, considerando que a presente contratação tem por finalidade a prestação de serviços especializados de nutrição e alimentação coletiva, destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar do município de Lauro de Freitas. O objeto compreende o preparo e a distribuição de refeições balanceadas aos estudantes regularmente matriculados nas unidades educacionais, de forma integral e contínua, observadas todas as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

18.2. Ressalta-se que a eventual utilização de serviços acessórios, tais como transporte, logística, armazenamento ou aquisição dos produtos junto a fabricantes, atacadistas ou distribuidores, não caracteriza subcontratação do objeto principal.

18.3. Em tais hipóteses permanecerá a contratada integral e exclusivamente responsável pela qualidade, validade, integridade, acondicionamento, regularidade sanitária e conformidade dos produtos com as normas aplicáveis inclusive aquelas previstas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como todas as exigências contratuais.

18.4. Ainda que haja contratação de serviços acessórios necessários à viabilização da execução contratual, a responsabilidade pela perfeita execução do objeto permanecerá integralmente atribuída à Contratada, competindo-lhe a supervisão, coordenação e controle das atividades envolvidas, bem como a responsabilidade perante a Administração pelo fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas.

18.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica caso esta, ou seus dirigentes, mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na licitação, na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

18.6. Tal vedação observa os princípios da moralidade, impessoalidade, legalidade e probidade administrativa, resguardando a lisura do certame e a integridade da execução contratual.

19. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

19.1 Os serviços objeto do Termo de Referência serão executados, após formalização contratual, nas dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como nas estruturas operacionais vinculadas à execução da alimentação escolar, compreendendo:

- I - O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), destinado às atividades de recebimento, conferência, armazenamento, controle de estoque, organização e distribuição de gêneros alimentícios e insumos;
- II - A cozinha central – CAIC, destinada à produção das refeições para unidades de ensino que não disponham de estrutura adequada para preparo in loco;
- III - As cozinhas das unidades escolares aptas à produção descentralizada de refeições.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

19.1.1. Todas as estruturas acima mencionadas deverão operar de forma integrada, sob responsabilidade da CONTRATADA, garantindo que o serviço seja prestado de maneira contínua, segura e em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e operacionais aplicáveis.

19.1.2. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

19.1.2.1 O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – situado na Rua Assembleia de Deus, s/n, constitui espaço cedido pela CONTRATANTE, Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, para armazenamento, organização e logística dos gêneros destinados à alimentação escolar, incluindo:

- a) recebimento e conferência de gêneros alimentícios e insumos;
- b) armazenamento adequado por categoria (secos, refrigerados, congelados);
- c) hortifrutigranjeiros e materiais auxiliares;
- d) controle de estoque e rastreabilidade;
- e) organização e separação de cargas;
- f) distribuição às unidades escolares.

19.1.3. O CDAE não se destina à produção de refeições para as unidades escolares, sendo utilizado para armazenamento dos suprimentos, organização e logística da alimentação escolar.

19.1.4. A disponibilização do espaço físico do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CDAE pela CONTRATANTE possui caráter de apoio operacional, não implicando transferência de responsabilidade quanto à capacidade logística necessária à execução do objeto contratual.

19.1.5. Compete exclusivamente à CONTRATADA assegurar que a estrutura de armazenamento, organização e distribuição seja adequada e suficiente para comportar todos os gêneros alimentícios e insumos necessários ao integral cumprimento dos cardápios fornecidos pela CONTRATANTE.

19.1.6. Eventuais limitações relacionadas ao espaço físico, à capacidade de armazenamento ou à organização logística não poderão restringir a aquisição, distribuição ou utilização dos gêneros alimentícios indispensáveis à execução das preparações previstas.

19.1.7. Caso o espaço físico disponibilizado pela CONTRATANTE se revele insuficiente para o volume de insumos necessário à execução do serviço, caberá à CONTRATADA providenciar, às suas expensas, estrutura logística complementar adequada, observadas as exigências sanitárias e operacionais aplicáveis, sem prejuízo à variedade, à qualidade ou à adequação nutricional das refeições ofertadas.

19.1.8. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

19.1.9 Compete à CONTRATADA equipar integralmente o CDAE com infraestrutura compatível com a demanda operacional, incluindo:

- a) câmaras frigoríficas e freezers;
- b) pallets e estrados sanitários;
- c) prateleiras metálicas;
- d) caixas plásticas vazadas;
- e) equipamentos de movimentação;
- f) sistema informatizado de controle de estoque;
- g) estrutura administrativa de apoio.

19.1.10. A CONTRATADA responderá pela integridade dos produtos armazenados, controle de validade, conservação térmica, segurança patrimonial e regularidade do abastecimento das unidades escolares. A separação, organização e distribuição dos itens às unidades escolares é integralmente executada pela CONTRATADA.

19.1.11. COZINHA CENTRAL (CAIC)

19.1.11.1 A Cozinha Central constitui unidade produtiva destinada ao preparo, cocção, porcionamento e expedição das refeições destinadas às unidades escolares que não possuem condições técnicas, estruturais e sanitárias para produção in loco.

19.1.11.2 A unidade está localizada na Avenida Professor Theóclito Batista, s/n, Loteamento CAIC, bairro Caji/Itinga, CEP 42721-810, Lauro de Freitas/BA.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

19.1.12. Sua finalidade é:

- a) garantir produção padronizada em escala;
- b) assegurar controle higiênico-sanitário rigoroso;
- c) viabilizar supervisão técnico-nutricional centralizada;
- d) reduzir riscos sanitários nas unidades desprovidas de estrutura;
- e) assegurar rastreabilidade, controle térmico e padronização de porcionamento.

19.1.13. A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições prontas produzidas na Cozinha Central (CAIC) em condições sanitárias e térmicas adequadas, com acondicionamento compatível com o transporte, assegurando sua conservação, armazenamento temporário garantindo pontualidade, integridade, rastreabilidade e manutenção da qualidade até a entrega final em conformidade com:

- a) Diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- b) Normas sanitárias vigentes;
- c) Legislação aplicável aos serviços de alimentação coletiva.

19.1.14. Relação das Unidade de Ensino por polo distrital que receberão a Alimentação transportada da Cozinha Central (CAIC).

Nº	DISTRITO	ESCOLA
01	Areia branca	Colégio Modelo Ltda Endereço: 1 Travessa Santo Amaro De Ipitanga, nº 111- Bairro: Areia Branca
02	Areia branca	Escola Municipal Barro Duro (Anexo) Endereço: Caminho 15 742 Barro Duro Jardim Campo Verde, 42739785
03	Areia branca	Escola Municipal Floripes Farias (Anexo Capitulino) Endereço: Rua Principal Da Cachoeirinha, Sn Jambeiro Cachoeirinha 42728610
04	Centro	Escola Infância Feliz Endereço: Travessa São Jorge 13 Centro 42703590
05	Centro	Escola Municipal Ana Lúcia Magalhães Endereço: Rua Mario Epinghaus Sn Centro 42703640
06	Itinga 1	Centro Educacional Olavina Calazans Endereço: Rua Jose Moreira Lote 18 19 Itinga Quadra G 42738600
07	Itinga 1	Escola Fundamental São Judas Tadeu Endereço: Rua Jaime Trindade, QDE 29 Itinga 42738520
08	Itinga 1	Escola Municipal Cidade Nova Endereço: Rua Floriano Peixoto S/N Itinga 42739040
09	Itinga 2	Escola Municipal Senhora Valentina Silvina Santos Endereço: Rua São Cristóvão 48 Itinga 42739005
10	Portão	Instituto Educacional Colégio Social De Portão Endereço: Rua Vera Cristina C Cruz 127 Portão Sítio 42713440

19.1.15. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

19.1.15.1. É de responsabilidade da CONTRATADA, cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária vigentes, com vistas a garantir a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes da rede municipal de ensino, nas unidades escolares com produção de refeições in loco, devendo:



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- a) Garantir a produção das refeições para os alunos matriculados, conforme a modalidade de ensino, em conformidade com o cardápio proposto;
- b) Assegurar rigoroso controle higiênico-sanitário em todas as etapas do processo produtivo;
- c) Disponibilizar supervisão técnico-nutricional nas cozinhas escolares;
- d) Garantir o controle térmico dos alimentos, bem como a padronização de porcionamento das refeições.

19.1.16. Durante a vigência do Contrato, as unidades escolares atualmente atendidas no modelo de alimentação transportada, poderão ter seu regime de atendimento alterado para produção in loco, desde que sejam realizadas as adequações estruturais necessárias que assegurem condições técnicas, operacionais e sanitárias compatíveis com a produção local;

19.1.17. A produção descentralizada constitui modelo preferencial da CONTRATANTE, por favorecer melhoria da qualidade sensorial das preparações, maior controle na execução local e fortalecimento da política de alimentação escolar.

19.2. Responsabilidade Operacional (Cozinha Central e Cozinhas Aptas para Produção.)

19.2.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão, operação e funcionamento das cozinhas, devendo assegurar a continuidade e a regularidade da produção das refeições destinadas às unidades atendidas com produção in loco e no modelo transportado, garantindo, no mínimo:

- a) execução das etapas de recebimento interno, armazenamento interno, pré-preparo, preparo, porcionamento e expedição;
- b) padronização técnica das preparações, conforme cardápios e fichas técnicas aprovadas pela CONTRATANTE;
- c) organização, controle higiênico-sanitário contínuo das áreas de produção, armazenamento interno, equipamentos e utensílios;
- d) implementação e manutenção de programa de controle integrado de pragas urbanas, incluindo desinsetização e desratização periódica, com empresa especializada e registros comprobatórios;
- e) controle de acesso às áreas produtivas, garantindo segurança sanitária e operacional;
- f) manutenção das condições de segurança alimentar e nutricional até a expedição para transporte caso sendo transportada;
- g) rastreabilidade das preparações e insumos utilizados (lote, validade e fornecedor).

19.2.2. Todos os procedimentos deverão estar formalizados em Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), com registros auditáveis.

19.3. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

19.3.1 O Município de Lauro de Freitas dispõe atualmente de 9 (nove) Centros de Educação Infantil, incluindo unidades com atendimento a berçário (6 meses a 1 ano).

19.3.2. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

- a) construção de novas unidades;
- b) ampliação das existentes ou;
- c) aumento da demanda educacional.

19.3.2.1. A relação completa das unidades de ensino encontra-se no Anexo III.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 As informações constantes no Termo de Referência, relativas à contratação de empresa para o fornecimento, não serão tratadas como sigilosas.

20.2. As condições estabelecidas no Termo de Referência serão complementadas e detalhadas no Edital de licitação, no instrumento contratual ou nas ordens de fornecimento, que regerão a execução do objeto, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, com o Decreto Federal nº 11.462/2023 e com as demais normas aplicáveis às contratações públicas.

20.3. A execução do fornecimento deverá observar os princípios que regem a Administração Pública, notadamente os da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, isonomia, vinculação ao instrumento convocatório,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

julgamento objetivo, bem como os princípios da responsabilidade social e da sustentabilidade ambiental, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

20.4. Ficam as licitantes sujeitas às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa ou que não corresponda à realidade dos fatos.

20.5 Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias úteis.

20.6 As referências de horário correspondem ao horário oficial de Brasília - DF.

20.7 Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.

21. FORO

21.1 Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Lauro de Freitas/BA para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

22. ANEXOS DO EDITAL

22.1 Fazem parte integrante deste Edital:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II	DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA
ANEXO III	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO
ANEXO IV	DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO
ANEXO V	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
ANEXO VI	MINUTA DA ATA
ANEXO VII	MINUTA DO CONTRATO

22.2. Este Edital contém 97 (noventa e sete) folhas rubricadas e numericamente ordenadas.

Lauro de Freitas /BA, 28 de julho de 2026.

Heider do Vale Almeida Pinheiro
Diretoria de Licitações



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO (art. 6º, XXIII, 'a', da Lei nº 14.133/2021)

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir as demandas dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/BA.

1.2. O serviço deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias e aos padrões nutricionais estabelecidos pela legislação vigente, em especial as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução FNDE nº 6/2020 e normas sanitárias da ANVISA.

1.3. O objeto decorreu de estudo de solução, com fundamentação e análises constantes do Estudo Técnico Preliminar – SEMED.

2. DA LEGISLAÇÃO

2.1. Atendimento integral às exigências da Lei Federal nº 14.133/2021;

2.2. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

2.3. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados que são aplicados aos estabelecimentos, produtores/industrializadores de alimentos, bem como a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

2.4. Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica;

2.5. Lei nº 8.069/1990, dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente;

2.6. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

2.7. Lei Municipal nº 2.073 de 26 dezembro de 2023, dispõe sobre o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Lauro de Freitas.

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

3.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação coletiva é medida essencial para garantir a segurança alimentar dos estudantes da rede pública municipal de Lauro de Freitas, especialmente diante da vulnerabilidade financeira que atinge parcela significativa das famílias atendidas. Para muitos desses alunos, as refeições servidas nas escolas representam a principal ou única fonte diária de alimentação adequada, sendo fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social.

3.2. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes, garantido pela Constituição Federal e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública que visa garantir segurança alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica pública.

3.3. No presente instrumento pretende-se habilitar o atendimento a aproximadamente 27.105 educandos, estimativa projetada com margem técnica, distribuídos em 76 unidades escolares, incluindo creches, pré-escolas, ensino fundamental, EJA, escolas de tempo integral e quilombolas. A contratação de empresa especializada tornou-se necessária para garantir o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais, a eficiência operacional e a promoção do desenvolvimento integral dos estudantes, em consonância com as diretrizes do PNAE.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

3.4. Conforme dados extraídos do Censo Escolar da Secretaria Municipal de Educação, a rede municipal de ensino de Lauro de Freitas possui atualmente 25.332 (vinte e cinco mil e trezentos e trinta e dois) estudantes regularmente matriculados, conforme aferição realizada em 11.02.2026, documento acostado aos autos.

3.5. Considerando que a prestação do serviço de alimentação escolar possui natureza contínua e essencial e que o quantitativo de matrículas sofre variações ao longo do exercício em razão de transferências, novas matrículas, abertura de turmas, ampliação de unidades escolares e fluxo migratório próprio da região metropolitana, faz-se necessário adotar margem técnica de segurança para dimensionamento adequado da contratação.

3.6. A adoção de margem técnica visa prevenir descontinuidade do fornecimento de alimentação escolar, evitando a necessidade de aditivos emergenciais ou contratações extraordinárias, medidas que poderiam comprometer a eficiência administrativa e o planejamento orçamentário.

3.7. Assim, para fins exclusivos de planejamento da contratação, adotou-se acréscimo técnico de 7% sobre o quantitativo atual de matrículas, percentual considerado razoável e proporcional às variações ordinárias observadas na dinâmica municipal de ensino.

A memória de cálculo foi apurada da seguinte forma:

$$\text{EPA} = \frac{\text{TEM}}{100\%} \times \text{MTD}$$

$$\text{EPA} = \text{TEM} \times \text{MTD}$$

EPA – Estudantes Potencialmente Atendidos

TEM – Total de Estudantes Matriculados

100% - Percentual do TEM

MTD - 7% margem técnica para dimensionamento da futura contratação

Logo,

$$\begin{array}{rclclcl} \text{EPA} = & 25.332 & \times & 25.332 \times 7\% = 1.773 & & \\ & 100 & 7\% & = & 25.332 + 1.773 = \mathbf{27.105} & \text{estudantes} \end{array}$$

3.8. Registra-se que o quantitativo estimado não implica obrigatoriedade de consumo integral, tratando-se de previsão máxima para fins de dimensionamento contratual, sendo o pagamento vinculado às refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela fiscalização contratual.

3.9. A medida encontra respaldo no princípio do planejamento, da eficiência e da continuidade do serviço público, previstos na legislação vigente aplicável às contratações públicas.

3.10. Portanto, a contratação não apenas cumpre exigências legais, mas representa uma ação estratégica de proteção social, combate à insegurança alimentar e promoção da equidade, pois irá garantir uma alimentação saudável e adequada, fortalecendo o direito à educação e à saúde, contribuindo para a permanência e o sucesso escolar dos estudantes mais vulneráveis.

3.11. Dessa forma, a contratação em tela visa garantir o preparo e a distribuição de refeições balanceadas aos estudantes regularmente matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de Lauro de Freitas, refletindo diretamente na melhoria da prestação dos serviços públicos e no atendimento de uma educação de qualidade aos cidadãos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO art. 6º, inciso XXIII, alínea 'C', da Lei nº 14.133/2021

4.1. A solução definida, conforme fundamentação constante no Estudo Técnico Preliminar, consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva escolar, incluindo fornecimento de gêneros alimentícios, mão de obra qualificada, insumos, controle de qualidade, preparo, logística e distribuição de refeições aos estudantes regularmente matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de Lauro de Freitas/BA.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

4.2. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do serviço, compreendendo entre outras atividades: a aquisição e armazenamento dos gêneros alimentícios, controle de qualidade e rastreabilidade, o preparo das refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes, distribuição nas unidades escolares observados os quantitativos e horários estabelecidos e disponibilização de profissionais habilitados, inclusive responsável técnico nutricionista.

4.3. A solução visa assegurar o fornecimento contínuo de alimentação saudável, equilibrada e adequada às faixas etárias dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos, bem como para a permanência e o bom desempenho escolar. Busca-se, ainda, garantir a padronização dos serviços, a eficiência operacional, e a otimização dos recursos públicos, por meio da contratação de empresa com expertise comprovada no segmento de alimentação coletiva escolar.

4.4. Para viabilizar a execução dos serviços, a Contratante disponibilizará, por sua própria conta e responsabilidade, o espaço físico necessário para a instalação do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), e da Cozinha Central, assegurando que o local disponha das condições mínimas de infraestrutura, segurança, armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, em conformidade com a legislação aplicável e com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como da vigilância sanitária local.

4.5. A solução contempla, ainda, a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, com promoção da diversificação alimentar, a valorização de alimentos in natura e minimamente processados, e redução do uso de ultraprocessados, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e recomendações de educação alimentar nutricional, assegurando qualidade, segurança alimentar e respeito às necessidades específicas dos estudantes.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO art. 6º, XIII, alínea 'd' da Lei nº 14.133/21

5.1. A presente contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, tipo de disputa aberto e fechado, conforme prevê a Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que o objeto consiste no fornecimento de bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar;

5.2. O critério de julgamento adotado será pelo menor preço global, tendo em vista a natureza dos itens, a viabilidade logística e a economicidade para a Administração;

5.3. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar que exerce atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, comprovar a regularidade sanitária, compatível com a atividade a ser desempenhada, mediante a apresentação de licença e/ou alvará sanitário vigente ou documento equivalente expedido pela autoridade competente, bem como apresentar a documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, conforme exigências previstas no edital e na legislação aplicável;

5.4. A contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo integralmente os riscos e encargos da execução contratual;

5.5. A execução do objeto deverá observar os requisitos de qualidade, regularidade no fornecimento, segurança sanitária e conformidade com as normas técnicas e regulamentações aplicáveis ao preparo e fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar;

5.6. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do edital, bem como às normas sanitárias vigentes, especialmente as expedidas pelos órgãos competentes;

5.7. Da exigência de amostras:

5.7.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar 01 (uma) amostra dos produtos utilizados nas preparações das refeições em até 03 (três) dias úteis contados a partir de sua convocação pelo(a) Pregoeiro(a);

5.7.2. As amostras devem estar acompanhadas dos seus respectivos laudos de análise laboratorial seguindo as legislações, identificadas pelo lote de fabricação, com a marca igual ao da proposta financeira que deverá obedecer às especificações técnicas do edital. Deverão também, ser apresentadas na embalagem original de fabricação, com prazo de validade de, no mínimo 3 (três) meses, para serem analisadas pela Comissão de Avaliação designada pela Secretaria Municipal de Educação - SEMED, sendo submetida à análise de rotulagem, degustação e comparação entre a especificação do edital e embalagem. Seguindo o disposto no art. 41, Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

5.7.2. Os laudos de análise apresentados deverão ser emitidos por:

I - Laboratório oficial com Comprovação e número do RBLE- Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realiza ensaios e atende aos critérios do INMETRO. devendo ter situação ativa e/ou;

II - Laboratório oficial e credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); devendo estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 747, de 23/12/2024 - Publicada no Diário Oficial da União nº 241, de 12 de dezembro de 2013," com situação ativo" e/ou;

III - Laboratório oficial e credenciado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

5.7.3. Os laudos deverão conter análises requeridas pela legislação pertinente ao produto, de acordo com a lista (quadro) a seguir:

IV - LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 e IN 161 de 1 de JULHO DE 2022;

V - LAUDO FISICO QUIMICO RDC Nº272, DE 14 DE MARÇO DE 2019;

VI - LAUDO FISICO QUIMICO PORTARIA Nº210, 1998 E PORTARIA COMPLEMENTAR Nº 74, 2019 VII - LAUDO MICROSCÓPICO RDC Nº623, DE 9 DE MARÇO DE 2022;

5.7.4. Após a análise das amostras e dos seus respectivos laudos será emitido Parecer Técnico, de verificação da qualidade e atendimento às especificações requeridas da amostra apresentado no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da apresentação da amostra no setor de licitações. Caso o parecer apresente inconformidade das amostras com a legislação e as especificações do edital, deve ser convocado o segundo colocado e assim sucessivamente até ser classificada uma empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório;

5.7.5. Fica obrigado por força da lei, o cumprimento das condições estabelecidas por este termo de referência, durante a vigência do Contrato. Estando a cargo da equipe técnica da Coordenação da Alimentação Escolar, solicitar, quando necessário, o envio de novos laudos microbiológicos referentes as entregas dos produtos de lotes diferentes da amostra apresentada no certame;

5.7.6. Não serão aceitos laudos de exercícios anteriores, devendo o laudo ser equivalente ao ano exercício deste instrumento convocatório, não serão aceitos laudos com lotes e numerações diferentes dos das amostras;

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FISICO QUIMICO (RDC Nº272, DE 14 DE MARÇO DE 2019)
FRANGO – SOBRECOXA	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
PEITO DE FRANGO – SEM OSSO	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO
CARNE MOÍDA BOVINA DE 2ª QUALIDADE (ACÉM)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
MUSCULO BOVINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE DO SOL BOVINA (PALETA)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
LOMBO DE SUINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO
CHARQUE DIANTEIRO	SIM	SIM	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	% de gordura Rancidez

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161 e IN 313	LAUDO MICROSCÓPICO	SIF/SISBI OU SIE
CAFÉ MOIDO COM SELO ABIC 250g	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO
LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT 1KG	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

LEITE EM PO DESNATADO PCT 200G	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
CACAU EM PO 50% 200g	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	Matérias Estranhas	NÃO
ADOÇANTE SUCRALOSE 100ML	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	NÃO
PROTEÍNA DE SOJA - CARNES BRANCA - 500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO
FUBA DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO DE PIPOCA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
FLOCÃO DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO BRANCO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

TAPIOCA GRANULADA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
FARINHA DE MANDIOCA	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus Califormes a 45°C	Matérias Estranhas

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO
LEITE DE COCO EMBALAGEM TETRAPACK 200 A 1000ML	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/MI Bolores e leveduras/mL	NÃO	NÃO
SAL MOIDO REFINADO 1KG	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
OLEO DE SOJA	SIM	NÃO	NÃO	Índice de acidez Impurezas insolúveis em éter de petróleo Umidade e material volátil
CORANTE 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
CONDIMENTO MISTO 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
EXTRATO DE TOMATE EMBALAGEM TETRAPACK	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g	Matérias Estranhas	NÃO
VINAGRE DE ALCOOL 500ML A 1000ML	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇUCAR 100G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161 e IN 313	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO	LIMITE MAX CONTAMINANTES
BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g	NÃO	NÃO



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

		Escherichia coli/g		
BISCOITO SALGADO, TIPO LANCHE INDIVIDUAL SEM RECHEIO, SABOR ORIGINAL, CONTENDO 6 PACOTES DE 20g A 30g NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E 120g a 180g	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
AçÚCAR CRISTAL 1KG	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	Arsênio, Chumbo
ARROZ POLIDO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, 500G	SIM	Bacillus cereus presuntivo/g Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161. CONFORME A IN 46/2007	SIF/SISBI OU SIE
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: COCO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: AMEIXA. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: MORANGO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
MANTEIGA COM SAL, 200G A 500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	SIM

5.8. Subcontratação

5.8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratado, considerando que a presente contratação tem por finalidade a prestação de serviços especializados de nutrição e alimentação coletiva, destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar do município de Lauro de Freitas. O objeto compreende o preparo e a distribuição de refeições balanceadas aos estudantes regularmente matriculados nas unidades educacionais, de forma integral e contínua, observadas todas as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.8.2. Ressalta-se que a eventual utilização de serviços acessórios, tais como transporte, logística, armazenamento ou aquisição dos produtos junto a fabricantes, atacadistas ou distribuidores, não caracteriza subcontratação do objeto principal.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

5.8.3. Em tais hipóteses permanecerá a contratada integral e exclusivamente responsável pela qualidade, validade, integridade, acondicionamento, regularidade sanitária e conformidade dos produtos com as normas aplicáveis inclusive aquelas previstas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como todas as exigências contratuais.

5.8.4. Ainda que haja contratação de serviços acessórios necessários à viabilização da execução contratual, a responsabilidade pela perfeita execução do objeto permanecerá integralmente atribuída à Contratada, competindo-lhe a supervisão, coordenação e controle das atividades envolvidas, bem como a responsabilidade perante a Administração pelo fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas.

5.8.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica caso esta, ou seus dirigentes, mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na licitação, na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

5.8.6. Tal vedação observa os princípios da moralidade, impessoalidade, legalidade e probidade administrativa, resguardando a lisura do certame e a integridade da execução contratual.

5.9. Da Garantia da Proposta – Poderá ser exigida no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação. A garantia de proposta não poderá ser superior a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei nº 14.133/2021).

6.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão executados, após formalização contratual, nas dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como nas estruturas operacionais vinculadas à execução da alimentação escolar, compreendendo:

- I - O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), destinado às atividades de recebimento, conferência, armazenamento, controle de estoque, organização e distribuição de gêneros alimentícios e insumos;
- II - A cozinha central – CAIC, destinada à produção das refeições para unidades de ensino que não disponham de estrutura adequada para preparo in loco;
- III - As cozinhas das unidades escolares aptas à produção descentralizada de refeições.

6.1.1. Todas as estruturas acima mencionadas deverão operar de forma integrada, sob responsabilidade da CONTRATADA, garantindo que o serviço seja prestado de maneira contínua, segura e em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e operacionais aplicáveis.

6.1.2. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – situado na Rua Assembleia de Deus, s/n, constitui espaço cedido pela CONTRATANTE, Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas, para armazenamento, organização e logística dos gêneros destinados à alimentação escolar, incluindo:

- a) recebimento e conferência de gêneros alimentícios e insumos;
- b) armazenamento adequado por categoria (secos, refrigerados, congelados);
- c) hortifrutigranjeiros e materiais auxiliares;
- d) controle de estoque e rastreabilidade;
- e) organização e separação de cargas;
- f) distribuição às unidades escolares.

6.1.3. O CDAE não se destina à produção de refeições para as unidades escolares, sendo utilizado para armazenamento dos suprimentos, organização e logística da alimentação escolar.

6.1.4. A disponibilização do espaço físico do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CDAE pela CONTRATANTE possui caráter de apoio operacional, não implicando transferência de responsabilidade quanto à capacidade logística necessária à execução do objeto contratual.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

6.1.5. Compete exclusivamente à CONTRATADA assegurar que a estrutura de armazenamento, organização e distribuição seja adequada e suficiente para comportar todos os gêneros alimentícios e insumos necessários ao integral cumprimento dos cardápios fornecidos pela CONTRATANTE.

6.1.6. Eventuais limitações relacionadas ao espaço físico, à capacidade de armazenamento ou à organização logística não poderão restringir a aquisição, distribuição ou utilização dos gêneros alimentícios indispensáveis à execução das preparações previstas.

6.1.7. Caso o espaço físico disponibilizado pela CONTRATANTE se revele insuficiente para o volume de insumos necessário à execução do serviço, caberá à CONTRATADA providenciar, às suas expensas, estrutura logística complementar adequada, observadas as exigências sanitárias e operacionais aplicáveis, sem prejuízo à variedade, à qualidade ou à adequação nutricional das refeições ofertadas.

6.1.8. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

Compete à CONTRATADA equipar integralmente o CDAE com infraestrutura compatível com a demanda operacional, incluindo:

- a) câmaras frigoríficas e freezers;
- b) pallets e estrados sanitários;
- c) prateleiras metálicas;
- d) caixas plásticas vazadas;
- e) equipamentos de movimentação;
- f) sistema informatizado de controle de estoque;
- g) estrutura administrativa de apoio.

6.1.9. A CONTRATADA responderá pela integridade dos produtos armazenados, controle de validade, conservação térmica, segurança patrimonial e regularidade do abastecimento das unidades escolares. A separação, organização e distribuição dos itens às unidades escolares é integralmente executada pela CONTRATADA.

6.1.10. COZINHA CENTRAL (CAIC)

A Cozinha Central constitui unidade produtiva destinada ao preparo, cocção, porcionamento e expedição das refeições destinadas às unidades escolares que não possuem condições técnicas, estruturais e sanitárias para produção in loco.

A unidade está localizada na Avenida Professor Theócrita Batista, s/n, Loteamento CAIC, bairro Caji/Itinga, CEP 42721-810, Lauro de Freitas/BA.

6.1.11. Sua finalidade é:

- a) garantir produção padronizada em escala;
- b) assegurar controle higiênico-sanitário rigoroso;
- c) viabilizar supervisão técnico-nutricional centralizada;
- d) reduzir riscos sanitários nas unidades desprovidas de estrutura;
- e) assegurar rastreabilidade, controle térmico e padronização de porcionamento.

6.1.12. A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições prontas produzidas na Cozinha Central (CAIC) em condições sanitárias e térmicas adequadas, com acondicionamento compatível com o transporte, assegurando sua conservação, armazenamento temporário garantindo pontualidade, integridade, rastreabilidade e manutenção da qualidade até a entrega final em conformidade com:

- d) Diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- e) Normas sanitárias vigentes;
- f) Legislação aplicável aos serviços de alimentação coletiva.

6.1.13. Relação das Unidades de Ensino por polo distrital que receberão a Alimentação transportada da Cozinha Central (CAIC).

Nº	DISTRITO	ESCOLA
01	Areia branca	Colégio Modelo Ltda Endereço: 1 Travessa Santo Amaro De Ipitanga, nº 111- Bairro: Areia Branca



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

02	Areia branca	Escola Municipal Barro Duro (Anexo) Endereço: Caminho 15 742 Barro Duro Jardim Campo Verde, 42739785
03	Areia branca	Escola Municipal Floripes Farias (Anexo Capitulino) Endereço: Rua Principal Da Cachoeirinha, Sn Jambreiro Cachoeirinha 42728610
04	Centro	Escola Infância Feliz Endereço: Travessa São Jorge 13 Centro 42703590
05	Centro	Escola Municipal Ana Lúcia Magalhães Endereço: Rua Mario Epinghaus Sn Centro 42703640
06	Itinga 1	Centro Educacional Olavina Calazans Endereço: Rua Jose Moreira Lote 18 19 Itinga Quadra G 42738600
07	Itinga 1	Escola Fundamental São Judas Tadeu Endereço: Rua Jaime Trindade, QDE 29 Itinga 42738520
08	Itinga 1	Escola Municipal Cidade Nova Endereço: Rua Floriano Peixoto S/N Itinga 42739040
09	Itinga 2	Escola Municipal Senhora Valentina Silvina Santos Endereço: Rua São Cristóvão 48 Itinga 42739005
10	Portão	Instituto Educacional Colégio Social De Portão Endereço: Rua Vera Cristina C Cruz 127 Portão Sitio 42713440

6.1.14. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

6.1.15. É de responsabilidade da CONTRATADA, cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária vigentes, com vistas a garantir a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes da rede municipal de ensino, nas unidades escolares com produção de refeições in loco, devendo:

- a) Garantir a produção das refeições para os alunos matriculados, conforme a modalidade de ensino, em conformidade com o cardápio proposto;
- c) Assegurar rigoroso controle higiênico-sanitário em todas as etapas do processo produtivo;
- c) Disponibilizar supervisão técnico-nutricional nas cozinhas escolares;
- d) Garantir o controle térmico dos alimentos, bem como a padronização de porcionamento das refeições.

6.1.16. Durante a vigência do Contrato, as unidades escolares atualmente atendidas no modelo de alimentação transportada, poderão ter seu regime de atendimento alterado para produção in loco, desde que sejam realizadas as adequações estruturais necessárias que assegurem condições técnicas, operacionais e sanitárias compatíveis com a produção local;

6.1.17. A produção descentralizada constitui modelo preferencial da CONTRATANTE, por favorecer melhoria da qualidade sensorial das preparações, maior controle na execução local e fortalecimento da política de alimentação escolar.

6.2. Responsabilidade Operacional (Cozinha Central e Cozinhas Aptas para Produção.)

6.2.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão, operação e funcionamento das cozinhas, devendo assegurar a continuidade e a regularidade da produção das refeições destinadas às unidades atendidas com produção in loco e no modelo transportado, garantindo, no mínimo:

- a) execução das etapas de recebimento interno, armazenamento interno, pré-preparo, preparo, porcionamento e expedição;
- b) padronização técnica das preparações, conforme cardápios e fichas técnicas aprovadas pela CONTRATANTE;
- c) organização, controle higiênico-sanitário contínuo das áreas de produção, armazenamento interno, equipamentos e utensílios;
- d) implementação e manutenção de programa de controle integrado de pragas urbanas, incluindo desinsetização e desratização periódica, com empresa especializada e registros comprobatórios;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

- e) controle de acesso às áreas produtivas, garantindo segurança sanitária e operacional;
- f) manutenção das condições de segurança alimentar e nutricional até a expedição para transporte caso sendo transportada;
- g) rastreabilidade das preparações e insumos utilizados (lote, validade e fornecedor).

6.2.2. Todos os procedimentos deverão estar formalizados em Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), com registros auditáveis.

6.3. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

O Município de Lauro de Freitas dispõe atualmente de 9 (nove) Centros de Educação Infantil, incluindo unidades com atendimento a berçário (6 meses a 1 ano).

6.3.1. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

- a) construção de novas unidades;
- b) ampliação das existentes ou;
- c) aumento da demanda educacional.

6.3.2. A relação completa das unidades de ensino encontra-se no Anexo III.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea "f" da Lei nº 14.133/2021).

7.1. A execução contratual deverá observar estrita conformidade com as cláusulas pactuadas, com os princípios e normas estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, cabendo às partes o fiel cumprimento de suas obrigações, sob pena de responsabilização por inadimplemento, total ou parcial;

7.2. A gestão do Contrato ficará sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, o servidor **Francisco Lima dos Santos Junior** - Matrícula nº 126.245 designado para acompanhamento, que fica investida dos mais amplos poderes para realizar a gestão do Contrato, impugnando quaisquer erros ou omissões que considere em desacordo com as obrigações da CONTRATADA;

7.3. 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;

7.4. 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;

7.5. 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;

7.6. 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;

7.7. 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, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

7.8. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.3. Na hipótese de impedimento, paralisação ou suspensão da execução contratual por ato formal da Administração, o cronograma de execução será prorrogado automática e proporcionalmente ao tempo da interrupção, devendo tal alteração ser formalizada por termo aditivo ou apostilamento, conforme o caso;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

7.4. A comunicação entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas preferencialmente por escrito, admitindo-se o uso de meios eletrônicos oficiais, desde que garantida a segurança, autenticidade e rastreabilidade das informações;

7.6. A inadimplência da contratada com relação a obrigações legais ou contratuais não transfere à Administração qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária, tampouco poderá onerar o objeto contratado;

7.7. A Administração poderá convocar representante da Contratada sempre que houver necessidade de adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

7.8. Da Fiscalização

7.8.1. A fiscalização da execução contratual será exercida por um ou mais fiscais, ou pelos seus respectivos substitutos, designados por Portaria específica da autoridade competente, publicada em meio oficial, conforme art. 117, §1º da Lei nº 14.133/2021;

7.8.2. A fiscalização do Contrato será exercida pela Secretaria Municipal de Educação – SEMED, a servidora **Namile Costa Rezende – Matrícula nº 126.552** responsável direta.

7.8.3. Caso o objeto entregue seja rejeitado pela fiscalização, o mesmo deverá ser substituído no prazo de 02 (dois) dias úteis, sem ônus para o Município, respeitando a necessidade de continuidade das atividades da Secretaria;

7.8.4. A fiscal da Secretaria de Educação anotar em registro próprio todas as ocorrências relativas à execução do serviço, determinando medidas necessárias à regularização de faltas ou defeitos observados;

7.8.5. Decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das providências necessárias;

7.8.6. A contratada deverá manter preposto, aceito pela Secretaria de Educação, no local da execução do objeto (Unidades Escolares), para representá-lo junto à fiscalização;

7.8.7. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do serviço, não eximindo a responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento da execução;

7.8.8. O fiscal poderá solicitar o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão atuar de forma preventiva, orientativa e corretiva, conforme suas atribuições institucionais;

7.8.9. O fiscal poderá solicitar apoio técnico especializado, inclusive contratado pela Administração, para subsidiar decisões e registros decorrentes da fiscalização;

7.8.10. Compete ao fiscal acompanhar a execução do contrato para garantir cumprimento de todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados à Administração;

7.8.11. O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

7.8.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

7.8.13. O fiscal irá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

7.8.14. O fiscal 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;

7.8.15. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O prazo de vigência da Contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105, da lei 14.133/2021.

8.2. O instrumento contratual poderá ter vigência de até 5 (cinco) anos, contados a partir da data da assinatura, se for de interesse da Administração, conforme art. 106, da Lei 14.133/2021;

8.3. A duração do Contrato poderá ser prorrogada sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, conforme art. 107, da lei 14.133/2021;

8.4. O contratado se compromete a manter atualizados e válidos todos os documentos e certidões necessários à comprovação de sua habilitação e qualificação durante todo o período de vigência do Contrato;

8.5. A contratada deverá manter, durante toda a vigência do Contrato, preposto formalmente indicado e aceito pela Administração, com poderes para representá-la na execução do objeto, inclusive para o recebimento de comunicações, notificações e aplicação de eventuais penalidades;

8.6. Em caso de não cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, incluindo a entrega de bens ou a prestação de serviços fora dos padrões de qualidade e quantidade estabelecidos, a Administração poderá rescindir o Contrato, conforme previsto no inciso IX do artigo 82 da Lei 14.133/2021. Nessa situação, o contratado ficará sujeito às penalidades previstas na legislação aplicável, incluindo a aplicação de sanções administrativas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que couber;

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

9.1. A medição dos serviços prestados no âmbito da alimentação escolar será realizada com base nos registros fornecidos pela gestão de cada unidade educacional, os quais devem refletir a quantidade de alimentação solicitada e fornecida de acordo com os períodos (diário, semanal e mensal), levando em consideração a frequência dos alunos presentes nos dias letivos. O controle e acompanhamento desses registros será de responsabilidade da direção das unidades educacionais, juntamente com o representante designado pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), especificamente a equipe de nutrição;

9.2. A Medição dos Serviços Prestados - será realizada pela direção da unidade escolar, validada pela equipe de nutrição da SEMED, com envio mensal das comandas até o penúltimo dia útil de cada mês, ao Departamento de Alimentação Escolar;

9.3. A medição inicial do serviço contratado, realizada pela unidade educacional, refere-se ao:

- a) Apontamento diário da quantidade de alimentação solicitada em cada período;
- b) Apontamento do desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;
- c) Apontamento das irregularidades constatadas na sua prestação, no caso de considerar o serviço não realizado a contento (em desconformidade contratual);

9.4. O detalhamento da Medição Inicial realizada pela unidade escolar deverá contemplar os seguintes elementos:

- a) Frequência diária dos alunos presentes;
- b) Quantificação de cada tipo de alimentação fornecida, conforme o período (matutino, vespertino e noturno);
- c) Para as unidades de educação infantil (creches e pré-escolas), deverá ser especificado o número de alunos atendidos em regime integral e/ou parcial por dia.

9.5. Medição Inicial (Comandas) - As comandas dos serviços serão de responsabilidade exclusiva da direção da unidade educacional, conforme as diretrizes estabelecidas pela Portaria 30 de 24 de fevereiro de 2026. Em hipótese alguma, a medição deverá ser realizada pela CONTRATADA;

9.6. Responsabilidade pelo Envio das Comandas de Medição:

9.6.1. A responsabilidade pelo acompanhamento, conferência e envio das "Comandas de Medição" ao Departamento de Alimentação Escolar da SEMED será atribuída à direção da unidade educacional gestor(a) ou vice gestor(a);



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

9.6.2. O envio das comandas deverá ocorrer até o penúltimo dia de cada mês. Caso esse prazo coincida com final de semana ou feriado, o envio deverá ser antecipado para o último dia útil anterior;

9.7. Penalidades pelo Não Envio no Prazo Estipulado - O não envio no prazo implicará notificação formal, com possibilidade de defesa prévia e gradação de penalidades conforme gravidade e reincidência, garantido o contraditório e ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

9.8. Acesso e Transparência nas Informações - A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA tenha acesso irrestrito às planilhas e/ou registros relativos às quantidades de alimentação fornecida diariamente, garantindo a transparência e a integridade das medições;

9.9. Ausência de Aulas e Faturamento:

9.9.1. Nos dias em que não houver aula, a comanda correspondente deverá ser zerada, e o motivo da não realização das atividades letivas deverá ser devidamente justificado;

9.9.2. O faturamento não será realizado para os dias em que não houver aula;

9.9.3. A ausência de fornecimento configura inadimplemento contratual, sujeitando a CONTRATADA às penalidades cabíveis, sem prejuízo da glosa integral dos valores correspondentes.

9.10. Preenchimento e Validação da Comanda:

9.10.1. As comandas de medição deverão ser enviadas devidamente preenchidas e assinadas para validação pelos nutricionistas responsáveis, cujos e-mails estão listados no Anexo IV;

9.10.2 As comandas não poderão apresentar rasuras ou informações incompletas. Serão consideradas inválidas se apresentarem qualquer tipo de erro formal, pois se trata de documento oficial de controle;

9.11. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

- a) Observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;
- b) Observando o desempenho do serviço prestado, realizada pelas unidades educacionais;
- c) Observando as eventuais irregularidades na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais, sendo que,

neste caso, de acordo com a (o):

- I) Lei Federal nº 14.133/2021 - Artigo 156, a CONTRATADA será notificada pela CONTRATANTE para entregar defesa prévia;
- II) A CONTRATANTE manifestar-se-á sobre a defesa apresentada pela CONTRATADA e decidirá quanto à aplicação ou não de penalidade;

9.12. Emitindo atestado de medição do serviço e providenciando as assinaturas nas Notas Fiscais da CONTRATADA;

9.13. A direção da unidade escolar comunicará a medição do serviço mensalmente à CONTRATANTE, da seguinte forma:

- a) Número total de solicitações por semana e por período;
- b) Número de estudantes matriculados por período e por faixa etária;
- c) Número total de lanches e refeições fornecidos por semana e por período (com a totalização de lanche e refeição, se

for o caso);

- d) Apontando se o serviço prestado foi ou não realizado a contento e declarando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato;

9.14. Somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia;

9.15. Na hipótese de REPETIÇÃO, deverá ser observada a seguinte instrução:

9.15.1. Somente será considerada a repetição das refeições quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação à sobremesa, fruta (in natura), que poderá por opção do estudante, ser servida para que haja estímulo ao seu consumo e à formação de hábito alimentar adequado;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

9.16. Faturamento dos Serviços:

9.16.1. O faturamento dos serviços de alimentação escolar ficará estritamente condicionado à efetiva execução do objeto contratual, caracterizada pelo fornecimento regular das refeições em conformidade com os cardápios oficialmente aprovados pela CONTRATANTE, em observância à Lei nº 11.947/2009, às resoluções do FNDE e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.;

9.16.2. A não oferta da refeição prevista no cardápio oficial para determinado dia letivo, ainda que decorrente de falha logística, produtiva, operacional ou qualquer outra circunstância imputável à CONTRATADA, impedirá o faturamento do respectivo dia, por inexistência de execução do serviço;

9.16.3. A substituição da refeição programada por preparação ou item alimentar que não apresente equivalência nutricional, quantitativa e qualitativa ao cardápio aprovado impedirá o faturamento do atendimento correspondente;

Para fins contratuais, considera-se equivalência:

- a) manutenção do valor nutricional previsto para a etapa de ensino;
- b) compatibilidade com o per capita estabelecido;
- c) observância das diretrizes do PNAE;
- d) preservação da natureza e finalidade nutricional da refeição originalmente planejada.

9.16.4. A substituição unilateral, sem autorização formal da CONTRATANTE, não afastará a aplicação de glosa e demais medidas administrativas cabíveis.

9.16.5. O descumprimento dos cardápios destinados a alunos com necessidades alimentares especiais, incluindo alergias, intolerâncias, restrições médicas ou condições clínicas específicas (como APLV), seja por ausência da refeição adequada ou por substituição não autorizada, impedirá o faturamento do atendimento específico;

9.16.6. Tal ocorrência poderá ensejar, além da glosa correspondente, aplicação das penalidades previstas contratualmente, considerando o risco potencial à saúde do estudante;

9.16.7. Considera-se execução regular aquela que assegure adequação nutricional, quantitativa e qualitativa das refeições ofertadas aos estudantes;

9.16.8. O faturamento dos serviços prestados deverá ser realizado de acordo com os segmentos e as quantidades especificadas para cada unidade escolar, separadas por turno;

9.16.9. Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão a alimentação conforme seu tempo de permanência na unidade educacional;

9.17. Organização das Unidades Escolares por Polos;

9.17.1. As unidades escolares estão organizadas por polos, conforme especificado no Anexo III, e todas as medições deverão seguir essa divisão geográfica.

10. DAS CONDIÇÕES TÉCNICAS, OPERACIONAIS E SANITÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

10.1. Observância das Normas e Legislações Sanitárias - Todos os procedimentos relacionados à prestação dos serviços deverão observar rigorosamente as legislações pertinentes a alimentos, em especial à Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA), à RDC ANVISA nº 275/2002 e demais normas sanitárias vigentes;

10.2. Da qualidade dos alimentos, fichas técnicas e restrições

10.2.1. Os gêneros alimentícios utilizados devem atender a rigorosos padrões higiênico-sanitários, conforme normativas vigentes;

10.2.2. É vedado o uso de soja e derivados nos segmentos berçário, infantil e pré-escola, conforme orientação técnica da equipe de nutrição e diretrizes do PNAE, visando atender especificidades nutricionais dessas faixas etárias;



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

10.2.3. Produtos não previstos nas especificações técnicas só poderão ser fornecidos mediante autorização prévia e escrita da CONTRATANTE, após apresentação de toda documentação técnica do produto, exigidas por edital. Sendo feita esta solicitação com antecedência mínima de 30 dias, para análise e aprovação da equipe técnica;

10.2.4. Alimentaões preparadas com gêneros alimentícios não listados ou em desacordo com as especificações técnicas não serão contabilizadas para pagamento, sujeitando a CONTRATADA às sanções contratuais;

10.2.5. Produtos em desacordo com as especificações técnicas ou com resultados insatisfatórios em análises de qualidade terão seu fornecimento suspenso, sujeitando a CONTRATADA às penalidades previstas.

10.3. Análises e Acompanhamento da Qualidade dos Alimentos e Preparações

10.3.1. Análise Técnica: Avaliação dos aspectos culinários, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem, distribuição e composição, realizada pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Lauro de Freitas;

10.3.2. Análise Sensorial: Avaliação do sabor, textura e aparência dos alimentos, realizada pela Equipe Técnica de Nutrição;

10.3.3. Análise Laboratorial: Realizada por laboratório oficial indicado pela LEGISLAÇÃO, para verificar as condições sanitárias dos produtos, com seus respectivos Laudos;

10.3.4. Avaliação da Aceitabilidade: Realizada através de teste de aceitação, aplicado pela equipe técnica com a população escolar atendida, conforme parâmetros do PNAE/FNDE.

10.4. Quantidade de Alimentos

As quantidades de alimentos fornecidos deverão seguir as normas estabelecidas pelo FNDE e as especificações do edital, considerando os diferentes segmentos escolares e necessidades per capita.

10.5. Insumos Diversos e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

10.5.1. São considerados insumos diversos: gás de cozinha, sacos de lixo e outros descartáveis, recipientes para coleta de lixo, materiais de limpeza e higiene, entre outros;

10.5.2. Uniformes e EPIs completos para a mão de obra, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e uso exclusivo nas dependências internas, sem ônus para os empregados;

10.5.3. Uniforme reserva (parcial) para visitantes ou fiscais;

10.5.4. Malote e lacre para acondicionamento dos relatórios de medição dos serviços;

10.5.5. Balança eletrônica de precisão digital (40 kg para unidades educacionais e 2.000 kg para a Central de Alimentação Escolar), mantida em perfeito estado e podendo ser retirada ao final do serviço.

10.6. Utensílios, Equipamentos e Mobiliário

10.6.1. Utensílios de mesa e cozinha, bem como mobiliário da cozinha e despensa, poderão ser fornecidos pela CONTRATANTE e se incorporarão ao patrimônio municipal;

10.6.2. Equipamentos de cozinha fornecidos pela CONTRATADA poderão ser retirados ao final do serviço ou doados à Secretaria Municipal de Educação – SEMED;

10.6.3. Inventário conjunto dos itens no início do serviço, em reposições e 30 dias antes do término da prestação do serviço;

10.6.4. Ao término da prestação do serviço, todos os itens deverão ser devolvidos em boas condições, com reposição ou reparo, se necessário, sob controle da direção da unidade e da Secretaria Municipal de Educação – SEMED;

10.6.5. Higienização dos utensílios utilizados pelas crianças e para prova, conforme POP's específicos, com produtos saneantes registrados pelo Ministério da Saúde;

10.6.6. Utensílios acondicionados em armários fechados e identificados individualmente;

10.6.7. Higienização dos utensílios no início de cada turno e semanalmente dos kits de alimentação com solução clorada;

10.6.8. Higienização dos recipientes de vidro para leite materno com água quente, secagem natural e identificação.

10.7. Manutenção e Reparos

10.7.1. Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos é responsabilidade da CONTRATADA, com substituição imediata de equipamentos defeituosos;

10.7.2. Reparos e adequações em cozinhas, despensas e lactários, quando necessários, mediante solicitação e autorização, são de responsabilidade da CONTRATADA;

10.7.3. Reparos estruturais são de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE;