REPUBLICAÇÃO DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 031/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 02641/2026
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: 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.
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 34.853.122,00 (trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais)
DATA E HORÁRIO DO CERTAME: 09/12/2026, às 09h. *(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.)*
LOCAL: Sítio www.licitanet.com.br.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE ESSA LICITAÇÃO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço
UNIDADE SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação
REGISTRO DE PREÇOS: Não
PARTICIPAÇÃO: AMPLA
MODO DE DISPUTA: ABERTO
INTERVALO MÍNIMO (EM R$): R$ 1.000,00
PRAZO DE VIGÊNCIA: será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105, da lei 14.133/2021.
FORMA DE EXECUÇÃO: PARCELADA
ADMITE CONSÓRCIO? SIM
LOTES EXCLUSIVOS ME/EPP: NÃO
VISITA TÉCNICA: (x) SIM ( ) NÃO **AMOSTRA**: (x) SIM ( ) NÃO **PROVA DE CONCEITO**: ( ) SIM (x)NÃO
GARANTIA DE PROPOSTA: (x) SIM ( ) NÃO **GARANTIA DE CONTRATAÇÃO**: ( ) SIM ( )NÃO

DADOS DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO		
PREGOEIRA/AGENTE DE CONTRATAÇÃO: Deisiane Chagas Caitano Lôbo **EQUIPE DE APOIO**: Cyntia Conceição Sarmento e Silva Neri e Denise de Sousa Alves **ATO DE NOMEAÇÃO:** Decreto Municipal n° 5.709/2026 de 22 de setembro de 2026.	**ENDEREÇO:** Avenida Brigadeiro Alberto Costa Matos, S/Nº, Centro Administrativo da Prefeitura de Lauro de Freitas - CALF - Aracuí, Lauro de Freitas - BA – CEP: 42.702-010. **CNPJ/MF**: 13.927.819/0001-40	
EMAIL: copel.secad@laurodefreitas.ba.gov.br	**TEL.:** (71) 9 3618-0633	**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**: Das 8h às 17h

Esta licitação será regida nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa (ME) e da Empresa de Pequeno Porte (EPP), 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.

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 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 subcontratação, 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/Ba 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;

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-DF.

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 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, 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.

5.3 A falsidade da declaração de que trata o item 5.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.4 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.

5.5. 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.

5.6. Em sua proposta eletrônica, a licitante deverá:

5.6.1. informar o preço unitário; para o(s) qual(is) pretende concorrer, de acordo com o Anexo I.
5.6.1.1. 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.

5.6.2. 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.

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

5.7.1. 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;
5.7.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o 5.7.1;
5.7.3. 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;

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

5.9. 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 pela Pregoeira no sistema ou pela sua desconexão.

5.10. 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.

5.13 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.

5.14 DA GARANTIA DA PROPOSTA DE PREÇO

5.14.1 Como condição de participação neste certame, o licitante deverá apresentar garantia de proposta no valor correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado (R$ 34.853.122,00 (trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais).

5.14.2 O documento comprobatório da garantia de proposta deverá ser enviado eletronicamente, em campo próprio do sistema do Licitanet, até a data e horário previstos para a abertura da sessão pública;

5.14.3 A garantia prestada será devolvida ou liberada aos licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da revogação/anulação da licitação, nos termos do art. 58, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

5.14.4 Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

5.14.5 A garantia de proposta será retida e revertida em favor do Município de Lauro de Freitas, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis, caso o licitante vencedor:

a) Recuse-se a assinar a Ata de Registro de Preços ou o contrato dentro do prazo estabelecido;
b) Não apresente a documentação de habilitação exigida;
c) Pratique atos que ensejem o retardamento do procedimento licitatório ou fraudar a execução do certame.

5.14.6 A exigência da garantia de proposta constitui, portanto, mecanismo de mitigação dos riscos inerentes ao procedimento licitatório, especialmente destinado a assegurar a seriedade e a consistência das propostas apresentadas, reduzir a ocorrência de comportamentos oportunistas e desestimular a participação de licitantes sem efetiva intenção ou condições de assumir as obrigações decorrentes do certame.

5.14.7 A medida mostra-se ainda pertinente diante da expressiva dimensão financeira da contratação e da necessidade de assegurar maior segurança ao procedimento de seleção, evitando que eventual recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação comprometa a eficiência administrativa e a continuidade do atendimento da demanda pública.

5.14.8 Ressalta-se que a exigência não possui caráter meramente restritivo ou arrecadatório, destinando-se exclusivamente à mitigação de riscos concretos relacionados à seriedade das propostas e à efetiva formalização da contratação, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, competitividade, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

5.14.9 Diante dessas circunstâncias, considera-se tecnicamente adequada e proporcional a exigência de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, no momento da apresentação da proposta, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

5.14.10 A garantia será estabelecida no percentual de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, respeitado o limite previsto no § 1º do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

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 a Pregoeira 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.

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor GLOBAL.

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 (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 procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.9.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.9.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.9.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.9.4 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.12 Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 6.9.1; 6.9.2 e 6.9.3, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

6.13 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.

6.14 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, a Pregoeira poderá cancelar este lance de modo a propiciar ordem à disputa.

6.15 Após a exclusão pela Pregoeira do lance considerado equivocado, o licitante poderá reapresentá-lo, caso entenda que a exclusão foi indevida. Que dando-se inerte o licitante, a Pregoeira entenderá como aceito o cancelamento, o que não impossibilitará o licitante de permanecer na disputa com oferta de novos lances.

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

6.17 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, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.17.1. 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.

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

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

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

6.18 Após a finalização da licitação, os licitantes poderão registrar seus questionamentos para a Pregoeira via Sistema, acessando a sequência: “Consultar lotes”, acessar o LOTE desejado, e “Incluir Mensagem”.

6.18.1 Estes questionamentos serão respondidos pela Pregoeira, acessando a mesma sequência.

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 4 (quatro) 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 9.1 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 9.1, 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 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.

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, 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;

9.2 DA VISITA TÉCNICA

9.2.1 Será facultada à 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 assinada pelo responsável técnico da empresa, elaborada dentro dos moldes 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 05 (cinco) dias úteis contados a partir de sua convocação pelo(a) Pregoeiro(a);

9.3.2. 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 4, de 26 de fevereiro de 2026.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1 A Pregoeira 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/).

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

11.2 Será desclassificada a proposta arrematante que:
11.2.1. contiver vícios insanáveis;
11.2.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
11.2.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
11.2.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
11.2.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.3 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.

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

11.4 Para fins de comprovação de **exequibilidade**:

11.4.1 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 80% (oitenta 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).

11.5 **DAS DILIGÊNCIAS E DO SANEAMENTO DE FALHAS**

11.5.1. A Administração poderá realizar diligências, a qualquer momento da fase de julgamento das propostas ou de habilitação, para sanear erros ou falhas formais, bem como para complementar informações, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

11.5.2. O saneamento e a inclusão de documentos posteriores por meio de diligência serão admitidos exclusivamente para documentação ou fato pré-existente à data e horário marcados para a abertura da sessão pública deste certame.

11.5.3. A realização de diligência não será permitida para:
a) Substituir proposta de preço desclassificada;
b) Apresentar novos documentos de habilitação que deveriam constar originalmente da proposta e que digam respeito a fatos novos, posteriores à abertura da sessão;
c) Alterar a substância da proposta comercial ou desconfigurar as condições originais de competitividade.

11.5.4. Os licitantes deverão atender às solicitações de diligência no prazo de 04 (quatro) horas, contado do envio da notificação pelo sistema eletrônico, sob pena de desclassificação da proposta ou inabilitação.

12. DA HABILITAÇÃO

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

12.2. O cumprimento dos requisitos de habilitação e a validade dos documentos serão averiguados relativamente à data de sua apresentação, após solicitação da Pregoeira no sistema.

12.3. 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 **04 (quatro) horas úteis subsequente ao da solicitação da Pregoeira no sistema.**

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7 Dos documentos que compõem a **habilitação**:

12.7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.7.1.1. 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;

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

12.7.1.3. 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;

12.7.1.4. 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;

12.7.15.5. 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.

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

12.7.15.7. 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

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

12.7.2 HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

12.7.2.2. 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);

12.7.2.3.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;

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

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

12.7.2.6. 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 7°, XXXIII, da Constituição.

12.7.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.7.3.1. 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/licitatório;

12.7.3.2. 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[1]:

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

12.7.3.3. 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;

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

12.7.3.5. 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;

12.7.3.6. 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;

12.7.3.7. 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);

12.7.3.8. 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

12.7.4 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:
a) Não serão aceitos **"protocolos de entrega"** ou **"solicitação de documento"** em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

12.7.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
12.7.5.1. 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;

12.7.5.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: 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;

12.7.5.3. 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;

12.7.5.4 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.

12.7.6. OUTROS DOCUMENTOS
12.7.6.1. 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 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) A Comprovação do vínculo do Responsável Técnico com a licitante poderá ocorrer mediante apresentação de contrato social, registro em carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou outro documento juridicamente idôneo. 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;
d) 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;
e) A exigência de atestados será restrita as 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 estimado13.2 da contratação;
f) 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;
g) 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.
h) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
i) declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

12.7.7 Garantia da Qualidade para Habilitados:

12.7.7.1. 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.

12.7.7.2. 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.

13. JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

13.1 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.

13.2 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.3 No caso de documentos que exijam a verificação de sua autenticidade de forma presencial, os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser apresentados a Pregoeira, deste edital.

13.4 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.

13.5 Serão inabilitadas as empresas que não atenderem ao item 15 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.

14. DOS RECURSOS

14.1 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.

14.2. 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;

14.3. É assegurada aos Licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses. Caso a 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.

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

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

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

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

15. DAS OBRIGAÇÕES

15.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. 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:

15.2. 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 a vigência contratual, observado o calendário escolar letivo em 76 (setenta e seis) unidades escolares, conforme especificações do Termo de Referência e seus anexos;

15.3. 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;

15.4 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;

15.5. 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;

15.6. 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.

15.7. 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;

15.8. 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;

15.9. 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, 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;

15.10. 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;

15.11. 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;

15.12. 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;

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

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

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

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

15.15.2. 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;

15.15.3. 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;

15.15.4 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;

15.15.5. 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;

15.15.6. 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;

15.15.7. 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;

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

15.15.9. 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;

15.15.10. 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;

15.15.11. Proporcionar 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;

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

15.15.13. 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;

15.15.14. 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;

15.15.15. 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;

15.15.16. 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;

15.15.17. 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 na 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.

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

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

15.16.2. 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;

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

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

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

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

15.16.7. 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.

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

15.17.1. Caberá a CONTRATADA elaborar o “Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP’S)”, adequado à execução dos serviços contratados;

15.17.2. 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 uteis, 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;

15.17.3. 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.

15.17.4. 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;
15.17.5. 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;
15.17.6. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATANTE 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);
15.17.7. O Manual deverá ser atualizado sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou por necessidade da própria CONTRATADA;
15.17.8. 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;
15.17.9. Ao término do contrato, os Manuais de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional, sob responsabilidade do diretor.

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

15.18.1. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço;
15.18.2. 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 4ºC ou sob congelamento a -18º C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4º C;

15.18.3. 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;
15.18.4. 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;
15.18.5. A coleta de amostras de alimentos prontos deve seguir as orientações da RDC ANVISA nº 275/2002 e Resolução FNDE nº 4/2026 e os planos de contingência devem abranger situações de risco sanitário e proteção da saúde dos estudantes, conforme ECA e Resolução FNDE nº 4/2026.

15.19. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES E GERAIS DA CONTRATADA

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

15.19.2. 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, gastrenterites 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.

15.19.3. 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;

15.19.4. Manter, durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do ART. 92 inciso XVI;

15.19.5. 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. 118 da Lei nº 14.133/2021;

15.19.6. 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.

15.20. OBRIGAÇÕES DA UNIDADE DE ENSINO QUE RECEBE O SERVIÇO

15.20.1. 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;

15.20.2. 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;

15.20.3. Comunicação de Inconformidade pela Gestão Escolar

15.20.3.1. 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;

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.

15.20.3.2. 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;

15.20.3.3. 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;

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

15.21. 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;

15.22. A CONTRATANTE deverá encaminhar através de formulário padronizado, para a CONTRATADA solicitação referente ao:
15.22.1. 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 4/2026 e laudo médico/nutricional;

c) demais eventualidades.

15.23. DO CARDÁPIO

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

15.23.2. 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;

15.23.3. 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;

15.23.4. 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;

15.23.5. 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;

15.23.6. 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.

15.24. DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 4/2026

15.24.1 Visando o cumprimento da Resolução nº 4/2026 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o valor mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) do total de recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar;

15.24.2. O valor citado no item anterior não está incluso no valor estimado da presente contratação. Esses itens serão fornecidos pela CONTRATANTE, oriundos da aquisição de gêneros da Agricultura Familiar, em sua totalidade, devendo as licitantes, conforme citado anteriormente, não computarem em sua proposta o custo destes gêneros;

15.25.3. Os gêneros alimentícios serão entregues pelas cooperativas na Central de Distribuição da CONTRATADA. A logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares ou Central de Alimentação Escolar da CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, ficando a CONTRATADA responsável também pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos;

15.25.4. No momento do recebimento dos gêneros, um funcionário designado pela CONTRATANTE deverá atestar a qualidade dos mesmos. Esse recebimento deverá ser acompanhado por funcionário da CONTRATADA e um NUTRICIONISTA SEMED, podendo, em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

16. DAS PENALIDADES

16.1 Serão aplicadas sanções administrativas à CONTRATADA que cometer qualquer prática considerada ilícita conforme exposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas tendo por base a Lei 14.133, de 1° de abril de 2021, podendo incidir, em caso de descumprimento contratual, multas ou descontos, bem como, em casos mais graves, rescisão.

16.2. Poderão ser aplicadas as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

16.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, observados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabível.

16.4. As sanções aplicadas serão registradas no SICAF ou sistema equivalente, para fins de controle e publicidade, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

17. DA FORMALIZAÇÃO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

17.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital de licitação ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da sessão pública de abertura do certame, através do portal eletrônico https://licitanet.com.br .
17.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no portal eletrônico https://licitanet.com.br e publicada no Diário Oficial.
17.3. 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.
17.4. A ausência de impugnação implica a aceitação tácita, pela licitante, das condições previstas neste edital e em seus anexos.

18. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

18.1 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.

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

18.3 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.

18.4 O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo de até 8 (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.

18.4.1 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.

18.4.2 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (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.

18.5 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 subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

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

18.7 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.

18.8 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.

19. DA SUBCONTRATAÇÃO

19.1 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.

19.2. 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.

19.3. 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.

19.4. 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.

19.5. 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.

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

20. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

20.1 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.

20.1.1. 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.

20.1.2. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

20.1.3 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.

20.1.4. 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.

20.1.5. 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.

20.1.6. 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.

20.1.7. 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.

20.1.8. 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.

20.1.9. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

20.1.10 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.

20.1.11. 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.

20.1.12. COZINHA CENTRAL (CAIC)

20.1.13 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.

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

20.1.15. 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.

20.1.16. 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.

20.1.17. 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 Sitio 42713440

20.1.18. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

20.1.18.1. 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:

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.

20.1.19. A eventual mudança do regime de atendimento das unidades escolares, do modelo de alimentação transportada para produção in loco, poderá gerar impactos operacionais e financeiros relacionados à necessidade de ajustes na estrutura de execução dos serviços.

20.1.20 Quando houver alteração do modelo de atendimento, a contratada deverá apresentar à contratante estudo técnico detalhado contendo:

a) a estimativa de mão de obra adicional ou redistribuição de pessoal necessária para a operação local;
b) a relação de equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis à produção in loco;
c) a identificação de insumos, fluxos operacionais e recursos complementares necessários ao funcionamento da unidade.

20.1.21 Com base no estudo apresentado, a contratante avaliará a necessidade de promover o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou outras medidas de ajuste previstas na legislação e no instrumento contratual, de modo a assegurar a continuidade e a adequação da prestação dos serviços.

20.1.22. 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.

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

20.2.1. 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).

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

20.3. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

20.3.1 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).

20.3.1.1. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

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

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

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

21.2. As condições estabelecidas no Termo de Referência serão complementadas e detalhadas no Edital de licitação, na Ata de Registro de Preço e, quando for o caso, nos instrumentos contratuais 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.

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

21.4. 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.

21.5 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.

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

21.7 Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.

22. FORO

22.1 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.

23. ANEXOS DO EDITAL

23.1 Fazem parte integrante deste Edital:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II	DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA
ANEXO III	DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INC. XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL
ANEXO IV	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO
ANEXO V	DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO
ANEXO VI	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
ANEXO VII	MINUTA DA ATA
ANEXO VIII	MINUTA DO CONTRATO

23.2. Este Edital contém 89 (oitenta e nove) folhas rubricadas e numericamente ordenadas.

Lauro de Freitas /BA, 23 de novembro de 2026.

Heider do Vale Almeida Pinheiro
Diretor de Licitações

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 4/2026 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 04 de 26 de fevereiro de 2026, 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 de 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.

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, 25.332 x 7% = 1.773

$$\text{EPA} = \frac{25.332}{100} \times 7\% = 25.332 + 1.773 = \textbf{27.105 estudantes}$$

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.

4.2. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do serviço, compreendendo entre outras atividades: a aquisição e o 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, XXIII, alínea 'd' da Lei nº 14.133/21

5.1. A presente contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, com modo de disputa aberto, considerando que o objeto se caracteriza como serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de 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. A execução integrada é necessária por questões de padronização nutricional, segurança sanitária, logística, gestão da mão de obra, integração da produção/distribuição e responsabilidade operacional única.

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 das 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 05 (cinco) dias úteis contados a partir de sua convocação pelo(a) Pregoeiro(a);

5.7.2. 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 4, de 26 de fevereiro de 2026.

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.

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.

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 Theócrito 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 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 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. A eventual mudança do regime de atendimento das unidades escolares, do modelo de alimentação transportada para produção *in loco*, poderá gerar impactos operacionais e financeiros relacionados à necessidade de ajustes na estrutura de execução dos serviços. Quando houver alteração do modelo de atendimento, a contratada deverá apresentar à contratante estudo técnico detalhado contendo:

a) a estimativa de mão de obra adicional ou redistribuição de pessoal necessária para a operação local;
b) a relação de equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis à produção in loco;
c) a identificação de insumos, fluxos operacionais e recursos complementares necessários ao funcionamento da unidade.

Com base no estudo apresentado, a contratante avaliará a necessidade de promover o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou outras medidas de ajuste previstas na legislação e no instrumento contratual, de modo a assegurar a continuidade e a adequação da prestação dos serviços.

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;

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;

1.1. 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 investido dos mais amplos poderes para realizar a gestão do Contrato, impugnando quaisquer erros ou omissões que considere em desacordo com as obrigações da CONTRATADA;

1.2.

1.3. 7.2.1. 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;

1.4.

7.2.2 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;

7.2.3 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;

7.2.4 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;

7.2.5 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;

1.5. 7.2.6 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;

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

7.5. 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;

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

7.7. Da Fiscalização

7.7.1. 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;

7.7.2. A fiscalização do Contrato será exercida pela Secretaria Municipal de Educação – SEMED, a servidora **Brenda Taina Alves Silva dos Santos – Matrícula nº 125222** responsável direta.

7.7.3. 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;

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

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

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

7.7.7. 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;

7.7.8. 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;

7.7.9. O fiscal poderá solicitar apoio técnico especializado, inclusive contratado pela Administração, para subsidiar decisões e registros decorrentes da fiscalização;
1.6.
1.7. 7.7.10. 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;

7.7.11. O fiscal informará ao gestor do contato, 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;

7.7.12. 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;

7.7.13. 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;

1.8. 7.7.14. 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;

1.9.

7.7.15. 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.

1.10.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

1.11.

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 diploma legal prevista na 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);

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;

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;
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. Alimentações 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;
10.7.4. Todas as eventuais adequações realizadas pela CONTRATADA serão incorporadas ao patrimônio municipal, sem direito a indenização em caso de rescisão do contrato.

10.8. Responsabilidades da CONTRATANTE

Reformas estruturais, reformas simples e manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura são de responsabilidade da CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes.

10.9. Instalação de Barreiras Físicas e Controle Integrado de Pragas

10.9.1. A CONTRATADA deverá implantar e manter sistema permanente de controle preventivo e corretivo de pragas urbanas nas unidades sob sua responsabilidade operacional, compreendendo as Cozinhas (unidades de produção) e o Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CDAE (unidade de logística), observando rigorosamente a legislação sanitária vigente e as normas técnicas aplicáveis aos serviços de alimentação;

10.9.2. A CONTRATADA deverá executar, de forma periódica e sempre que necessário, serviços especializados de desinsetização e desratização, por meio de empresa devidamente habilitada e autorizada pelos órgãos competentes.

10.9.3. Os serviços deverão contemplar, no mínimo:

a) aplicação de produtos registrados e autorizados pelos órgãos sanitários competentes;
b) monitoramento contínuo da eficácia das medidas adotadas;
c) manutenção e reposição de armadilhas e dispositivos de controle, quando necessário;
d) inspeções técnicas preventivas regulares;
e) ações corretivas imediatas em caso de identificação de infestação.

10.10. Instalação de Barreiras Físicas Preventivas

Compete à CONTRATADA instalar e manter em perfeito estado de conservação:

a) redes ou telas milimetradas de proteção em janelas, portas, exaustores e demais aberturas externas;
b) dispositivos de vedação em portas e passagens;
c) proteção adequada em ralos, grelhas e saídas de cubas;
d) demais barreiras físicas necessárias à prevenção da entrada de roedores, insetos e outros vetores.

10.10.1. As barreiras deverão ser instaladas de forma a não comprometer ventilação, iluminação ou funcionamento operacional das unidades.

10.11. Controle, Registro e Fiscalização

A CONTRATADA deverá manter documentação comprobatória atualizada, incluindo:

a) certificados de execução dos serviços;
b) relatórios técnicos de aplicação;
c) fichas técnicas dos produtos utilizados;
d) cronograma de controle preventivo;
e) registros de monitoramento.

10.11.1. A ausência de comprovação documental ou a constatação de falhas no controle de pragas poderá ensejar aplicação das penalidades contratuais cabíveis, sem prejuízo das responsabilidades sanitárias e administrativas.

10.12. Suporte Logístico

10.12.1. A CONTRATADA será integralmente responsável por assegurar a estrutura logística necessária à execução contínua e regular do serviço de alimentação escolar, abrangendo todas as etapas da cadeia de suprimentos, desde o recebimento até a entrega final nas unidades escolares;

10.12.2. O suporte logístico compreenderá, no mínimo:

a) programação, aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios e insumos necessários à execução contratual;
b) recebimento, conferência qualitativa e quantitativa dos produtos, inclusive aqueles oriundos da agricultura familiar, em conformidade com as especificações contratuais;
c) armazenamento adequado no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CDAE (unidade logística), observadas as condições de conservação por categoria de produto;
d) separação, organização e expedição dos gêneros destinados às unidades escolares;
e) transporte e entrega em conformidade com cronograma estabelecido, assegurando integridade, rastreabilidade e manutenção das condições higiênico-sanitárias.

10.12.3. A CONTRATADA deverá manter planejamento logístico compatível com a demanda da rede municipal de ensino, garantindo a regularidade no abastecimento, prevenção de desabastecimento e atendimento tempestivo às necessidades das unidades escolares;
10.12.4. Eventuais falhas na cadeia logística que comprometam a oferta regular da alimentação escolar caracterizarão descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às penalidades cabíveis.

10.13. Mão de Obra Operacional e Profissional Técnico

a) Disponibilização de quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico em número adequado;
b) Profissionais especializados em manipulação de alimentos, em conformidade com normas legais de vigilância sanitária;
c) Nutricionistas registrados no CRN, com Responsável Técnico (RT) pelo serviço, que responderá ética, civil e penalmente pelas atividades desenvolvidas, realizando visitas técnicas periódicas e inspeções rotineiras, com fulcro no art. 67, da Lei n° 14.133/2021;
d) Equipe de nutricionistas conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 789/2024;
e) Substituição imediata de profissionais impedidos, conforme Lei 14.133/2021 e Resolução CFN nº 378/2005;

10.14. Saúde Ocupacional - A CONTRATADA deverá manter atualizados os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os profissionais envolvidos na manipulação de alimentos.

10.15. Do Dimensionamento da Equipe de Cozinha

10.15.1. A contratada deverá disponibilizar o quantitativo mínimo de manipuladores de alimentos, incluindo cozinheiras e merendeiras, suficiente para garantir o adequado pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as normas sanitárias vigentes.

10.15.2. Para fins de dimensionamento inicial da equipe, deverá ser observada a seguinte proporção mínima estimada entre o número de alunos atendidos por turno e os manipuladores de alimentos, considerando a produção e distribuição das refeições previstas no cardápio escolar:

Número de alunos / comensais atendidos por turno	Quantidade mínima de manipuladores de alimentos
Até 150 alunos	01 manipulador
De 151 a 300 alunos	02 manipuladores
De 301 a 550 alunos	03 manipuladores
De 551 a 800 alunos	04 manipuladores

Acima de 800 alunos	Acrescido de 01 manipulador a cada 250 alunos adicionado

10.15.3. O dimensionamento da equipe deverá considerar o número de alunos atendidos por turno, o volume de refeições produzidas, a complexidade do cardápio, o número de refeições diárias ofertadas e as características operacionais de cada unidade escolar, podendo ser ajustado pela fiscalização do contrato em alinhamento com a empresa contratada sempre que necessário para garantir a adequada execução dos serviços. Nas unidades que ofertarem mais de uma refeição por turno ou atendimento em tempo integral, a contratada deverá ajustar o quantitativo de manipuladores de alimentos de modo a assegurar a regularidade do serviço, a segurança alimentar e o cumprimento dos cardápios aprovados pelo setor técnico responsável.

10.15.4. O quantitativo mínimo estabelecido não exime a contratada da responsabilidade de ampliar a equipe sempre que necessário para garantir a execução plena do serviço, não podendo a insuficiência de pessoal justificar atrasos, falhas na produção ou descumprimento do cardápio escolar, assegurando, assim, que todas as refeições sejam produzidas e distribuídas de forma contínua, segura e nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.

10.16. Qualidade e Segurança dos Alimentos

10.16.1. Observância da legislação da ANVISA/MS, MAPA, INMETRO, Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.079/1990) e demais normas legais;

10.16.2. Alimentos produzidos com matéria-prima adequada, processados, embalados, armazenados e transportados conforme normas de segurança alimentar;
10.16.3. Exames microbiológicos, toxicológicos e físico-químicos para atestar qualidade e ausência de substâncias prejudiciais;
10.16.4. Processamento asséptico e embalagem hermética para alimentos envasados.
10.16.5. Alimentos “in natura” devem ser frescos e íntegros, todos dentro do prazo de validade.

10.17. Pré-preparo, Preparo, Distribuição e Transporte de Alimentos

10.17.1. Realização do pré-preparo e preparo conforme cardápio da CONTRATANTE, respeitando diretrizes nutricionais e de segurança alimentar, inclusive observando:

a) Boas práticas de higiene e manipulação, evitando contaminação cruzada;
b) Armazenamento e identificação correta dos alimentos em descongelamento;
c) Preparo conforme ficha técnica, com ajuste de consistência conforme faixa etária;
d) Manutenção da temperatura adequada dos alimentos até a distribuição;
e) Registro das temperaturas dos equipamentos de armazenamento e distribuição;
f) Distribuição conforme parâmetros definidos, com utensílios higienizados;
g) Descarte de sobras conforme normas de segurança alimentar.

10.17.2. Transporte adequado para os alimentos congelados.

10.18. Cardápios e Diretrizes Nutricionais
e
10.18.1. A elaboração e execução dos cardápios devem estar em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, garantindo o cumprimento dos percentuais mínimos de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados e o limite máximo para alimentos processados e ultraprocessados. Também deverá ser observada a vedação ou restrição à aquisição de alimentos que apresentem rotulagem nutricional frontal indicando alto teor de nutrientes críticos (açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio), conforme estabelecido pela RDC ANVISA nº 429/2020 e pela Instrução Normativa nº 75/2020.
10.18.2. Pedidos e fiscalização do recebimento da agricultura familiar sob responsabilidade da equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação - SEMED;
10.18.3. Supervisão por nutricionista responsável técnico, apresentação prévia dos cardápios à CONTRATANTE para ciência e análise com no mínimo 60 dias de antecedência;
10.18.4. Diretrizes para elaboração dos cardápios incluem: atendimento às necessidades nutricionais diárias, aceitabilidade, composição equilibrada, respeito aos hábitos regionais, sazonalidade, necessidades alimentares especiais, oferta de kit lanche para atividades externas, limitação de açúcares livres, aumento de frutas, hortaliças e cereais integrais, e cumprimento das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e para Crianças Menores de 2 Anos, Portaria Interministerial nº 1.010/2006, Política Nacional de Promoção à Saúde

(Portaria nº 2.446/2014), Decretos e Normas do PNAE, compatibilidade entre custo e preço contratado, dificuldades logísticas e restrições específicas para crianças de até três anos (Resolução FNDE nº 4/2026);
10.18.5. Garantia de compras de legumes e verduras, preferencialmente, 100% higienizados e embalados a vácuo.

10.19. Aprovação e Alteração dos Cardápios

10.19.1. Cardápios elaborados pela CONTRATANTE deverão ser apresentados à CONTRATADA para ciência;

10.19.2. A CONTRATANTE poderá promover ajustes nos cardápios quando necessário para adequação às diretrizes nutricionais ou às necessidades do Programa de Alimentação Escolar, desde que preservada a compatibilidade com o preço contratado;

10.19.3. O cálculo do valor nutricional dos cardápios deverá ser realizado conforme Resolução nº 4/2026 do FNDE e entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA;

10.19.4. Os cardápios Especiais e de Datas Festivas serão propostos pela CONTRATANTE, para dietas especiais ou para atendimento de datas comemorativas, mediante prévio alinhamento entre as partes;
10.19.5. Em casos excepcionais, o cardápio poderá ser alterado, mediante autorização da CONTRATANTE, com solicitação feita pela CONTRATADA com antecedência mínima de 2 dias úteis, salvo situações emergenciais;
10.19.6. Em situações excepcionais devidamente justificadas, poderá ser autorizada, pela equipe técnica da CONTRATANTE, substituição pontual de item ou preparação prevista no cardápio, desde que:

a) haja comunicação prévia formal à fiscalização contratual;
b) seja demonstrada impossibilidade momentânea devidamente comprovada;
c) a substituição mantenha equivalência nutricional adequada;
d) haja registro documental da autorização.

10.19.7. Considera-se cumprido o objeto contratual somente com a efetiva oferta da refeição adequada, segura e nutricionalmente balanceada ao aluno, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA eventuais falhas operacionais e/ou logísticas que comprometam a continuidade, qualidade ou segurança do serviço.

10.20. Suspensão das Aulas sem Aviso Prévio

10.20.1. Caso a produção das refeições já tenha sido iniciada antes da suspensão das aulas, a refeição deverá ser faturada integralmente;
10.20.2. Se a produção não tiver sido iniciada, a CONTRATANTE estará isenta do faturamento;
10.20.3. Em caso de suspensão previamente comunicada, a CONTRATADA deverá interromper a produção, isentando a CONTRATANTE de pagamento;
10.20.4. A CONTRATANTE deverá comunicar antecipadamente qualquer alteração na programação das aulas.

10.21. Porcionamento e Repetição de Alimentos

a) Garantia de quantidade suficiente de alimentos, porcionamento correto e padronizado;
b) Repetição somente será considerada quando servida refeição completa, exceto sobremesa;
c) Não deverá ser servido doce industrializado na repetição;
d) Repetição de frutas poderá ser servida, a critério do estudante;
e) Para fins de faturamento, repetições que ultrapassarem o número de estudantes matriculados não serão consideradas.

10.22. Armazenamento e Oferecimento do Leite Materno Ordenhado

10.22.1. A CONTRATADA deverá receber, armazenar e controlar rigorosamente a temperatura do leite materno ordenhado, utilizando recipientes de vidro com tampa plástica e rosca, devidamente identificados;
Armazenamento do leite materno ordenhado em recipientes de vidro com tampa plástica e rosca, devidamente identificados;
10.22.2. O descongelamento e preparo do leite serão realizados pelo lactarista, seguindo as etapas previstas nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
10.22.3. O frasco deverá ser devolvido ao responsável da criança após o uso, devidamente lavado, sendo a higienização completa (fervura) de responsabilidade do responsável legal.
10.22.4. Para recebimento e uso do leite materno, deverá ser apresentado termo de responsabilidade assinado pelo responsável da criança.
10.22.5. É proibido é recongelamento do leite materno.

10.23. Mão de Obra Operacional e Profissional Técnico – Berçário

10.23.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar quadro de pessoal operacional e técnico qualificado, em quantidade suficiente para atendimento ao berçário;
10.23.2. Os manipuladores deverão possuir ASOs atualizados e atender às normas de saúde e segurança alimentar.

10.24. Especificidade do Atendimento ao Berçário

10.24.1. Evitar uso de leite de vaca não modificado no primeiro ano de vida;
10.24.2. Respeito às etapas da introdução alimentar, estimulando alimentos saudáveis e regionais;
10.24.3. É proibido oferecer condimentos artificiais, industrializados, mel, leite e derivados, açúcar e alimentos enlatados para crianças do berçário;
10.24.4. A consistência dos alimentos deve ser progressivamente modificada, sem uso de liquidificador ou peneira.

10.25. Utilização dos Lactários

10.25.1. Nos Centros de Educação Infantil com lactário, este deve ser utilizado para estudantes de 6 meses a 1 ano;
10.25.2. Em unidades sem lactário, as atividades relacionadas ao leite materno deverão ocorrer em local separado;
10.25.3. Lactário pode ser usado como copa de apoio para crianças acima de 1 ano, se não estiver em uso para leite materno;
10.25.4. Os profissionais devem ser capacitados para o preparo e administração das refeições;
10.25.5. Devem ser providenciados utensílios específicos conforme material orientativo da CONTRATANTE.

10.26. Equipamentos e Utensílios do Berçário

10.26.1. O kit estudante e demais utensílios devem possuir qualidade e quantidade compatíveis com a demanda;
10.26.2. Os equipamentos deverão atender às normas de segurança, incluindo instalação adequada de gás;
10.26.3. As caixas organizadoras para armazenamento dos kits devem ser em polipropileno (PP), com trava, livres de BPA;
10.26.4. O kit alimentação infantil deverá conter prato fundo, colher normal, colher torta e copo infantil escolar, todos em plástico atóxico e compatíveis com micro-ondas;
10.26.5. Mamadeiras e bicos devem atender às normas NBR 13793, RDC nº 221/2002, Portaria INMETRO nº 35/2009 e Lei nº 11.265/2006.

10.27. Higienização dos Utensílios

10.27.1. A CONTRATADA deverá higienizar pratos, talheres e copos utilizados pelas crianças, de acordo com POPS específicos, utilizando saneantes registrados pelo Ministério da Saúde;
10.27.2. Todos os utensílios devem ser acondicionados em armários fechados, garantindo segurança e preservação;
10.27.3. A higienização dos utensílios individuais deverá ocorrer no início de cada turno, com identificação do nome, grupo e turno da criança;
10.27.4. Semanalmente, deverá ser realizada higienização dos kits de alimentação com solução clorada, com secagem natural e armazenamento em caixas plásticas brancas com tampa;
10.27.5. Os recipientes de vidro utilizados para armazenamento do leite materno deverão ser higienizados conforme POPs, utilizando água quente, com secagem natural e identificação da criança.

11. DO PAGAMENTO

11.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente em até 30 (trinta) dias em conformidade com a medição, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim após apresentação da nota fiscal;

11.2. As comprovações dos encargos sociais serão feitas mediante cópias autenticadas das guias de recolhimento, devidamente quitadas;

11.3. Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento;

11.4. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes;

11.5. A CONTRATADA deverá apresentar ainda, a cada pedido de pagamento que efetue, os documentos a seguir discriminados, para verificação pela CONTRATANTE do cumprimento dos deveres trabalhistas pela CONTRATADA:

11.5.1. Certidão Negativa de Débito da Fazenda Nacional e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440/2011, deverão ser apresentadas antes do pagamento;

11.6. Protocolo de envio de arquivo de conectividade social;

11.7. Folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA identificando os empregados que prestam serviços relativos ao contrato;

11.8. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

11.9. Liquidação

11.9.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

11.9.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

11.9.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;

11.9.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

11.9.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

11.10. Forma de pagamento

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

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

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

11.10.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

11.10.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

11.11. Reajuste

a) 11.11.1. Os valores contratados poderão ser alterados para atender ao aumento ou diminuição do serviço contratado, ou para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, conforme art. 124, da lei 14.133/2021;

11.11.2. Os contratos somente podem sofrer reajustamento de preços se obtiverem prazo de duração superior a 1 (um) ano. A periodicidade para efeito de reajuste de preços será contada da data base do orçamento estimado para a contratação. Em caso de necessidade de ajuste dos preços registrados devido a alterações significativas nos custos de insumos ou outras circunstâncias econômicas imprevisíveis e não imputáveis ao contratado, o mesmo deverá solicitar formalmente a revisão dos preços, apresentando documentação comprobatória das alterações ocorridas, para análise e possível ajuste pela Administração, conforme previsto no contrato e na legislação aplicável;

b) 11.11.3. Em caso de novo reajustamento, a periodicidade será contada a partir do último reajuste concedido;

c) 11.11.4. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

d) 11.11.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

e) 11.11.6. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);

f) 11.11.7. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

g) 11.11.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;

h) 11.11.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.11.10. 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 na 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;

11.11.11. Em caso de ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado, que impeça ou dificulte significativamente a execução do serviço, o contratado deverá comunicar imediatamente à Administração, apresentando documentação comprobatória do evento e de seus efeitos sobre a execução do objeto. Nessa situação, o serviço poderá ser suspenso temporariamente ou rescindido, conforme o caso, cabendo ao contratado a obrigação de adotar medidas mitigadoras e comprovar a relação direta entre o evento e a impossibilidade ou dificuldade de cumprimento das obrigações contratuais, nos termos da Lei 14.133/2021;

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

12.1. Da Forma de Seleção e Critério de Julgamento

12.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentações complementares e demais normas pertinentes.

12.1.2. O critério de julgamento será o de menor preço global, conforme definido no Edital, observada a compatibilidade com os preços praticados no mercado, a vantajosidade para a Administração e os princípios da economicidade, isonomia, competitividade e eficiência.

12.2. Forma de fornecimento

12.2.1. O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de acordo com as necessidades e requisições emitidas pela Secretaria de Educação, dentro do prazo de vigência do Contrato, conforme as condições e prazos estabelecidos no Termo de Referência e demais documentos do processo licitatório;

12.2.2. A empresa contratada deverá realizar cada fornecimento no local da entrega que será estipulado em solicitação formal emitida pela Secretaria de Educação ou pelo Gestor responsável, mediante emissão de Ordem de Serviço (OS), Nota de Empenho ou outro documento equivalente, durante a vigência do Contrato.

12.3. Habilitação Jurídica

12.3.1. 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;

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

12.3.3. 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;

12.3.4. 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;

12.3.5. 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.

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

12.3.7. 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

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

12.4 Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

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

12.4.2. 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);

12.4.3. 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;

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

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

12.4.6. 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 7°, XXXIII, da Constituição.

12.5. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

12.5.1. 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/licitatório;

12.5.2. 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[1]:

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

12.5.3. 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;

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

12.5.5. 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;

12.5.6. 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;

12.5.7. 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);

12.5.8. 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.

12.6 Qualificação técnica

12.6.1 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;

12.6.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: 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;

12.6.3. 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;

12.6.4 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;

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

a) SICAF;
b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

12.6.6 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

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

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

12.6.9 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação;

12.6.10. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos;

12.6.11. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada;

12.6.12. Para a habilitação regulamentada neste item, o interessado deverá apresentar a documentação a seguir relacionada.

12.7 A licitante 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 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) A Comprovação do vínculo do Responsável Técnico com a licitante poderá ocorrer mediante apresentação de contrato social, registro em carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou outro documento juridicamente idôneo. 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;

d) 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;

e) A exigência de atestados será restrita as 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 estimado13.2 da contratação;

f) 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;

g) 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.

h) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

i) declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

12.8. Garantia da Qualidade para Habilitados:

12.8.1. 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.

12.8.2. 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.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A contratada se obriga a cumprir, todas as condições estabelecidas neste 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:

13.2. 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 a vigência contratual, observado o calendário escolar letivo em 76 (setenta e seis) unidades escolares, conforme especificações deste Termo de Referência e seus anexos;

13.3. 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;

13.4 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;

13.5. 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;

13.6. 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.

13.7. 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;

13.8. 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;

13.9. 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, 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;

13.10. 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;

13.11. 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;

13.12. 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;

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

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

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

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

13.15.2. 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;

13.15.3. 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;

13.15.4 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;

13.15.5. 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;

13.15.6. 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;

13.15.7. 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;

13.15.8. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
13.15.9. 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;

13.15.10. 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;

13.15.11. 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;

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

13.15.13. 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;

13.15.14. 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;

13.15.15. 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;

13.15.16. 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;

13.15.17. 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 na 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.

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

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

13.16.2. 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;

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

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

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

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

13.16.7. 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.

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

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

13.17.2. 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 uteis, 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;

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

f) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
g) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
h) Controle da potabilidade da água;
i) Higiene e saúde dos manipuladores;
j) Manejo de resíduos.

13.17.4. 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;

13.17.5. 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;

13.17.6. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATANTE 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);

13.17.7. O Manual deverá ser atualizado sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou por necessidade da própria CONTRATADA;
13.17.8. 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;
13.17.9. Ao término do contrato, os Manuais de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional, sob responsabilidade do diretor.

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

13.18.1. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço;
13.18.2. 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 4ºC ou sob congelamento a -18º C;
b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4º C;

13.18.3. 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;
13.18.4. 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;
13.18.5. A coleta de amostras de alimentos prontos deve seguir as orientações da RDC ANVISA nº 275/2002 e Resolução FNDE nº 4/2026 e os planos de contingência devem abranger situações de risco sanitário e proteção da saúde dos estudantes, conforme ECA e Resolução FNDE nº 4/2026.

13.19. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES E GERAIS DA CONTRATADA

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

13.19.2. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

f) 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;
g) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;
h) 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;
i) 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;
j) 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.

13.19.3. 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;

13.19.4. Manter, durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do ART. 92 inciso XVI;

13.19.5. 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. 118 da Lei nº 14.133/2021;

13.19.6. 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. OBRIGAÇÕES DA UNIDADE DE ENSINO QUE RECEBE O SERVIÇO

14.1. 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;

14.2. 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;

14.3. **Comunicação de Inconformidade pela Gestão Escolar**

14.3.1. 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;

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.

14.3.2. 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;

14.3.3. 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;

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

14.4. 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;

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

14.5.1. 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 4/2026 e laudo médico/nutricional;

c) demais eventualidades.

15. DO CARDÁPIO

15.1. 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;

15.2. 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;

15.3. 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;

15.4. 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;

15.5. 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;

15.6. 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.

16. DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 4/2026

16.1. Visando o cumprimento da Resolução nº 4/2026 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o valor mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) do total de recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar;

16.2. O valor citado no item anterior não está incluso no valor estimado da presente contratação. Esses itens serão fornecidos pela CONTRATANTE, oriundos da aquisição de gêneros da Agricultura Familiar, em sua totalidade, devendo as licitantes, conforme citado anteriormente, não computarem em sua proposta o custo destes gêneros;

16.3. Os gêneros alimentícios serão entregues pelas cooperativas na Central de Distribuição da CONTRATADA. A logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares ou Central de Alimentação Escolar da CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, ficando a CONTRATADA responsável também pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos;

16.4. No momento do recebimento dos gêneros, um funcionário designado pela CONTRATANTE deverá atestar a qualidade dos mesmos. Esse recebimento deverá ser acompanhado por funcionário da CONTRATADA e um NUTRICIONISTA SEMED, podendo, em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

17. DA VISITA TÉCNICA

17.1. Será facultada à 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.

17.2. 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;

17.3. 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;

17.4. 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 assinada pelo responsável técnico da empresa, elaborada dentro dos moldes 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);

17.5. 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.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Serão aplicadas sanções administrativas à CONTRATADA que cometer qualquer prática considerada ilícita conforme exposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas tendo por base a Lei 14.133, de 1° de abril de 2021, podendo incidir, em caso de descumprimento contratual, multas ou descontos, bem como, em casos mais graves, rescisão.
18.2. Poderão ser aplicadas as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
18.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, observados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabível.
18.4. As sanções aplicadas serão registradas no SICAF ou sistema equivalente, para fins de controle e publicidade, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1. A CONTRATANTE será responsável pela elaboração de cardápios balanceados, elaborados e supervisionados por nutricionistas da Secretaria de Educação – SEMED, respeitando as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e atendendo as necessidades alimentares especiais (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite da vaca, dietas vegetarianas, entre outras);

19.2. A CONTRATANTE poderá alterar os cardápios a qualquer momento para adequação aos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desde que mantida a compatibilidade entre custo e preço contratado;

19.3. Durante a vigência do Contrato poderá haver inclusão de novas unidades escolares que a CONTRATANTE venha a construir, adquirir ou locar, bem como a exclusão e/ou substituição dos mesmos (prédios locados), atendendo sempre aos interesses da CONTRATANTE;

19.4. Realizar reformas, ampliações ou adequações estruturais permanentes na edificação escolar;

19.5. Providenciar intervenções na infraestrutura predial, tais como rede elétrica, hidráulica, esgotamento sanitário, revestimentos, ventilação e layout físico;

19.6. Proceder ao acompanhamento e à fiscalização da execução contratual por meio de gestor e fiscais formalmente designados por portaria específica, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021, promovendo os registros e relatórios pertinentes;

19.7. Efetuar o pagamento à contratada, nos prazos e condições estabelecidos no edital e seus anexos, após a prestação do serviço, desde que atendidas todas as exigências legais, fiscais e contratuais, inclusive a regularidade junto ao sistema de habilitação;

19.8. Isentar-se de responsabilidade por quaisquer obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial ou civil assumidas pela contratada, inclusive em relação a terceiros eventualmente contratados ou vinculados à execução do objeto;

19.9. Reservar-se o direito de suspender, interromper ou paralisar a execução da contratação, a qualquer tempo, sempre que constatada irregularidade, vício, descumprimento contratual ou necessidade administrativa superveniente devidamente motivada, nos termos da legislação vigente;

19.10. Manter com a CONTRATADA, contatos preferencialmente por escrito ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que, entretanto, deverão ser formalizados oportunamente;

19.11. A CONTRATANTE poderá fiscalizar, solicitar registros e realizar avaliações técnicas periódicas, na Cozinha Central, no Centro de Distribuição da Merenda Escolar, nas unidades escolares, sem prejuízo das demais prerrogativas legais de acompanhamento do contrato;

19.12. Constatando-se qualquer irregularidade, o responsável pela fiscalização da execução do Contrato deverá de imediato e por escrito, comunicar a Administração, que tomará as medidas pertinentes, consoantes a Lei Federal 14.133/2021.

20. ESTIMATIVA DE VALOR

20.1. O valor estimado da contratação é de R$ 34.853.122,00 (**trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais**), apurado com base na média obtida no Mapa Comparativo de Preços, elaborado a partir de pesquisas de mercado, conforme as cotações anexadas ao processo.

20.2. O fornecimento dos itens deverá observar, obrigatoriamente, as especificações constantes da tabela abaixo, além de atender aos demais termos estabelecidos neste Termo de Referência.

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	MEMÓRIA DE CÁLCULO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SEGMENTO / BERÇÁRIO						
1	Desjejum - Berçário	Serviço	é igual a 161 crianças atendidas x 200 dias letivos	32.200	R$ 3,35	R$ 107.870,00
2	Lanche Matutino – Berçário	Serviço	é igual a 161 crianças x 200 dias letivos	32.200	R$ 2,56	R$ 82.432,00
3	Almoço – Berçário	Serviço	é igual a 161 crianças x 200 dias letivos	32.200	R$ 4,55	R$ 146.510,00
4	Lanche Vespertino - Berçário	Serviço	é igual a 161 crianças atendidas x 200 dias letivos	32.200	R$ 2,46	R$ 79.212,00
5	Ceia – Berçário	Serviço	é igual a 161 crianças atendidas x 200 dias letivos	32.200	R$ 4,35	R$ 140.070,00
SEGMENTO / CRECHE – PARCIAL E INTEGRAL						
6	Lanche (Matutino e vespertino) – Creche Parcial	Serviço	é igual a 49 crianças atendidas x 200 dias letivos	9.800	R$ 5,23	R$ 51.254,00
7	Desjejum – Creche Integral	Serviço	é igual a 2.128 crianças atendidas x 200 dias letivos	425.600	R$ 3,34	R$ 1.421.504,00
8	Lanche Matutino – Creche Integral	Serviço	é igual a 2.128 crianças atendidas x 200 dias letivos	425.600	R$ 2,57	R$ 1.093.792,00
9	Almoço – Creche Integral	Serviço	é igual a 2.128 crianças atendidas x 200 dias letivos	425.600	R$ 4,70	R$ 2.000.320,00

10	Lanche vespertino – Creche Integral	Serviço	é igual a 2.128 crianças atendidas x 200 dias letivos	425.600	R$ 2,62	R$ 1.115.072,00
11	Ceia – Creche Integral	Serviço	é igual a 2.128 crianças atendidas x 200 dias letivos	425.600	R$ 3,89	R$ 1.655.584,00
SEGMENTO / PRÉ – ESCOLA PARCIAL E INTEGRAL						
12	Lanche (Matutino e vespertino) – Pré-Escola Parcial	Serviço	é igual a 2.290 crianças atendidas x 200 dias letivos	458.000	R$ 4,12	R$ 1.886.960,00
13	Lanche Matutino – Pré-Escola Integral	Serviço	é igual a 655 crianças atendidas x 200 dias letivos	131.000	R$ 2,31	R$ 302.610,00
14	Almoço – Pré-Escola Integral	Serviço	é igual a 655 crianças atendidas x 200 dias letivos	131.000	R$ 4,52	R$ 592.120,00
15	Lanche Vespertino – Pré-Escola Integral	Serviço	é igual a 655 crianças atendidas x 200 dias letivos	131.000	R$ 2,49	R$ 326.190,00
SEGMENTO / PRÉ – ESCOLA E FUNDAMENTAL I E II (PARCIAL E INTEGRAL)						
16	Lanche (Matutino e Vespertino) –Pré escola e Fundamental I e II Parcial	Serviço	é igual a 17.959 crianças atendidas x 200 dias letivos	3.591.800	R$ 4,18	R$ 15.013.724,00
17	Lanche Matutino – Fundamental I e II Integral	Serviço	é igual a 1.907 crianças atendidas x 200 dias letivos	381.400	R$ 2,79	R$ 1.064.106,00
18	Almoço – Fundamental I e II Integral	Serviço	é igual a 1.907 crianças atendidas x 200 dias letivos	381.400	R$ 4,88	R$ 1.861.232,00
19	Lanche Vespertino – Fundamental I e II Integral	Serviço	é igual a 1.907 crianças atendidas x 200 dias letivos	381.400	R$ 3,20	R$ 1.220.480,00
SEGMENTO / ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE)						
20	Lanche (Matutino e vespertino) – AEE Parcial	Serviço	é igual a 609 crianças atendidas x 200 dias letivos	121.800	R$ 4,28	R$ 521.304,00
SEGMENTO – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)						
21	EJA (Noturno) – Educação de Jovens e Adultos.	Serviço	é igual a 1.508 estudantes atendidos x 200 dias letivos	301.600	R$ 4,86	R$ 1.465.776,00
LANCHE – ATIVIDADES EXTRACURRICULARES						

22	Kit Lanche Aluno – Para atividades Extracurriculares	Serviço	estimativa de kits lanches a serem distribuídas com os estudantes em atividades extraclasse/ano	500.000	R$ 5,41	R$ 2.705.000,00
Valor Total Estimado – (trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais)						R$ 34.853.122,00

21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, XXIII, alínea "j", da Lei nº 14.133/2021).

ÓRGÃO: 09 - Secretaria Municipal De Educação UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0902 – Fundo Municipal de Educação FUNÇÃO: 12 Educação SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição PROGRAMA: 0009 – EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA, PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO AÇÃO: 2037 – GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE NATUREZA DE DESPESA: 33903900 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica SUB-ELEMENTO: 33903941 – Fornecimento de Alimentação FONTE: 15500000 – Transferência do Salário – Educação
ÓRGÃO: 09 - Secretaria Municipal De Educação UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0902 – Fundo Municipal de Educação FUNÇÃO: 12 Educação SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição PROGRAMA: 0009 – EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA, PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO AÇÃO: 2037 – GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE NATUREZA DE DESPESA: 33903900 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica SUB-ELEMENTO: 33903941 – Fornecimento de Alimentação FONTE: 15000000 – Recursos não Vinculados de Impostos

22. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

22.1. É recomendável que a empresa contratada observe critérios de sustentabilidade ambiental durante a execução do fornecimento, contribuindo para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;

22.2. Sempre que tecnicamente viável, e desde que não haja prejuízo às especificações previstas no Termo de Referência e na proposta aprovada, a contratada poderá utilizar embalagens:

a) produzidas com materiais recicláveis, biodegradáveis ou reaproveitáveis;

b) com design minimalista, que utilizem menor quantidade de matéria-prima e gerem menor volume de resíduos sólidos;

c) que possibilitem a reutilização ou logística reversa, nos termos da legislação ambiental vigente.

22.3. Para a realização das entregas, recomenda-se que os veículos utilizados estejam com a manutenção preventiva em dia e utilizem, preferencialmente, combustíveis menos poluentes ou de maior eficiência energética, de forma a minimizar a emissão de gases de efeito estufa e outros poluentes atmosféricos;

22.4. As medidas de sustentabilidade adotadas pela contratada deverão estar em conformidade com os requisitos técnicos do Edital e serão consideradas como boas práticas ambientais, não gerando, por si só, pontuação adicional ou bonificação, mas contribuindo para a mitigação dos impactos ambientais e para a valorização de ações responsáveis nas aquisições públicas;

22.5. A adoção dessas medidas sustentáveis será registrada pelo gestor e pelos fiscais do contrato para fins de acompanhamento e avaliação da execução contratual.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. O presente Termo de Referência e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, integrarão o contrato, independentemente de transcrição;

23.2. A simples apresentação da proposta implicará na aceitação pela licitante de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

23.3. 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 os compõem; bem como declaração de que nos preços ofertados encontram-se previstos todos os insumos, equipamentos, utensílios, pessoal técnico entre outros, indispensáveis à execução do objeto;

23.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento;

23.5. A Administração poderá anular a licitação quando constatada ilegalidade insanável ou revogá-la por motivo de conveniência e oportunidade decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, observados os requisitos e procedimentos previstos no art. 71 da Lei nº 14.133/2021, assegurada a prévia manifestação dos interessados, quando cabível;

23.6. A licitante assumirá todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

23.7. A licitante será responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

23.8. Considerando a natureza contínua dos serviços e a necessidade de permanente adequação aos padrões nutricionais, sanitários e de qualidade da alimentação escolar, o Padrão de Qualidade poderá ser atualizado pela Secretaria Municipal de Educação, mediante justificativa técnica, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e resguardado o equilíbrio econômico-financeiro do contrato sempre que a alteração produzir repercussão comprovada nos custos ou nas condições de execução.

23.9. A extinção do contrato observará as hipóteses, condições e procedimentos estabelecidos nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis;

23.10. As condições estabelecidas neste Termo de Referência serão complementadas e detalhadas no Edital e no respectivo instrumento contratual, os quais regerão a execução do objeto, observando-se integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação correlata, bem como das normas de direito público aplicáveis às contratações administrativas.

23.11. A execução do fornecimento deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, isonomia, vinculação ao instrumento convocatório, julgamento objetivo, responsabilidade social, sustentabilidade ambiental e segurança, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, assegurando o adequado atendimento das necessidades públicas e a continuidade dos serviços administrativos no âmbito da Secretaria Municipal de Educação e suas respectivas unidades.

24. ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – CARDÁPIOS
ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO III DO TR - RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL
ANEXO IV DO TR - NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS POR PÓLO DISTRITAL
ANEXO V - LISTA DE ESCOLAS PARA TERCEIRIZAÇÃO
ANEXO VI - INVENTÁRIO COZINHA

Lauro de Freitas/BA, 16 de novembro de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

_____

Brenda T. Alves Santos
Nutricionista / CRN5: 22947
Matrícula: 125222

AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente dos artigos 7º e 40, AUTORIZO o setor competente a dar prosseguimento à instrução do processo, adotando as providências administrativas necessárias à continuidade da fase preparatória da contratação.

A instrução deverá observar integralmente os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e do julgamento objetivo, assegurando a estrita conformidade com o interesse público.

Lauro de Freitas/BA, 16 de novembro de 2026.

_____

Tamires Silva de Andrade
Secretária Municipal de Educação

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo – As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo–se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

(Local), _____ de _____ de _____.

AGENTE PÚBLICO
(Esse campo deverá ser preenchido pela municipalidade após adjudicação)

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INC. XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A entidade (Razão Social da Entidade), inscrição no CNPJ (nº CNPJ da Entidade), por intermédio de seu representante legal, DECLARA, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, bem como que comunicará à Administração Municipal qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

* Ressalva: ( ) emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz.

(Local), __de __ de 2026.

Assinatura do Representante Legal

Nome completo do Representante Legal:
RG:
CPF:

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

(Local), _____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO V

DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO

ART. 63, inciso I e § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]
Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ n°_____.
[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o inciso I do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que atendemos aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

(Local), _____ de _____de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

DADOS DA LICITAÇÃO		
PREGÃO Nº	PROCESSO Nº	OBJETO

DADOS DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL		
CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	
ENDEREÇO		
TELEFONE	EMAIL	
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº	CONTA CORRENTE Nº

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO		
NOME		
RG	ÓRGÃO EXPEDIDOR	CPF

VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS	PRAZO DE EXECUÇÃO

LOTE XXX				
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R$)	PREÇO TOTAL (R$)
TOTAL GERAL				
TOTAL GERAL (por extenso) XXXXXXXXXXXXXXXX				

OBSERVAÇÕES:

1 - Proposta de Preços em papel timbrado do licitante.

ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS, ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº. 13.927.819/0001-40, com sede no CALF - Centro Administrativo da Prefeitura de Lauro de Freitas – Bahia, Avenida Brigadeiro Alberto Costa Matos, S/Nº - Aracuí, Lauro de Freitas – BA CEP:42.702-010, neste ato representado pelo **Secretário(a) Municipal de xxxxxxxxxxxx**, **Sr(a). _____**, brasileiro(a), portador(a) do RG n.º _____, inscrito(a) no CPF sob n.º _____, nos termos do Decreto Municipal n. 5.445/2025, doravante denominado **CONTRATANTE**, **e**, do outro lado, a empresa _____ inscrita no CNPJ sob o n° _____, estabelecida na _____, representada neste ato por seu representante legal _____, denominado **CONTRATADO**, têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado em decorrência do resultado do **PREGÃO Nº ____/____**, realizado por meio do **Processo Administrativo nº _____**, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.1 Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021,** pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa (ME) e da Empresa de Pequeno Porte (EPP), pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990, Decreto Municipal nº 5.444/2025** e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da CONTRATADA e pelas disposições deste Contrato. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

2.1 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, devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº _____).

Parágrafo Único – O objeto do Contrato será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no **Processo Administrativo nº 02641/2026**, no Termo de Referência, em detalhes e informações fornecidas pelo CONTRATANTE, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

3.1 O valor total do presente Contrato é de R$ _____ (por extenso), correspondendo a uma despesa mensal estimada de R$ _____ (_____ reais).

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

4.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente em até 30 (trinta) dias em conformidade com a medição, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS,

correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim após apresentação da nota fiscal;

4.2. As comprovações dos encargos sociais serão feitas mediante cópias autenticadas das guias de recolhimento, devidamente quitadas;

4.3. Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento;

4.4. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes;

4.5. A CONTRATADA deverá apresentar ainda, a cada pedido de pagamento que efetue, os documentos a seguir discriminados, para verificação pela CONTRATANTE do cumprimento dos deveres trabalhistas pela CONTRATADA:

4.5.1. Certidão Negativa de Débito da Fazenda Nacional e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440/2011, deverão ser apresentadas antes do pagamento;

4.6. Protocolo de envio de arquivo de conectividade social;

4.7. Folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA identificando os empregados que prestam serviços relativos ao contrato;

4.8. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

4.9. Liquidação

4.9.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

4.9.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

4.9.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;

4.9.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

4.9.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

4.10. Forma de pagamento

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

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

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

4.10.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

4.10.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1 Os valores contratados poderão ser alterados para atender ao aumento ou diminuição do serviço contratado, ou para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, conforme art. 124, da lei 14.133/2021;

5.2. Os contratos somente podem sofrer reajustamento de preços se obtiverem prazo de duração superior a 1 (um) ano. A periodicidade para efeito de reajuste de preços será contada da data base do orçamento estimado para a contratação. Em caso de necessidade de ajuste dos preços registrados devido a alterações significativas nos custos de insumos ou outras circunstâncias econômicas imprevisíveis e não imputáveis ao contratado, o mesmo deverá solicitar formalmente a revisão dos preços, apresentando documentação comprobatória das alterações ocorridas, para análise e possível ajuste pela Administração, conforme previsto no contrato e na legislação aplicável;

5.3. Em caso de novo reajustamento, a periodicidade será contada a partir do último reajuste concedido;

5.4. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

5.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

5.6. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);

5.7. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

5.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;

5.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

5.10. 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 na 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;

5.11. Em caso de ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado, que impeça ou dificulte significativamente a execução do serviço, o contratado deverá comunicar imediatamente à Administração, apresentando documentação comprobatória do evento e de seus efeitos sobre a execução do objeto. Nessa situação, o serviço poderá ser suspenso temporariamente ou rescindido, conforme o caso, cabendo ao contratado a obrigação de adotar medidas mitigadoras e comprovar a relação direta entre o evento e a impossibilidade ou dificuldade de cumprimento das obrigações contratuais, nos termos da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO–FINANCEIRO

6.1 A recomposição dos preços dos itens objeto do contrato reger-se-ão de forma a manter o equilíbrio econômico-financeiro da CONTRATADA, ou seja, mantendo-se o mesmo percentual entre o preço dos itens adquiridos por ela no distribuidor e o ofertado ao CONTRATANTE em suaproposta na época da licitação.

§ 1º. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será solicitado expressamente pela CONTRATADA quando da entrega da fatura de fornecimento e das notas fiscais de aquisição dosprodutos junto ao fornecedor, que será analisado pelo Setor Financeiro do CONTRATANTE.

§ 2º. Não serão considerados pedidos de reequilíbrio de preços relativamente às faturas anteriormente entregues, mesmo que essas ainda não tenham sido quitadas.

§ 3º. O preço cobrado não poderá, em hipótese alguma, ser superior ao praticado pela CONTRATADA ao público em geral, devendo ser repassados ao CONTRATANTE os descontos promocionais praticados pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

7.1 A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

§ 1º. Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão,

concorda em informar de modo formaleste fato imediatamente à CONTRATANTE, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

§ 2º. Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidosou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

§ 3º. Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da CONTRATANTE.

§ 4º. Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados,assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidadeda CONTRATANTE assinaram Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à CONTRATANTE. Ainda, treinará e orientará a suaequipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

§ 5º. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da CONTRATANTE, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

I - Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a CONTRATANTE para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.

II - A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

a) Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteçãode Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários, ou terceiros autorizados;

b) Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidadesda CONTRATADA.

§ 6º. A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à CONTRATANTE e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quantoa proteção e uso dos dados pessoais.

CLÁUSULA OITAVA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

8.1 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;

8.2. 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 investido dos mais amplos poderes para realizar a gestão do Contrato, impugnando quaisquer erros ou omissões que considere em desacordo com as obrigações da CONTRATADA;

8.2.1. 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;

8.2.2 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;

8.2.3 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;

8.2.4 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;

8.2.5 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;

8.2.6 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.

8.3. 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;

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

8.5. 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;

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

8.7. Da Fiscalização

8.7.1. 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;

8.7.2. A fiscalização do Contrato será exercida pela Secretaria Municipal de Educação – SEMED, a servidora Brenda Taina Alves Silva dos Santos – Matrícula nº 125222 responsável direta.

8.7.3. 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;

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

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

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

8.7.7. 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;

8.7.8. 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;

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

8.7.10. 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;

8.7.11. O fiscal informará ao gestor do contato, 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;

8.7.12. 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;

8.7.13. 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;

8.7.14. 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;

8.7.15. 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.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

9.1 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.

9.2. 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;

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

9.4. 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;

9.5. 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;

9.6. 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 diploma legal prevista na 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.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 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:

10.2. 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 a vigência contratual, observado o calendário escolar letivo em 76 (setenta e seis) unidades escolares, conforme especificações do Termo de Referência e seus anexos;

10.3. 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;

10.4 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;

10.5. 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;

10.6. 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.

10.7. 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;

10.8. 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;

10.9. 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, 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;

10.10. 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;

10.11. 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;

10.12. 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;

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

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

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

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

10.15.2. 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;

10.15.3. 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;

10.15.4 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;

10.15.5. 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;

10.15.6. 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;

10.15.7. 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;

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

10.15.9. 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;

10.15.10. 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;

10.15.11. Proporcionar 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;

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

10.15.13. 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;

10.15.14. 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;

10.15.15. 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;

10.15.16. 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;

10.15.17. 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 na 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.

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

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

10.16.2. 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;

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

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

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

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

10.16.7. 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.

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

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

10.17.2. 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 uteis, 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;

10.17.3. 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.

10.17.4. 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;
10.17.5. 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;
10.17.6. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATANTE 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);

10.17.7. O Manual deverá ser atualizado sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou por necessidade da própria CONTRATADA;
10.17.8. 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;
10.17.9. Ao término do contrato, os Manuais de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional, sob responsabilidade do diretor.

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

10.18.1. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço;
10.18.2. 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 4ºC ou sob congelamento a -18º C;
b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4º C;

10.18.3. 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;
10.18.4. 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;
10.18.5. A coleta de amostras de alimentos prontos deve seguir as orientações da RDC ANVISA nº 275/2002 e Resolução FNDE nº 4/2026 e os planos de contingência devem abranger situações de risco sanitário e proteção da saúde dos estudantes, conforme ECA e Resolução FNDE nº 4/2026.

10.19. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES E GERAIS DA CONTRATADA

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

10.19.2. 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, gastrenterites 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.

10.19.3. 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;

10.19.4. Manter, durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do ART. 92 inciso XVI;

10.19.5. 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. 118 da Lei nº 14.133/2021;

10.19.6. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 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;

11.2. 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;

11.3. Comunicação de Inconformidade pela Gestão Escolar

11.3.1. 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;
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.

11.3.2. 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;

11.3.3. 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;

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

11.4. 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;

11.5. A CONTRATANTE deverá encaminhar através de formulário padronizado, para a CONTRATADA solicitação referente ao:
11.5.1. 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 4/2026 e laudo médico/nutricional;
c) demais eventualidades.

11.6. DO CARDÁPIO

11.6.1. 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;

11.6.2. 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;

11.6.3. 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;

11.6.4. 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;

11.6.5. 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;

11.6.6. 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.

11.7. DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 4/2026

11.7.1. Visando o cumprimento da Resolução nº 4/2026 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o valor mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) do total de recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar;

11.7.2. O valor citado no item anterior não está incluso no valor estimado da presente contratação. Esses itens serão fornecidos pela CONTRATANTE, oriundos da aquisição de gêneros da Agricultura Familiar, em sua totalidade, devendo as licitantes, conforme citado anteriormente, não computarem em sua proposta o custo destes gêneros;

11.7.3. Os gêneros alimentícios serão entregues pelas cooperativas na Central de Distribuição da CONTRATADA. A logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares ou Central de Alimentação Escolar da CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, ficando a CONTRATADA responsável também pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos;

11.7.4. No momento do recebimento dos gêneros, um funcionário designado pela CONTRATANTE deverá atestar a qualidade dos mesmos. Esse recebimento deverá ser acompanhado por funcionário da CONTRATADA e um NUTRICIONISTA SEMED, podendo, em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1 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.

12.1.1. 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.

12.1.2. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

12.1.2.1 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.

12.1.3. 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.

12.1.4. 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.

12.1.5. 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.

12.1.6. 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.

12.1.7. 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.

12.1.8. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

12.1.8.1 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.

12.1.9. 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.

12.1.10. COZINHA CENTRAL (CAIC)

12.1.10.1 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.

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

12.1.11. 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.

12.1.12. 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:

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

12.1.13. 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 Sitio 42713440

12.1.14. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

12.1.15. 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;
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.

12.1.16. A eventual mudança do regime de atendimento das unidades escolares, do modelo de alimentação transportada para produção in loco, poderá gerar impactos operacionais e financeiros relacionados à necessidade de ajustes na estrutura de execução dos serviços.
Quando houver alteração do modelo de atendimento, a contratada deverá apresentar à contratante estudo técnico detalhado contendo:

a) a estimativa de mão de obra adicional ou redistribuição de pessoal necessária para a operação local;
b) a relação de equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis à produção in loco;
c) a identificação de insumos, fluxos operacionais e recursos complementares necessários ao funcionamento da unidade.

12.1.16.1 Com base no estudo apresentado, a contratante avaliará a necessidade de promover o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou outras medidas de ajuste previstas na legislação e no instrumento contratual, de modo a assegurar a continuidade e a adequação da prestação dos serviços.

12.1.17. 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.

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

12.2.1. 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).

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

12.3. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

12.3.1 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).

12.3.2. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

a) construção de novas unidades;

b) ampliação das existentes ou;

c) aumento da demanda educacional.

12.3.3. A relação completa das unidades de ensino encontra-se no Anexo III do TR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:
A contratação será atendida pela seguinte dotação:

ÓRGÃO: 09 - Secretaria Municipal De Educação UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0902 – Fundo Municipal de Educação FUNÇÃO: 12 Educação SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição PROGRAMA: 0009 – EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA, PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO AÇÃO: 2037 – GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE NATUREZA DE DESPESA: 33903900 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica SUB-ELEMENTO: 33903941 – Fornecimento de Alimentação FONTE: 15500000 – Transferência do Salário – Educação
ÓRGÃO: 09 - Secretaria Municipal De Educação UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0902 – Fundo Municipal de Educação FUNÇÃO: 12 Educação SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição PROGRAMA: 0009 – EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA, PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO

AÇÃO: 2037 – GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE
NATUREZA DE DESPESA: 33903900 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
SUB-ELEMENTO: 33903941 – Fornecimento de Alimentação
FONTE: 15000000 – Recursos não Vinculados de Impostos

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

14.1 Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO

15.1 É facultado ao CONTRATANTE suspender a execução do Contrato e a contagem dos prazos mediante justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Serão aplicadas sanções administrativas à CONTRATADA que cometer qualquer prática considerada ilícita conforme exposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas tendo por base a Lei 14.133, de 1° de abril de 2021, podendo incidir, em caso de descumprimento contratual, multas ou descontos, bem como, em casos mais graves, rescisão.

16.2. Poderão ser aplicadas as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

16.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, observados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabível.

16.4. As sanções aplicadas serão registradas no SICAF ou sistema equivalente, para fins de controle e publicidade, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – EXTINÇÃO

17.1 O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Primeiro – A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Parágrafo Segundo – Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à **multa** de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea "c", deste Contrato.

Parágrafo Quarto – A **multa** referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quinto – Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:
(a) a devolução da garantia;

(b) os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;
(c) o pagamento do custo de desmobilização, caso haja;
(d) o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo – No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA –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 no 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.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1 Fica eleito o Foro da Comarca do Município de LAURO DE FREITAS/BA para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1 O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.
b) 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 de expediente no CONTRATANTE.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em _____ (_____) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

LAURO DE FREITAS/BA,_____de_____de_____.

Agente Público competente do órgão ou entidade contratante
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Representante Legal da Empresa contratada
(Nome, cargo e carimbo da empresa)