



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Termo de Referência visa a aquisição de itens para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração do cardápio relativo à Merenda Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA do ano letivo de 2026.

1.2. Tabela descritiva dos itens:

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTI
01	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 70%- Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.	PCT	12.000
02	ARROZ BRANCO- Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	15.000
03	ARROZ PARBOILIZADO- Características Técnicas: Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01	KG	20.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
04	AÇÚCAR CRISTAL - Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg e secundariamente em fardos com 30 kg. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Deverá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	KG	32.000
05	AVEIA FLOCOS FINOS - Características Técnicas: Aveia integral, em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens com peso 200 g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional. Validade: 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	800
06	CAFÉ EM PÓ - Características Técnicas: Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor	PCT	20.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Unidade de Fornecimento: Fardo contendo 20 kg (20x1). MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: TORRES.		
07	FLOCÃO DE MILHO- Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve possuir adequado cozimento, sem aspecto de “cru”. A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso líquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	40.000
08	MACARRÃO PARAFUSO (COM OVOS) - Características Técnicas: tipo parafuso, a base de farinha, massa com ovos. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis)	PCT	20.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN.		
09	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS) - Características Técnicas: tipo espaguete, à base de farinha, com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN	PCT	20.000
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, á base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e	PCT	30.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN; TUPY; DELITE; SUPRADELY.		
11	COLORAU EM PÓ, FINO- Características Técnicas: Colorau colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e sujidades. Cor: vermelho intenso. Embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.000
12	COMINHO EM PÓ- Características Técnicas: Cominho em pó, com coloração adequada, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a	PCT	4.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
13	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Características Técnicas: Farinha de trigo, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	6.000
14	FEIJÃO CARIOCA- Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas	KG	8.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.		
15	LEITE DE COCO- Características Técnicas: Leite de coco, tradicional, obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: Leite de Coco, água, conservadores, acidulante, espessante, estabilizante, emulsificante. Não contém glúten. Características organolépticas - Aspecto: característico; Cor: branco-leitosa; Odor: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. O produto deve estar de acordo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendada. Deverá ser lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	7.000
16	CANELA EM CASCA- Características Técnicas: Canela, em casca, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, de coloração pardos amarelados ou marrons claros, com aspecto cheiro aromáticos e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico contendo 20	PCT	4.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	gramas. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.		
17	CANELA EM PÓ - Características Técnicas: Canela, em pó fina homogênea, de primeira qualidade, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Deverá estar acondicionada em embalagem de 50 gramas, de material plástico, atóxico, resistente e sem violação. Deverá apresentar externamente dados do fabricante, lote, prazo de fabricação e validade, rotulagem nutricional e selos de inspeção, de acordo com a legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	2.500
18	CRAVO EM FLOR - Características Técnicas: Cravo em flor, seco, constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deverá possuir aspecto de botão floral maduro, cor: pardo-negra, pardo-escuro, ou pardo avermelhada, cheiro: fortemente aromático, característico, bem como sabor: pungente, característico. A embalagem deverá ser de 07 gramas, sendo de material de polietileno atóxico, transparente e resistente. A rotulagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.	PCT	2.500
19	MILHO AMARELO, TIPO MUNGUNZÁ - Características Técnicas: Milho amarelo, tipo mungunzá fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não degerminado. Características organolépticas Aspecto: grãos inteiros; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio; Umidade máxima de 13%. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, atóxica e resistente, contendo o peso líquido de 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de	PCT	12.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
20	ÓLEO DE SOJA- Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml, transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	PET	5.000
21	EXTRATO DE TOMATE- Características Técnicas: Extrato de tomate, concentrado, obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 10% de cloreto de sódio por porção). Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Sem aditivos ou conservantes, assim como não ter um aspecto de diluído, sendo, portanto, de forma concentrada. A embalagem deverá ser em sachê com 300 a 340 gramas, não podendo ser violada. Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, estando de acordo a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 276, de 1º de outubro de 2003 e Resolução - CNNPA	SACHÊ	18.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	nº 12, de 1978. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.		
22	SAL REFINADO- Características Técnicas: Sal, refinado, iodado, para consumo doméstico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem plástico transparente de 01 kg, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, número de registro. Deverá seguir a Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 e as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000
23	LEITE EM PÓ, INTEGRAL- Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	150.000
24	PÃO DE LEITE- Características Técnicas: Pão de leite (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio,	UNID	180.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: O produto deverá ser embalado em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 10 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional e registro dos órgãos competentes. Deverá ser entregue no dia da fabricação. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.		
25	PÃO DE QUEIJO- Características Técnicas: Pão de queijo: Características técnicas: Pãozinho de queijo, tipo delícia. Embalados em saquinhos, um a um. 60 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento	UNID	300



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.		
26	SARDINHA AO ÓLEO- Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	LATA	22.000
27	OVOS DE GALINHA- De galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, fresco, íntegro, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem: bandeja de papelão com envoltório de plástico atóxico, que garanta segurança no manuseio, contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	DÚZIA	10.000
28	ALHO TIPO ESPECIAL- Características Técnicas: Alho nobre tipo especial, calibre/tamanho nº 06. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à	KG	700



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	superfície. Embalagem em sacos plásticos ou caixas resistentes, com etiqueta informando o peso. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Características Técnicas: Farinha de trigo, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	200
30	PROTEÍNA DE SOJA - Características Técnicas: Proteína de soja, texturizada, cor clara e/ou escura. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, odor e sabor característico, e estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem bem vedada com 400 gramas. Deve conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	3.500
31	MAÇÃ FUJI - Nacional, Fuji, tamanho grande, categoria de 1ª qualidade. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem-se apresentar: inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas,	KG	800



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afetem a sua aparência. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Deverão ser transportadas em caixas de forma que mantenha a condição higiênico-sanitária adequada e que evitem a sua deterioração ao longo da entrega. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.		
32	MILHO PARA PIPOCA- Milho para pipoca – classe amarelo, polido, tipo 1, grupo duro, limpo, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Deverá apresentar sabor, cor, rendimento adequados. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote, prazo de validade de no mínimo 10 meses. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.	PCT	2.500
33	FEIJÃO PRETO- Características Técnicas: Tipo feijão preto, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia	KG	1.500



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: BDA E BDA PREMIUM		
34	BISCOITO TIPO MARIA- Características Técnicas: Biscoito doce, tipo Maria, a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN; TUPY; DELITE; SUPRADELY.	PCT	28.000
35	FUBÁ DE MILHO TIPO MIMOSO- Características técnicas: Fubá de milho, tipo mimoso, 100% milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido a partir da moagem do grão de milho, isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característicos. Deverá apresentar uma textura fina e homogênea, que contribui para a cremosidade e suavidade do mingau. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos e ao diluir não formar grumos. Cor - amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor de milho. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de	PCT	7.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega . Embalagem: deverá ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g . Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
36	TAPIOCA GRANULADA- Características Técnicas: Produto alimentício obtido a partir da fécula de mandioca hidratada e granulada, pronta para preparações de mingau. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada (único ingrediente), livre de conservantes, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Características sensoriais: Produto de cor branca, inodoro e com sabor característico da mandioca. Granulação uniforme, sem presença de corpos estranhos, grumos endurecidos ou partículas escuras. Peso líquido de 500g. Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá estar acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	PCT	5.000
37	MARGARINA VEGETAL- Características Técnicas: Margarina, vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, com sal, produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar refrigerados e isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem resistente com tampa, de polietileno atóxico, contendo 500g. Deverá conter na rotulagem a identificação do produto, marca do fabricante, lote, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	UNID	7.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

38	LINGUIÇA, TIPO JOSEFINA - Características Técnicas: Linguiça calabresa, tipo Josefina de 1ª qualidade. A carne pode ser de aves, carneiro, bovinos. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade: não poderá ser inferior a 45 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	5.000
39	CARNE BOVINA, MÚSCULO - Características Técnicas: Carne, bovina, músculo, congelada, sem osso. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Acondicionado em embalagens á vácuo, em saco não violado, resistente que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 180 dias. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).	KG	15.000
40	CARNE BOVINA, MOÍDA - Características Técnicas: Carne bovina moída, congelada, sem osso, com no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses,	PCT	28.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias. Embalagem a vácuo deve conter 0,5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitárias n.5504/99 Com SIF/SIE. Unidade de Fornecimento: pacote de 500g. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: FORTBOI; FRIBARREIRAS; JF AGROPECUÁRIA.		
41	LINGUIÇA DEFUMADA- Características Técnicas: Linguiça defumada, tipo calabresa de 1ª qualidade, composta de carne suína, mecanicamente separada. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega.	KG	600
42	Frango inteiro- Características Técnicas: Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser	KG	35.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 06 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).		
43	PEITO DE FRANGO SEM OSSO- Características Técnicas: Peito de frango sem osso – Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado, limpo, sem tempero. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: característico. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e	KG	2.000



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	carimbos oficiais pertinentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 03 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA). . Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
44	FÍGADO BOVINO- Características Técnicas: Fígado bovino, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isenta de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagens a vácuo, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 decreto 12486 de 20/10/78 e ma 2244/97, Portaria nº304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.	KG	2.000
45	PÃO INTEGRAL- Características Técnicas: Elaborado com de farinha de trigo integral, sendo que este deve ser o ingrediente em maior quantidade. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g, isento de matérias estranhas, sujidades e bolores, apresentar superfície lisa, macia, não quebradiça, com sabor e odor	PCT	100



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500g, além de constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue no dia da fabricação. OBS.: ENTREGA DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES (SEDE E ZONA RURAL) DO MUNICÍPIO		
46	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (LEITE DE SOJA) - Características Técnicas: alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	50
47	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO- Características Técnicas: Adoçante, dietético com stévia, líquido transparente, acondicionado em recipiente contendo entre 80 a 100 ml, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Não Contém Glúten. Validade: mínimo 01 (um) ano a contar a partir da data de entrega.	UNID	20
48	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE- Características Técnicas: Leite em pó, sem lactose. Características técnicas: Composto lácteo, zero lactose.	SACHÊ	400



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	Ingredientes: Leite fluido integral e enzima lactase. Embalagem com peso mínimo de 300g. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá seguir a Resolução - RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017/ ANVISA. Validade: Mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		
49	MACARRÃO PARAFUSO (SEM OVOS) - Características Técnicas: Sêmola de trigo, sem ovos, tipo parafuso. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN.	PCT	100
50	MACARRÃO ESPAGUETE (SEM OVOS) - Características Técnicas: tipo espaguete, sêmola de farinha, sem ovos. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e	PCT	100



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. MARCAS ANTERIORMENTE REPROVADAS EM ANÁLISES TÉCNICAS: PETYAN.		
51	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE- Características Técnicas: Biscoito doce tipo Maria isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200
52	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker isento de lactose. Ingredientes:	PCT	200



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hydrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
53	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado,	PCT	50



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
54	IOGURTE SEM LACTOSE- Características Técnicas: Iogurte sem lactose, sabor morango indicado para pessoas com intolerância à lactose. Com embalagem de material plástico (tipo barriga mole ou recipiente de polietileno, com tampa rosqueada) devidamente selado, atóxico, resistente, de 1,5 litros cada, elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Deve estar escrito na embalagem “zero lactose”. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais. OBS.: ENTREGA DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES (SEDE E ZONA RURAL) DO MUNICÍPIO.	UNI	1000

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A aquisição dos produtos acima será fornecida de forma parcelada, sempre mediante requisição, não sendo obrigada a contratante a solicitar todos os itens deste termo;
- 2.2. A entrega dos produtos será na quantidade e no local a ser informado pela secretaria solicitante;
 - 2.2.1. **Na ausência ou divergência do CATMAT ou CATSERV para os itens descritos neste TR e sistema de Licitações utilizado por esta Administração Pública, deverá prevalecer o constante no Termo de Referência;**
 - 2.2.2. Os produtos desta licitação, serão entregues no endereço no Almoxarifado da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado à - Rodovia Lomanto Júnior, BR 407, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000, ou endereço indicado na ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO;
 - 2.2.3. Quando for determinado local de entrega na ordem de fornecimento o fornecedor CONTRATADO deverá informar, por escrito, a data e hora da entrega, a fim de que seja realizado o recebimento do produto;
 - 2.2.4. O Horário de entrega será das 08h30min até as 11h30min e das 14h00min às 17h00min;
 - 2.2.5. Unidade de fornecimento nas entregas:



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 2.2.5.1.** Para os itens 06 (café em pó), 35 (fubá de milho tipo mimoso) e 36 (tapioca granulada), o fornecimento deverá ocorrer em fardos, conforme a embalagem original de fábrica, íntegros, lacrados e sem quaisquer indícios de violação ou danos.
- 2.2.5.2.** Quanto ao item 10 (biscoito tipo *cream cracker*), a unidade de fornecimento deverá observar o peso do produto: para as marcas com embalagem de 400 g, o fornecimento deverá ser realizado em caixas contendo 20 (vinte) unidades; para as marcas com embalagem de 350g, o fornecimento deverá ocorrer em caixas contendo 24 (vinte e quatro) unidades.
- 2.3.** Os produtos acima identificados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 2.4.** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar;
- 2.5.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 438/2023, de 18 de dezembro de 2023.
- 2.6.** O prazo de vigência da contratação/registro de preços é de 12 (doze) meses contados do (a) ato de publicação do Extrato do Contrato em Diário Oficial desta Administração Pública e do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogáveis por igual período desde que demonstrada a vantajosidade;
- 2.7.** O contrato/Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

OPÇÕES DE CONTRATAÇÃO		
☒ ATA POR REGISTRO DE PREÇO	☐ CONTRATO	☐ EMPENHO

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1.** Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, torna-se imprescindível estabelecer a melhor solução para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar das unidades municipais de ensino (escolas e creches), incluindo aquelas que funcionam em tempo integral, de modo a garantir a qualidade nutricional das refeições e a promoção de hábitos alimentares saudáveis;
- 3.2.** A aquisição dos gêneros alimentícios voltados para a merenda escolar para o Município de Senhor do Bonfim é de fundamental importância para garantir uma alimentação saudável, balanceada e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino. A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, além de promover o aprendizado, combater a evasão escolar e contribuir para a redução de desigualdades sociais.



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 3.3.** Conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a administração pública, a aquisição de merenda escolar deve ser conduzida de forma transparente, eficiente e com base no planejamento adequado das necessidades dos estudantes. Dessa forma, busca-se garantir que os recursos públicos sejam aplicados de maneira eficiente e que os insumos adquiridos sejam de boa qualidade, respeitando as especificações nutricionais e sanitárias determinadas.
- 3.4.** A contratação ora discutida, para a merenda escolar, também está fundamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que regulamenta a Lei nº 11.947/2009.
- 3.4.1.** Dados do Jornal USP de São Paulo, publicado em 29/05/2019, que informa que “a oferta de alimentação escolar reduz o consumo de alimentos ultraprocessados, como salgados e refrigerantes, entre adolescentes de escolas públicas de ensino fundamental. A conclusão é apontada em pesquisa da Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) descrita em artigo da revista Scientific Reports, do grupo Nature. O estudo da nutricionista Priscilla Noll aponta a contribuição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do governo federal no apoio à alimentação escolar e mostra as dificuldades para criar hábitos alimentares mais saudáveis nas escolas, como recursos inadequados, a baixa adesão dos estudantes e o acesso a refrigerantes no ambiente escolar. O estudo utilizou o banco de dados utilizado na Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2015, que investigou informações sobre os fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes. A pesquisa foi realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Ministério da Saúde, com apoio do Ministério da Educação. Uma das etapas do PeNSE ouviu 102.272 estudantes do 9º ano do ensino fundamental, e os dados apontam que o consumo de alimentos ultraprocessados é maior em escolas que possuem cantinas do que naquelas que oferecem alimentação escolar”. Portanto, carreado de informações e cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de Senhor do Bonfim-Bahia, urge a necessidade do cumprimento da legislação vigente na garantia da alimentação saudável aos alunos atendidos por este município, zelando pelo o princípio constitucional da economicidade no qual a relação custo-benefício no setor público refere-se não apenas à relação custo-benefício em termos monetários, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas, no qual preza obter a manutenção da qualidade e a celeridade na prestação do serviço, aplicando a Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.
- 3.5.** Considerando que a Secretaria de Educação compreende a necessidade de incluir alimentos que além de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, também ver a necessidade de adquirir alimentos que atendam as especificidades alimentares dos alunos atendidos pelo município;
- 3.6.** Considerando, que a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 no artigo 17 preconiza que os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- 3.7.** Dessa forma, a presente contratação de gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de merenda escolar, garantindo que os alunos



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

tenham acesso a uma alimentação balanceada e nutritiva, que cumpra com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente e atenda às necessidades nutricionais diárias.

- 3.8. Por fim, a aquisição se justifica pela responsabilidade do município em atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e assegurar o direito à alimentação de qualidade para todos os alunos da rede pública de ensino de Senhor do Bonfim, contribuindo diretamente para a melhoria das condições de ensino e do bem-estar dos estudantes.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. De acordo com a Lei 14.133/2021, os requisitos da contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo são os seguintes:

4.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. Isso significa que a empresa contratada deve ser responsável pela execução integral do objeto do contrato, desde a aquisição dos bens até a entrega ao órgão contratante.

4.1.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21. No entanto, o contratado poderá ser responsabilizado por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

4.1.3. Além desses requisitos específicos, a contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo também deve observar os requisitos gerais da contratação previstos na Lei 14.133/2021, tais como:

- a) A contratação deve ser precedida de planejamento, que deverá considerar as necessidades da Administração, as alternativas disponíveis e o mercado, **conforme as indicações do Estudo Técnico Preliminar:**
- b) O edital da licitação deverá ser claro, objetivo e impessoal, e deverá conter todas as informações necessárias para o esclarecimento dos licitantes;
- c) O processo licitatório deverá ser conduzido de forma transparente e imparcial, assegurando a igualdade de condições entre os licitantes.
- 4.2. Em caso de fornecimento de produtos, não será admitida a subcontratação do objeto licitatório para o fornecimento dos mesmos;
- 4.3. Estará computado em seu preço quaisquer custos de entrega dos produtos a serem fornecidos.
- 4.4. Para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à merenda escolar no Município de Senhor do Bonfim, com base na Lei nº 14.133/2021, é essencial estabelecer requisitos técnicos detalhados que garantam a qualidade dos produtos e o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes. Esses requisitos seguem os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e transparência previstos na legislação.

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis

- 4.5. **Condições de Qualidade e Segurança Alimentar**



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 4.5.1. Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assegurando que estejam livres de contaminantes e em conformidade com a legislação vigente.
- 4.5.2. Os produtos devem ser devidamente registrados e certificados, quando aplicável, e contar com o selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal, conforme as normas sanitárias.
- 4.5.3. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- 4.5.4. Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- 4.5.5. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.

4.6. Condições de Embalagem e Armazenamento

- 4.6.1. As embalagens devem ser resistentes, seladas e garantir a integridade dos produtos durante o transporte e o armazenamento, além de evitar contaminação ou deterioração.
- 4.6.2. As especificações de armazenamento, como proteção contra umidade, luz e temperaturas extremas, devem ser seguidas rigorosamente

4.7. Validade dos Produtos

- 4.7.1. De acordo com a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera a Lei nº 11.947/2009 para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os alimentos que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão ser entregues com **prazo restante igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data de vencimento final**.
- 4.7.2. Essa exigência visa garantir a qualidade, segurança sanitária e o pleno aproveitamento dos produtos no preparo e oferta da alimentação escolar, evitando desperdícios e preservando as condições adequadas de consumo;
- 4.7.3. Nos casos de alimentos adquiridos diretamente da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, a administração poderá **dispensar essa exigência**, observando-se a natureza do produto e sua perecibilidade;
- 4.7.4. O fornecedor deverá apresentar documentação idônea que permita a conferência dos prazos de fabricação e validade, ficando sujeito à **rejeição do produto e demais sanções previstas no edital** em caso de descumprimento.
- 4.7.5. Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar.

4.8. Entrega e Logística



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 4.8.1.** O fornecedor deve garantir que os itens sejam entregues conforme cronograma acordado, em condições adequadas de transporte, com veículos apropriados que assegurem a qualidade e segurança dos produtos.
- 4.8.2.** A entrega deve ser feita diretamente nas unidades escolares ou em depósitos designados pela Secretaria de Educação, conforme demanda, sem custos adicionais.

4.9. Responsabilidade Técnica e Amostras

- 4.9.1.** É recomendável que o fornecedor apresente amostras dos produtos para verificação de conformidade antes da efetiva contratação, como forma de garantir que os itens atendam plenamente às especificações técnicas e nutricionais.

Para os itens de Gêneros alimentícios frios e congelados

4.10. Especificações dos Produtos

- 4.10.1.** Produtos de origem animal e vegetal devem estar adequadamente classificados de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 4.10.2.** Todos os produtos devem apresentar rotulagem conforme exigências legais, indicando nome do produto, peso, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e modo de armazenamento.
- 4.10.3.** Os produtos frios e congelados devem ser entregues com a temperatura adequada para cada tipo de alimento. Produtos congelados devem ser mantidos a -18°C ou menos, e os frios devem ser mantidos a temperaturas entre 0°C e 4°C, conforme recomendações específicas.
- 4.10.4.** Os produtos devem atender às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base em uma dieta equilibrada e nutritiva, que atenda às necessidades das crianças e adolescentes.

4.11. Normas Sanitárias e de Segurança Alimentar

- 4.11.1.** Os fornecedores devem seguir as Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos, garantindo que os produtos não sofram contaminações durante o manuseio, transporte e entrega.
- 4.11.2.** Os produtos devem possuir certificados de origem e controle de qualidade, como SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou similar, garantindo que estão livres de contaminações e aptos para o consumo.
- 4.11.3.** O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado em veículos apropriados, que mantenham a cadeia de frio, com câmaras refrigeradas ou congeladas devidamente certificadas. A limpeza e conservação dos veículos também devem seguir as normas sanitárias vigentes.

4.12. Prazos de Validade



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 4.12.1.** De acordo com a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera a Lei nº 11.947/2009 para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os alimentos que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão ser entregues com **prazo restante igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data de vencimento final**.
- 4.12.2.** Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar.
- 4.13.** Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados **quando se tratarem de alimentos fracionados**, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- 4.14.** Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados **quando se tratarem de alimentos não fracionados**, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.

Quando se trata de aquisição e gênero alimentício etino a merenda escolar deve observar

4.15. Requisitos de responsabilidade social e econômica

- 4.15.1.** A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar.

4.16. Critérios de Sustentabilidade

- 4.16.1.** A contratação pode incluir exigências relacionadas à sustentabilidade, tais como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a adoção de boas práticas agrícolas no caso de produtos de origem vegetal.

4.17. Garantia de Competitividade e Equalização de Preços

- 4.17.1.** A aquisição deve observar a compatibilidade dos preços de mercado, utilizando-se de fontes de referência oficiais para elaboração de planilhas de custo e estimativas de preços, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

4.18. DAS AMOSTRAS

- 4.18.1.** Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens (deverá ser apresentada pelo menos 2 amostras de cada item) licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e a referência a este processo licitatório, em data e local a ser definida no ato da sessão, após o término da fase de lances, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE;
- 4.18.2.** As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 4.18.3.** Para os itens resfriados e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.
- 4.18.4.** As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.
- 4.18.5.** As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem a deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.
- 4.18.6.** A entrega das amostras deverá ocorrer no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação do Pregoeiro. A definição da data e horário para avaliação das amostras ficará a cargo do Pregoeiro, em conjunto com as nutricionistas designadas para análise.
- 4.18.7.** As amostras deverão ser entregues e avaliadas no prédio da Secretaria Municipal de Educação, localizado à Rua Padre Severo, nº 136, Centro, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000.
- 4.18.8.** Esses requisitos visam assegurar que a merenda escolar oferecida atenda aos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021 e o compromisso do município com a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos.

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

- 5.1.** A aquisição de gêneros alimentícios visa fornecer produtos saudáveis e de qualidade para o preparo das refeições oferecidas nas escolas da rede pública municipal. O objetivo é assegurar uma alimentação balanceada e adequada aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento e o aprendizado, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.2.** A aquisição será realizada com base na Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos, e na Lei nº 11.947/2009 que regulamenta o PNAE.
- 5.3.** Os gêneros alimentícios não perecíveis abrangem uma ampla variedade de produtos, como arroz, feijão, macarrão, farinha de trigo, óleo vegetal, açúcar, leite em pó, entre outros itens básicos que são essenciais para a preparação de refeições nutritivas e adequadas aos padrões nutricionais exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.4.** A aquisição será feita de acordo com a demanda de cada unidade escolar, considerando o número de alunos atendidos e os cardápios elaborados por nutricionistas, conforme as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente. A logística de distribuição será organizada de forma a garantir a qualidade e a integridade dos alimentos até seu destino final.



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 5.5.** Os produtos a serem adquiridos devem cumprir os requisitos de qualidade, frescor e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, é necessário o compromisso com a qualidade dos itens ofertados, a prática de preços justos e competitivos, e a regularidade fiscal e cadastral dos produtores.
- 5.6.** A entrega dos produtos será acompanhada pela equipe de nutricionistas e técnicos responsáveis pelo cardápio escolar, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e das normas de segurança alimentar. A qualidade e o prazo de validade dos alimentos serão monitorados de forma rigorosa.
- 5.7.** Com essa ação, pretende-se promover a inclusão social e alimentar dos estudantes, contribuindo diretamente para a redução de índices de evasão escolar e melhorando o rendimento acadêmico, por meio de uma alimentação adequada e nutritiva, conforme as necessidades de crescimento e desenvolvimento de cada faixa etária.
- 5.8.** O ciclo de vida do presente objeto deste Termo será de 12 (doze) meses, prorrogáveis por conveniência e no interesse público, devidamente justificado.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 6.1.** Todos os produtos serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria competente, de acordo com a Ordem de Fornecimento emitido pelo setor de Compras e devidamente indicados no Estudo Técnico Preliminar – ETP, parte inseparável do processo administrativo licitatório, podendo ser prorrogado conforme item 5.8 deste Termo de Referência;
- 6.1.1.** Local da Entrega: Os produtos desta licitação serão entregues no endereço no Almoxarifado da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado à - Rodovia Lomanto Junior, BR 407, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000, ou endereço indicado na ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO.
- a) Prazo de Entrega:** O prazo de entrega dos materiais indicados no Estudo Técnico Preliminar **será de até 5 (cinco) dias úteis a partir do envio de solicitação e ordem de compra.**
- b)** Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta financeira e na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento.
- c)** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- d)** O recebimento provisório ocorrerá na entrega inicial acompanhado da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de verificação da aceitabilidade dos



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

produtos, contagem, comprovação de entrega das marcas devidamente indicadas na Proposta financeira, na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento e compatibilidade com os itens solicitados.

e) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

f) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

- 6.2.** Caso haja algum produto que tenha sido entregue em divergência com todos os itens constantes neste termo, será recusado sem nenhum ônus para Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – BA, ou qualquer uma das secretarias, notificando a empresa para substituição imediata;
- 6.3.** Substituir ou fornecer novo produto, caso esteja em desacordo com a proposta e as especificações constantes no objeto deste Termo, bem como detalhes contidos no tópico **1.2**, que porventura sejam entregues em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar o reparo de forma imediata, sem ônus para o Município;
- 6.4.** Caso a empresa verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo de entrega estabelecido no Estudo Técnico Preliminar, deverá informar imediatamente à Secretaria, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega;
- 6.5.** A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Secretaria na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida;
- 6.6.** Em caso de denegação da prorrogação do prazo de entrega, a empresa deverá providenciar a entrega de forma provisória, respeitando o prazo inicial, e caso não, o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas para atraso na entrega;
- 6.7.** Somente serão aceitos produtos/serviços especificados neste termo de referência, sendo recusados qualquer produto com especificação diferente. Para tanto, será designado servidor para fiscalização de contrato, e caso o produto solicitado não atenda a especificação solicitada, será recusado sem nenhuma oneração para esta Secretaria bem como para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – BA;
- 6.8.** Em caso de ocorrências dos itens 6.6 e 6.7 deste Termo de Referência, serão solicitadas reposição imediata do Produto também sem nenhum ônus para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – Ba, incluindo despesas de deslocamento para entrega do produto no local indicado por esta Secretaria em até 48 (quarenta e oito) horas das quantidades constatadas;

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- a) O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- b) Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- c) As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- d) O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- e) Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- a) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).
- b) A fiscalização da contratação será exercida pelo(s) Servidor(es): **Jéssica Maia Reis - Decreto nº 761/2025**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- c) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/21;

Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

- d) O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Gestor de contrato

- a) O gestor do contrato, **Sérgio Vinícius Santos de Souza, matrícula nº 6847**, 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



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

- b) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- c) O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- d) O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnicos, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- e) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- f) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- g) O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- a) Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- b) Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- c) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- d) Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.
- e) O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

atendimento das exigências contratuais.

- f) No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- g) O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- h) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- a) 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, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- b) 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](#).
- c) 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:
1. o prazo de validade;
 2. a data da emissão;
 3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 4. o período respectivo de execução do contrato;
 5. o valor a pagar; e
 6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- d) Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- e) A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta ao sistema de Registro Cadastral da Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, encaminhada pelo fornecedor mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- f) A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
 2. 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.
- g) Constatando-se, junto ao sistema acima informado, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- h) Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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.

- i) 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.
- j) 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 sistema de registro cadastral.

Prazo de pagamento

- a) O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).
- b) No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IGP-M* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

Antecipação de pagamento

- a) Não haverá a antecipação de pagamento por qualquer solicitação de fornecimento ou prestação de serviços indicados neste Termo de Referência

Cessão de crédito

- a) Não haverá cessão de crédito devido às peculiaridades do processo licitatório e aquisição dos itens/prestação de serviços

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

- a) O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, amparado pela Lei Federal nº 14.133/21.

Regime de execução

- 7.2. O regime de execução será por entrega parcelada conforme requisição;



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Da Aplicação da Margem de Preferência

7.3. Aplica-se a margem de preferência conforme descrito a seguir:

- a) Observar a aplicabilidade do Direito de Preferência conforme Art. 33, parágrafo único, da Medida Provisória nº 1.061, 09 de agosto de 2021, e nas Resoluções GGPAA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013, nº 73/2015 e na Resolução FNDE nº 21/2021.
- b) Também deve ser verificada a existência de decretos ou instrumentos congêneres vigentes que contemplem a aplicabilidade de Margem de Preferência.

7.4. Será admitida a seguinte documentação, apenas do licitante vencedor em cada item.

7.5. Às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, prorrogáveis por igual período, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.

1. Habilitação jurídica

a. Pessoa física:

- i. Documento de Identificação com foto ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

2. Empresário individual:

- a. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

3. Microempreendedor Individual - MEI:

- a. 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>;

4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:

- a. 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;

5. Sociedade empresária estrangeira:

- a. 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.

6. Sociedade simples:

- a. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:

- a. 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

8. Sociedade cooperativa:

- a. Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

9. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados o que estiver em vigor com no mínimo o Sócio Administrador, o endereço da empresa, e representação societária e a



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

data de registro desta última alteração, caso ausente, deverão estar acompanhados das alterações com os dados solicitados ou da consolidação respectiva.

10. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), conforme o caso;
- b. **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);
- c. **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**;
- d. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f. **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
 - i. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- g. **Prova de regularidade com a Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do fornecedor;
 - i. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- h. **Certidão negativa de inidoneidade** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 91, § 4º);
 - i. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i. **Certidão Negativa do Tribunal de Contas da União (TCU)**, que ateste a inexistência de registro do licitante na relação de responsáveis declarados inidôneos para participar de licitações no âmbito da Administração Pública Federal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92.
- j. **Certidão Negativa Correccional** – Entes Privados, emitida pela Controladoria-Geral da União (CGU), que abranja a consulta aos sistemas ePAD e CGU-PJ e aos cadastros CEIS (Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas), CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas) e CEPIM (Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas), demonstrando a inexistência de sanções ou registros impeditivos à participação em licitações ou contratações com a Administração Pública.

11. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12. Qualificação

Econômico-Financeira



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- a. **Certidão negativa de insolvência civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, **caso se trate de pessoa física não sendo obrigado a apresentação se for pessoa jurídica**, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- b. **Certidão negativa de Concordata e falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- c. **Balanco patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, comprovando:
 - i. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - ii. A comprovação de que trata a alínea “c”, poderá ser feita através de cópias de referências do livro diário (**número do livro, termo de abertura e encerramento**), inclusive cópias das folhas onde constem o balanço patrimonial e demonstrativos contábeis extraídas deste Livro (**Total Ativo, Total Passivo e Demonstrativo de Resultados de Exercício**), com evidência e registro na Junta Comercial ou publicação na imprensa, de acordo com a personalidade jurídica da empresa licitante, devidamente assinados pelo seu titular ou representante legal e pelo contador.
 - iii. **A Administração Pública registra que a apresentação dos balanços patrimoniais pela participantes, deverá seguir estritamente o quanto solicitado acima e que demais documentos apresentados pela licitante, não serão analisados, visto que comumente em outros certames licitatórios, as empresas apresentam todo o balanço patrimonial com demais documentos que não são necessárias à visualização, acarretando em atraso na visualização de demais documentos necessários à confirmação da Habilitação da empresa.**
 - iv. As empresas criadas no exercício da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
 - v. 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.
 - vi. 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.
 - vii. 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), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo 10% do valor total estimado da contratação.
 - viii. 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)
 - ix. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor com a respectiva habilitação profissional à época da emissão do documento.

13. Qualificação

Técnica

- a. Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, compatível em características técnicas similares ao fornecimento/prestação de serviços (**fornecimento de gêneros alimentícios respectivos e/ou diversos**)



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- b. Entende-se como quantidade similar o fornecimento de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica sem exigência de quantitativos mínimos;
 - c. O Atestado deverá vir acompanhado da relação dos itens fornecidos com as respectivas quantidades dos produtos/serviços.
 - i. Caso os atestados não venham com as informações acima mencionadas, o fornecedor deverá anexar notas fiscais eletrônicas referente ao fornecimento/serviço prestado para fins de diligência e apreciação pelo Agente de Contratação.
 - d. 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.
 - e. Os Atestados poderão ser diligenciados pelo Agente de Contratação caso tenham alguma dúvida ou relevância que não seja possível a sua identificação, como a sua cópia reprográfica não seja visível ou por demais fatores.
 - f. Não serão aceitos atestados apresentados com assinaturas de Pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos de mercadorias ou prestação de serviços.
 - g. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas físicas ou sem identificação da pessoa jurídica e seu responsável que o assinou, salvo, se por motivo de diligência, possa ser comprovado a sua veracidade.
 - h. Outros documentos pertinentes à qualificação técnica, quando necessário:
 - i. Alvará de Vigilância Sanitária;
 - ii. Selo de Inspeção de Produtos de Origem Animal
 - iii. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, conforme Portaria do MAPA.
- 7.6.** Às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, prorrogáveis por igual período, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.
- 7.6.1.** O prazo assegurado no subitem 6.5 terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.
- 7.6.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 6.5 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas na Lei Federal no 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata, ou revogar a licitação.
- 7.7.** A documentação deverá ser encaminhada em sistema próprio, ou por e-mail a ser indicado no instrumento convocatório, em horário compatível com a necessidade de anexar os documentos.



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

7.7.1. O prazo poderá ser prorrogado a critério do Agente de Contratação, e caso não seja atendido pelo fornecedor participante, poderá convocar o próximo colocado.

7.8. CRITÉRIOS DE ESCOLHA DA PROPOSTA:

7.8.1. No **procedimento de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico**, o modo de disputa adotado é o **ABERTO OU ABERTO/FECHADO**, conforme os critérios definidos no art. 56 da Lei Federal n.º 14.133/21.

Art. 56. O modo de disputa poderá ser, isolada ou conjuntamente:

I - aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes;

II - fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação.

§ 1º A utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto.

§ 2º A utilização do modo de disputa aberto será vedada quando adotado o critério de julgamento de técnica e preço.

§ 3º Serão considerados intermediários os lances:

I - iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

II - iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

§ 4º Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

§ 5º Nas licitações de obras ou serviços de engenharia, após o julgamento, o licitante vencedor deverá reelaborar e apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.8.2. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os licitantes deverão encaminhar lances, exclusivamente através do sistema eletrônico, sendo que os demais licitantes serão imediatamente informados do recebimento da proposta e do seu respectivo valor.

7.8.3. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO ITEM**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Termo de Referência e edital.

7.8.4. Demais cláusulas pertinentes ao modo de disputa, modos de lance estarão encartadas no Edital do certame licitatório que ficará a cargo do Agente de Contratação a escolha das



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

minutas disponibilizadas no portal de licitações em www.senhordobonfim.ba.gov.br link licitações.

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. As despesas decorrentes da execução desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente à entidade solicitante no exercício financeiro, disponibilizado no Sistema da Prefeitura por profissional responsável pelo Fundo Municipal/Financeiro (em anexo a este Termo de Referência).
- 8.2. As estimativas iniciais de valor da contratação estão em anexo junto à cotação e Estudo Técnico Preliminar.
- 8.3. Objetivando maior ampliação da disputa, bem como a competitividade entre os participantes, a estimativa do valor da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, exceto nos casos de critério de julgamento por maior desconto, onde o preço estimado ou o máximo aceitável constará do edital da licitação, conforme preceitua Art. 24 da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 8.4. Considerando a natureza da contratação, que envolve a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, cujos preços sofrem variações frequentes em razão de fatores sazonais, climáticos, logísticos e econômicos, mostra-se tecnicamente recomendável a adoção de orçamento estimado em caráter sigiloso, especialmente por item, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.5. A divulgação prévia dos valores estimados por item pode influenciar negativamente a formação dos preços ofertados pelos licitantes, reduzindo a competitividade do certame e favorecendo a apresentação de propostas próximas ao valor estimado pela Administração, em prejuízo ao princípio da economicidade. No caso específico dos gêneros alimentícios, a contratação por item, aliada à divulgação prévia do orçamento detalhado, pode estimular práticas como alinhamento de preços, dificultando a obtenção de propostas mais vantajosas, sobretudo em mercados locais ou regionais com número limitado de fornecedores.

A adoção do orçamento sigiloso visa, portanto:

- Preservar a competitividade do certame;
 - Estimular a apresentação de propostas mais vantajosas, baseadas na real capacidade e estrutura de custos dos licitantes;
 - Evitar a ancoragem de preços no valor estimado pela Administração;
 - Assegurar maior economicidade na aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.
- 8.6. Ressalta-se que o orçamento estimado foi elaborado com base em pesquisa de preços idônea, considerando contratações similares, painéis oficiais de preços e consultas ao mercado, permanecendo formalmente registrado nos autos do processo administrativo, com acesso restrito aos agentes responsáveis, em observância aos princípios da transparência, legalidade e controle. O orçamento estimado será tornado público após o encerramento da fase competitiva,



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

garantindo o controle social e o atendimento às exigências legais, sem prejuízo ao regular andamento do procedimento licitatório.

Diante do exposto, a adoção do orçamento sigiloso por item revela-se medida adequada, proporcional e justificada, contribuindo para a obtenção da proposta mais vantajosa e para o eficiente atendimento da política pública.

- 8.7.** O sistema poderá, para fins de aceitação por parte do Agente de Contratação, não divulgar os preços estimados após a fase de lances, sendo postergado após a fase de negociação de preços.
- 8.8.** O valor da contratação foi atualizado através de cotações realizadas pelo setor de compras/secretaria demandante, ao qual está sendo anexado neste Termo de Referência como parte inseparável.

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 9.1.** Fornecer o objeto de acordo com as especificações e quantitativos em conformidade com as condições deste instrumento, obrigando-se a substituir aquele(s) não achado(s) conforme(s) pela CONTRATANTE;
- 9.2.** Pagar todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre o fornecimento do objeto, inclusive as contribuições previdenciárias fiscais e parafiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho etc., ficando excluída qualquer solidariedade da CONTRATANTE por eventuais autuações administrativas e/ou judiciais uma vez que a inadimplência da CONTRATADA, com referência às suas obrigações, não se transfere à CONTRATANTE;
- 9.3.** Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na execução do contrato que não terão nenhum vínculo empregatício com a administração;
- 9.4.** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a esta Prefeitura ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 9.5.** Facilitar a ação da FISCALIZAÇÃO no fornecimento do objeto, prestando, prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;
- 9.6.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.7.** A inadimplência com referência aos encargos e obrigações estabelecidos não transfere ao Município de Senhor do Bonfim a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o fornecimento, razão pela qual a Empresa Vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Contratante;
- 9.8.** Fornecer os materiais nas embalagens e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida;
- 9.9.** Manter, durante todo o período de entrega, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, quando da realização do pagamento pelo Município de Senhor do Bonfim, comunicando, imediatamente, a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessa condição;



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 9.10.** Manter, pessoal e equipamentos suficientes para o atendimento;
- 9.11.** Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do fornecimento;
- 9.12.** Fornecer o objeto obedecendo às quantidades requisitadas, qualidade, horários, prazos e locais estabelecidos para a entrega;
- 9.13.** Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação;
- 9.14.** Comunicar, antecipadamente, a data e o horário da entrega, não sendo aceito o produto que estiver em desacordo com as especificações constantes deste Termo;
- 9.15.** Dar ciência à Secretaria solicitante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da entrega dos produtos;
- 9.16.** A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social-INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante;
- 9.17.** Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações admitidas, sem prévio assentimento da contratante;
- 9.18.** Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público;
- 9.19.** Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos do artigo 124 da Lei n.º 14.133/21.

10. DA GARANTIA E FORNECEDORES FORA DO MUNICÍPIO

- 10.1.** Os produtos mencionados neste Termo de Referência deverão possuir garantia mínima conforme legislação vigente e as informações relacionadas neste Termo de Referência;
- 10.2.** As solicitações referentes à troca deverão ser efetuadas pelo designado e/ou pela Fiscalização;
- 10.3.** No caso de empresas sediadas fora do Município de Senhor do Bonfim – BA, quando esta Administração Pública realizar as devidas solicitações por ordem de fornecimento dos produtos, deverão providenciar a entrega no local indicado na referida ordem, sem nenhum custo adicional;
- 10.4.** O prazo de vigência do contrato será especificado naquele documento, na ausência deste a vigência é de 12 (doze) meses;
 - 10.4.1.** Caso o fornecedor solicite distrato, será solicitado o saldo referente a 03 (três) meses do planejamento indicado no Estudo Técnico Preliminar ou, em caso de sua ausência, os quantitativos solicitados nos últimos 03 (três) meses.

11. DAS PENALIDADES E SANÇÕES



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

11.1. O Fornecedor adjudicatário deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para fornecimento do objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 162 da Lei 14.133 e suas alterações, dentre elas a suspensão do direito de licitar pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

11.1.1. A Contratada ficará sujeita, em caso de atraso na execução dos serviços ou fornecimento de bens e produtos, às penalidades previstas no ARTIGO 156, § 4º, da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal:

- a) Lei Federal nº 14.133/21 – Art. 90 § 5º A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

11.2. Se a infração cometida se caracterizar de má-fé ou causar prejuízos ao abastecimento efetuado pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim, poderá esta impor àquela a pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Poder Público ou propor à autoridade competente, a declaração de inidoneidade, pelo período de até 02 (dois) anos.

11.3. No caso de troca do produto na forma estabelecida nos subitens anteriores, a licitante assumirá a responsabilidade pelos custos de armazenagem, que incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pela licitante através da Guia de Arrecadação própria, emitida pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada até que seja atestado o novo recebimento do produto.

11.4. As multas são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas do respectivo pagamento, através da retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos valores apurados.

12. DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

12.1. São anexos do presente Termo de Referência os seguintes documentos:

Anexo I – Dotação Orçamentária;

Senhor do Bonfim, 17 de dezembro de 2025.

JASSIONE LOPES DIAS ROSA

Superintendente de Gestão

Secretaria Municipal de Educação - Município de Senhor do Bonfim-BA

Matrícula nº 1693