

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (Frutas, verduras e hortaliças) para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA, para ano letivo de 2026.

1.2. TABELA DESCRITIVA DOS ITENS

Nº DE ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VALOR UN R\$	VALOR TOTAL R\$
1	ABACAXI TIPO PÉROLA: De 1ª qualidade, de polpa branca, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNID	19.000	6,04	R\$ 114.760,00
2	ABÓBORA MORANGA, CABOTIÁ OU SERGIPANA: De 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoconia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	5.500	4,64	R\$ 25.520,00
3	AIPIM TIPO MANTEIGA: De 1ª qualidade, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoconia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firmes, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	16.500	5,14	R\$ 84.810,00
4	AMENDOIM EM CASCA: Leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	1.000	13,28	R\$ 13.280,00
5	BANANA TIPO PRATA: Grupo genômico AAB, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (50% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclases imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que	DÚZIA	22.000	5,82	R\$ 128.040,00

TERMO DE REFERÊNCIA

	inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.				
6	BANANA TIPO DA TERRA/CAFÉ: Grupo genômico AAB, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior: Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	DÚZIA	1.000	14,44	R\$ 14.440,00
7	BATATA TIPO DOCE: De cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoconia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata 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.	KG	13.000	5,91	R\$ 76.830,00
8	BATATA TIPO INGLESA: Classe/calibre II. 2 (50 a 70 mm). É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoconia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete" brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata 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.	KG	12.000	7,00	R\$ 84.000,00
9	BEIJÚ: De 1ª qualidade, a base de farinha de tapioca; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; Adicionado de sal em quantidade mínima, sem recheios. A embalagem individual deve ser de 100g, em plástico transparente, atóxico, lacrado e com indicação do peso, data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares, respeitando o turno da oferta da alimentação escolar (matutino/vespertino/noturno).	UNID	10.000	2,50	R\$ 25.000,00
10	BETERRABA TIPO VERMELHA/ROXA: Sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho,	KG	700	5,19	R\$ 3.633,00

TERMO DE REFERÊNCIA

	<p>aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para as beterrabas 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.</p>				
11	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CHOCOLATE, OVOS, COCO. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	6.600	18,00	R\$ 118.800,00
12	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CENOURA, MILHO, AIPIM. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	4.400	20,59	R\$ 90.596,00
13	<p>BISCOITO/SEQUILHO TIPO GOMA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento, proveniente de amido ou fécula. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentos de sujidades, de matéria terrosa, parasitas e larvas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Sem adição de conservantes. Embalagem de polietileno transparente termossoldado com peso de 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, quantidade do produto, ingredientes e data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	UND	54.000	5,56	R\$ 300.240,00
14	<p>CEBOLA COLORAÇÃO BRANCA: Grupo I, redonda, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorida, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola 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.</p>	KG	7.500	5,92	R\$ 44.400,00
15	<p>CENOURA: Grupo Brasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1° qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida à raiz ocupar 0,4% do peso total da</p>	KG	9.000	5,81	R\$ 52.290,00

TERMO DE REFERÊNCIA

	embalagem. 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.				
16	CHUCHU: Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1° qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descoloridos, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. 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.	KG	700	5,13	R\$ 3.591,00
17	COENTRO: Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	MAÇO	700	3,20	R\$ 2.240,00
18	COLORAU EM PÓ: Ingredientes: Colorífico. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. 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.	UND	1.500	9,50	R\$ 14.250,00
19	COMINHO EM PÓ: De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, 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 500g, 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, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela vigilância sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. 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.	UNID	1.500	19,24	R\$ 28.860,00
20	FARINHA DE MANDIOCA : Fina, branca, seca, torrada, fabricada a partir de matérias primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasita; embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. A embalagem deve ser plástica, intacta, resistente e bem vedada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses. Embalagem de 1 kg. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002 e RDC nº 49/2013.	KG	7.000	6,68	R\$ 46.760,00

TERMO DE REFERÊNCIA

21	<p>FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, 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 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.</p>	KG	2.800	9,27	R\$ 25.956,00
22	<p>FEIJÃO DE CORDA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, 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 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.</p>	KG	800	10,00	R\$ 8.000,00
23	<p>GOIABA VERMELHA: Grupo, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometam o uso do produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	140	5,64	R\$ 789,60
24	<p>MAMÃO TIPO FORMOSA: Grupo, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430 g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	21.000	4,95	R\$ 103.950,00
25	<p>MELÃO AMARELO: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	UNID	21.000	5,25	R\$ 110.250,00
26	<p>MELANCIA: Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do funda da casca: verde com a presença de listras grossas, coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de 12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	UNID	12.000	8,00	R\$ 96.000,00

TERMO DE REFERÊNCIA

27	<p>MILHO VERDE - ESPIGA IN NATURA: De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p>	UNID	9.000	1,75	R\$ 15.750,00
28	<p>PIMENTÃO: Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	6.000	5,43	R\$ 32.580,00
29	<p>QUIABO: Grupo quinado, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	700	7,46	R\$ 5.222,00
30	<p>TEMPERO PRONTO: Ingredientes: sal, alho, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, cheiro-verde, cebolinha e cebola. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. 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.</p>	UND	1.500	12,21	R\$ 18.315,00
31	<p>TOMATE: Grupo Santa Cruz, grupo de coloração: laranja, grupo colorido, de 75 a 90% de maturação, apresentação normal (frutos isolados), classe 70 (de 7 a 8 cm). Não serão aceitos tomates com defeitos tipo: podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado por sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	10.000	7,00	R\$ 70.000,00
32	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ACEROLA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).</p>	KG	10.500	12,00	R\$ 126.000,00
33	<p>POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MARACUJÁ. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de</p>	KG	3.500	11,14	R\$ 38.990,00

TERMO DE REFERÊNCIA

	isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).				
34	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substâncias estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MANGA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	7.000	11,46	R\$ 80.220,00
35	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: GOIABA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	5.900	11,30	R\$ 66.670,00
36	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ABACAXI. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	5.900	10,00	R\$ 59.000,00
37	POLPA DE FRUTA SABOR UMBU: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: UMBU. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	2.200	11,63	R\$ 25.586,00
38	IOGURTE SABOR MORANGO: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor morango. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de 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. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. 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, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.	UND	60.000	4,39	R\$ 263.400,00

TERMO DE REFERÊNCIA

39	<p>IOGURTE SABOR AMEIXA: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor ameixa. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de ameixa; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. 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, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	UND	60.000	4,40	<p>R\$ 264.000,00</p>
40	<p>IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor salada de frutas. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de salada de frutas; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados;</p> <p>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, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	UND	60.000	4,47	<p>R\$ 268.200,00</p>
41	<p>LEITE DE VACA PASTEURIZADO: Leite de vaca, integral, sem adição de substâncias que alterem a composição natural do leite. O leite deve ser classificado como leite tipo A ou B, conforme a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O leite deve ser submetido ao processo de pasteurização, obedecendo às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. O leite deverá apresentar-se livre de qualquer contaminação microbiana ou física. Deverá ser transportado e armazenado em condições que mantenham a temperatura entre 0°C e 4°C, conforme as exigências da ANVISA. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 01 litro cada, adequadas e seguras para o consumo humano, que garantam a integridade do produto e a preservação das suas propriedades nutricionais. A validade do leite deverá ser de, no mínimo, 30 dias a partir da data de entrega, considerando as condições ideais de armazenamento nas unidades escolares. O fornecedor deverá garantir que o leite fornecido esteja registrado nos órgãos e que atendam às normas sanitárias vigentes, conforme a Resolução da ANVISA nº 275/2002 sobre leite pasteurizado. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	LITRO	520.000	4,26	<p>R\$ 2.215.200,00</p>
42	<p>MEL DE ABELHA: O mel de abelha, proveniente de abelhas que produzem mel exclusivamente de fontes naturais, sem adição de substâncias artificiais, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser puro, sem adição de açúcares ou outros ingredientes. Embalagem: O mel deverá ser fornecido em sachês individuais, com capacidade de 15g, cada. A embalagem confeccionada em material seguro, resistente à umidade e adequado para o armazenamento de alimentos, de acordo com as normas da ANVISA. Os sachês deverão ser de embalagem hermeticamente fechada, com vedação que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá ser armazenado e transportado em condições que garantam sua integridade, sem que ocorram alterações em suas propriedades organolépticas (cor, sabor, aroma) ou na sua qualidade nutricional. Deverá ter um prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação, desde que seja mantido em condições ideais de armazenamento (local fresco, seco e arejado, sem</p>	SACHÊ	130.000	1,57	<p>R\$ 204.100,00</p>

TERMO DE REFERÊNCIA

	exposição à luz direta e a temperaturas superiores a 30°C). 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, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.				
43	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA: Queijo Mussarela fatiado, produzido de acordo com as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser produzido com leite de vaca pasteurizado, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O queijo deverá apresentar-se branco amarelado, com textura macia e uniforme. Sabor característico do queijo mussarela, suave, lácteo, levemente salgado. Deverá ser de textura firme, mas facilmente cortado. Deve ter cheiro suave e agradável sem sinais de fermentação excessiva ou odores indesejáveis. O queijo será fornecido fatiado em fatias finas e uniformes, com 01 kg de peso por embalagem. Deverá ser embalado em material plástico transparente adequado para alimentos, com vedação para garantir a conservação do produto. A embalagem deve ser resistente, garantindo a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento. Prazo de Validade: O queijo mussarela deverá ter um prazo de validade mínimo de 08 dias a partir da data de entrega. O queijo deverá ser transportado e armazenado a uma temperatura entre 0°C e 4°C, para garantir que se mantenha fresco e seguro para consumo. Deverá estar em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. O rótulo deverá apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e selo de inspeção de órgãos competentes.</p>	KG	600	34,50	R\$ 20.700,00
VALOR GERAL				R\$ 5.391.218,60	

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. Ressalta-se que **os itens 9, 11, 12, 13, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 e 41** deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, conforme especificações constantes na tabela do item 1.2 deste Termo de Referência.
 - 2.2.4. 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 que seja realizado o recebimento do produto;

TERMO DE REFERÊNCIA

- 2.2.5. O Horário de entrega será das 08h30min às 11h30min e das 14h00min às 17h00min;
- 2.2.6. O Cronograma de entrega será confeccionado pela Secretaria de Educação e Esporte e comunicado ao fornecedor em tempo hábil ao cumprimento de suas obrigações.
- 2.3. Os produtos acima identificados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA OU Selo de Inspeção Municipal – SIM;
- 2.4. Os bens objetos 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;**
- 2.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

OPÇÕES DE CONTRATAÇÃO		
<input type="checkbox"/> ATA POR REGISTRO DE PREÇO	<input checked="" type="checkbox"/> CONTRATO	<input type="checkbox"/> EMPENHO

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim, em conjunto com a Secretaria de Educação, destaca a importância de promover uma alimentação escolar de qualidade, saudável, diversificada, sustentável e adequada em quantidade para todos os alunos da rede municipal de ensino, atendendo às necessidades nutricionais ao longo do período escolar, respeitando a cultura alimentar local e promovendo o desenvolvimento cognitivo, físico e social dos estudantes.
- 3.2. Para tanto, é essencial o fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, conforme previsto pela Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. O artigo 14 desta lei, alterado pela Lei nº 15.226/2025, elevou de 30% (trinta por cento) para 45% (quarenta e cinco por cento) o percentual mínimo dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que deve ser utilizado, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, em conformidade também com a Lei nº 14.133/2021.
- 3.3. A adoção dessa forma de contratação visa, além do atendimento às exigências legais do PNAE, fortalecer a economia local e regional, promover a inclusão social e incentivar a

TERMO DE REFERÊNCIA

produção sustentável de alimentos, assegurando o fornecimento regular de produtos frescos, diversificados e nutricionalmente adequados aos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional. Nesse sentido, a exigência legal de aplicação mínima de 45% dos recursos do FNDE na aquisição desses produtos reforça o caráter estratégico do PNAE como política pública integrada de segurança alimentar, desenvolvimento sustentável e valorização da produção local.

3.4. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar para compor a merenda escolar justifica-se pelos seguintes fatores:

3.4.1. Atendimento às exigências legais: A aquisição está amparada pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009 e pela Lei nº 15.226/2025, que determinam a obrigatoriedade da aplicação mínima de 45% dos recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) na compra de produtos da agricultura familiar.

3.4.2. Qualidade nutricional dos alimentos: Alimentos frescos, produzidos de forma sustentável e com maior valor nutricional, são essenciais para a saúde e o bom desenvolvimento dos estudantes.

3.4.3. Fomento à agricultura familiar: A compra direta dos agricultores familiares promove o desenvolvimento socioeconômico local, fortalecendo a cadeia produtiva e reduzindo desigualdades sociais no campo.

3.4.4. Sustentabilidade e valorização da cultura local: O incentivo à produção de alimentos locais reduz a emissão de carbono relacionada ao transporte e valoriza os hábitos alimentares regionais, respeitando a diversidade cultural e a sustentabilidade ambiental.

3.5. Portanto, a contratação de itens da agricultura familiar para compor a merenda escolar no município de Senhor do Bonfim não apenas atende às normas legais vigentes, mas também garante a oferta de alimentação balanceada e de qualidade aos alunos, promove a economia local e cumpre as diretrizes legais, contribuindo para a cidadania e o desenvolvimento sustentável.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Nos termos da Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, e com aplicação subsidiária dos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, são estabelecidos os requisitos necessários à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, destinados à composição da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Senhor do Bonfim/BA.

4.2. Origem dos Produtos: Os itens a serem adquiridos deverão ser provenientes da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947/2009, com alterações introduzidas pela Lei nº 15.226/2025, promovendo a compra de alimentos produzidos localmente. Deverá ser observada a apresentação do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) novo documento que substitui a antiga DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), emitida em nome dos fornecedores ou grupos formais ou informais de agricultores.

4.3. Diversidade e Qualidade dos Alimentos: Os alimentos devem ser frescos, de qualidade adequada ao consumo humano, não processados ou minimamente processados,

TERMO DE REFERÊNCIA

respeitando as normas sanitárias e os critérios de segurança alimentar. Deve ser garantida a diversidade de gêneros alimentícios (frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros) com vistas a promover uma alimentação saudável e balanceada para os alunos.

- 4.4. Sazonalidade e Quantidades:** A oferta deverá considerar a sazonalidade dos produtos, aproveitando a produção local conforme as diferentes épocas do ano, de forma a garantir o fornecimento contínuo e sem interrupções. As quantidades a serem fornecidas deverão atender às necessidades especificadas no Plano de Alimentação Escolar do município, considerando o número de alunos e refeições servidas.
- 4.5. Sustentabilidade:**
- 4.5.1. Dimensão Ambiental:** Priorizar produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso de técnicas agroecológicas, redução de agrotóxicos e práticas que minimizem os impactos ambientais.
- 4.5.2. Dimensão Social:** Incentivar a compra em pequenos produtores rurais, com especial atenção para agricultores familiares, comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária e cooperativas, fomentando a inclusão social e o desenvolvimento local.
- 4.5.3. Dimensão Econômica:** Fortalecer a economia local e regional, garantindo que os recursos destinados à merenda escolar contribuam para a geração de renda e o desenvolvimento da agricultura familiar do município e das áreas vizinhas.
- 4.6. Prazos e Condições de Entrega:** A entrega dos produtos deve ser realizada em prazos compatíveis com o calendário escolar e as necessidades das escolas, garantindo a oferta regular e a qualidade dos alimentos. As condições de transporte e armazenamento devem assegurar que os alimentos cheguem às unidades escolares em condições adequadas para o consumo, respeitando as normas de segurança sanitária.
- 4.7. Validade dos Produtos:** De acordo com a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera o Art. 13º, §1º, da 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, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.
- 4.7.1.** 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;
- 4.7.2.** 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;

TERMO DE REFERÊNCIA

- 4.7.3. 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.
- 4.7.4. Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar.
- 4.8. **Capacitação e Orientação:** Os fornecedores da agricultura familiar deverão estar aptos a participar de programas de capacitação e orientação promovidos pelo município, com o objetivo de aprimorar práticas de produção, segurança alimentar e sustentabilidade.
- 4.9. **Requisitos Mínimos de Qualidade:**
- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
 - No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozção, tempo de cozção e características inaceitáveis;
 - A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
 - Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
 - Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;
- 4.10. **Requisitos obrigacionais gerais:**
- Os produtos identificados no Estudo Técnico Preliminar manufaturados que sejam oriundos de matérias primas da agricultura familiar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA OU Selo de Inspeção Municipal – SIM;
 - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo, em seus anexos, bem como no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
 - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos

TERMO DE REFERÊNCIA

- pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
 - h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
 - i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
 - j) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
 - k) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
 - l) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
 - m) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

4.11. Amostras

- 4.11.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostras dos itens, devendo ser apresentadas, no mínimo, 2 (duas) amostras por item, devidamente identificadas com o nome do fornecedor e a referência ao procedimento de contratação. As amostras deverão ser entregues em data e local a ser definida conforme Ata de Reunião a ser publicada via Diário Oficial do Município no endereço eletrônico (<https://doem.org.br/ba/senhordobonfim>), seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, sendo sua avaliação restrita aos aspectos técnicos e sanitários dos produtos.
- 4.11.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.
- 4.11.3. Para os itens resfriados e congelados (como, polpa de frutas e iogurte), 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.
- 4.11.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

TERMO DE REFERÊNCIA

- 4.11.5.** 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.
- 4.11.6.** A convocação para amostras ficará a cargo do Pregoeiro que conduzirá o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Secretaria Municipal de Educação localizada à Rua Padre Severo, nº 136, Centro, Senhor do Bonfim – BA – CEP 48.970-000.
- 4.11.7.** Ao estabelecer esses requisitos, busca-se garantir que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar contribua não apenas para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, mas também para o fortalecimento da economia local, a promoção da sustentabilidade e o desenvolvimento social da região de Senhor do Bonfim.
- 4.11.8.** Ao seguir as orientações da Lei nº 14.133/2021 e da Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, o município estará assegurando uma licitação competitiva, transparente e em conformidade com os princípios legais.

Para os itens de Gêneros alimentícios frios e congelados

4.12. Especificações dos Produtos

- 4.12.1.** 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).
- 4.12.2.** 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.
- 4.12.3.** 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.
- 4.12.4.** 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.

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

- 5.1.** A solução consistirá na aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar que supra a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados no Estudo Técnico Preliminar.

TERMO DE REFERÊNCIA

- 5.2. A aquisição de gêneros alimentícios visa fornecer produtos frescos, 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, além de fomentar a agricultura familiar local, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.3. Os produtos provenientes da agricultura familiar são essenciais para garantir uma alimentação variada, nutritiva e de origem local. Além disso, contribuem para o fortalecimento da economia rural, incentivando a produção sustentável e gerando emprego e renda no município. Ao priorizar alimentos cultivados localmente, há uma diminuição das emissões de carbono associadas ao transporte e um estímulo às práticas agrícolas sustentáveis.
- 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.
- 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. Espera-se a melhoria da qualidade da alimentação escolar, com benefícios diretos para a saúde e o desempenho acadêmico dos estudantes. Adicionalmente, a agricultura familiar será fortalecida, promovendo o desenvolvimento econômico e social da comunidade rural. Essa solução visa alinhar-se à nova Lei de Licitações, promovendo a transparência e a eficiência na contratação, bem como o cumprimento das diretrizes do PNAE para a alimentação escolar.
- 5.8. O ciclo de vida do presente objeto deste Termo será de 12 (doze) meses, renovável conforme permissivo legal e na hipótese do interesse público.
- 5.9. Em caso de Sistema de Registro de Preços, a prorrogação que trata o caput deste item será de no máximo por mais um período, totalizando 24 (vinte e quatro) meses, desde que seja indicado o índice de reajuste financeiro e o aceite pelo fornecedor.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 6.1. Todos os produtos/serviços 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 5.9 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.

TERMO DE REFERÊNCIA

- a) **Prazo de Entrega:** O prazo de entrega dos materiais indicados no Estudo Técnico Preliminar **será de até 5 (cinco) dias 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 Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 24 hs (vinte e quatro horas), 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 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 item/serviço, caso esteja em desacordo com a proposta e as especificações constantes no objeto deste Termo, bem como detalhes contidos nos itens 3 que porventura sejam entregues com defeitos, 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

TERMO DE REFERÊNCIA

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;

GARANTIA DE QUALIDADE

- a) A Garantia deverá ser apenas da qualidade do produto em atendimento às especificações contidas no do Estudo Técnico Preliminar (ETP), e em caso de não atendimento, o fornecedor deverá substituí-lo em prazo de até 24 (vinte e quatro) horas;

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 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): **Daniela Almeida Gonçalves, Matrícula: 4980**, 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 anotarà 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.

Fiscalização Técnica

- n) O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

TERMO DE REFERÊNCIA

- o) O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));
- p) Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));
- q) O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).
- r) No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).
- s) O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

- I. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- II. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

- a) O gestor do contrato o Servidor **Sérgio Vinicius Santos de Souza**, matrícula: 6847, lotado na Secretaria Municipal de Educação e Esportes, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (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 anotará 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).

TERMO DE REFERÊNCIA

- 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 bens 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 bens 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 24 (vinte e quatro) horas, 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 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

TERMO DE REFERÊNCIA

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) Deverá emitir a nota fiscal de produtor rural, nota fiscal avulsa ou documento fiscal equivalente, em conformidade com a legislação vigente, **indicando exclusivamente o valor bruto dos produtos efetivamente entregues, sem acréscimo, inclusão ou destaque de valores referentes ao FUNRURAL** ou de quaisquer outros tributos/contribuições cuja legislação determine **retenção e recolhimento na fonte pelo adquirente**.
- i. Quando devido e aplicável às aquisições realizadas junto a **produtor rural pessoa física, segurado especial ou agricultor familiar enquadrado no regime da Agricultura Familiar**, a contribuição previdenciária denominada **FUNRURAL** será **retida e recolhida diretamente pela CONTRATANTE, na fonte pagadora**, nos termos da responsabilidade tributária do adquirente, conforme arts. 25 e 30 da Lei nº 8.212/1991 e normativos vigentes da Receita Federal do Brasil, não configurando ônus adicional ao preço ofertado ou transferência de responsabilidade à Administração.
- g) 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.
- h) 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;
- i) Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- j) 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;
- k) 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 *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

TERMO DE REFERÊNCIA

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- 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. 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 **CRENCIAMENTO MEDIANTE CHAMADA PÚBLICA** conforme o Inciso XLIII do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.
- b) No procedimento de Credenciamento, será adotado o inciso I do Art. 79 da Lei Federal nº 14.133/21, conforme abordado abaixo:

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;

III - em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.

Regime de execução

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

Da Aplicação da Margem de Preferência

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

TERMO DE REFERÊNCIA

- 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. A documentação exigida para habilitação dos fornecedores observará o disposto nos arts. 35 e 36 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, com as alterações introduzidas pela Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.

7.4.1. Será admitida a seguinte documentação:

I - os Beneficiários Fornecedores:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) extrato da CAF/DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo do Edital); e
- d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- e) Selo de inspeção Municipal – SIM para produtos industrializados ou beneficiados. e.1) a ausência do Selo SIM acima mencionado, poderá ser atendida até o pagamento da primeira ordem de compra.

II - as Organizações Fornecedoras:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato da CAF/DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo do Edital);
- f) declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo do Edital); e
- g) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- h) Selo de inspeção Municipal – SIM para produtos industrializados ou beneficiados. h.1) a ausência do Selo SIM acima mencionado, poderá ser atendida até o pagamento da primeira ordem de compra.

III. Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda, modelo inseparável do Edital conforme Resolução FNDE.

- 7.5. A documentação deverá ser encaminhada em sistema próprio, ou presencial a ser indicado no instrumento convocatório, em horário compatível com a necessidade de anexar os documentos.
- 7.5.1. O prazo poderá ser prorrogado a critério do Agente de Contratação, e caso não seja atendido pelo fornecedor participante, poderá convocar o próximo colocado.
- 7.6. **CRITÉRIOS DE ESCOLHA DA PROPOSTA:**
- 7.6.1. No **procedimento de licitação, para a modalidade Credenciamento**, será realizado nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021, observadas, no que couber, as normas específicas aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da

TERMO DE REFERÊNCIA

agricultura familiar, em especial a Resolução FNDE nº 21/2021, bem como, de forma complementar, às Resoluções do GGPA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013 e nº 73/2015, desde que compatíveis com o regime jurídico vigente.

- 7.6.2. A priorização para aquisição dos produtos oriundos da Agricultura Familiar será da seguinte forma:

I. Dentro da Região do Município de Senhor do Bonfim -BA:

- a) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural do Município de Senhor do Bonfim – BA;
- b) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana do Município de Senhor do Bonfim – BA;
- c) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados na zona rural do Município de Senhor do Bonfim – BA;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.
- d) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados na zona urbana do Município de Senhor do Bonfim – BA;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.

II. Dentro da Região do Piemonte Norte do Itapicuru que compreende os Municípios de Andorinha, Antônio Gonçalves, Caldeirão Grande, Campo Formoso, Filadélfia, Jaguarari, Pindobaçu, Ponto Novo e Senhor do Bonfim:

- e) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
- f) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
- g) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.
- h) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
 - III. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - IV. assentamentos da reforma agrária;
 - V. grupos de mulheres;
 - VI. produção agroecológica ou orgânica.

III. Demais Municípios da Bahia e Estados:

- i) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural dos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
- j) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana dos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
- k) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
 - V. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - VI. assentamentos da reforma agrária;

TERMO DE REFERÊNCIA

- VII. grupos de mulheres;
- VIII. produção agroecológica ou orgânica.
- l) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
 - VII. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - VIII. assentamentos da reforma agrária;
 - IX. grupos de mulheres;
 - X. produção agroecológica ou orgânica.

IV. Jurisprudência da classificação dos produtos:

Art. 7....

§ 2º O edital de Chamada Pública poderá classificar as propostas segundo critérios de priorização de:

- I - agricultores familiares do município;
- II - comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- III - assentamentos da reforma agrária;
- IV - grupos de mulheres;
- V - produção agroecológica ou orgânica.

7.6.3. Caso seja escolhida a modalidade Dispensa, será adotado os critérios estabelecidos no Art. 75 e seus incisos e parágrafos.

7.6.4. Demais cláusulas pertinentes à contratação estarão encartadas no Edital do certame licitatório que ficará a cargo do Agente de Contratação a escolha das 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. O valor da contratação foi definido a partir de:

- Pesquisa de preços junto a produtores da agricultura familiar, cooperativas e associações locais;
- Consultas a preços praticados em mercados institucionais semelhantes;
- Parâmetros de preços divulgados por órgãos oficiais e experiências de exercícios anteriores;
- Observância dos limites e diretrizes do PNAE, especialmente quanto à valorização da produção local.

8.2. Ressalta-se que, no credenciamento, os preços não decorrem de disputa, mas são previamente fixados pela Administração, devendo ser de conhecimento público para garantir a transparência do procedimento.

8.3. A adoção de orçamento sigiloso mostra-se incompatível com o credenciamento, pelas razões a seguir expostas:

a) Ausência de Competição

O orçamento sigiloso é instrumento voltado a procedimentos competitivos, com o objetivo de preservar a vantagem econômica da Administração durante a disputa entre licitantes. No credenciamento:

- Não há competição;
- Não há apresentação de propostas de preços;
- Não existe fase de lances ou julgamento comparativo.

Logo, inexistente finalidade prática ou jurídica para o sigilo do orçamento.

TERMO DE REFERÊNCIA

b) Preço como Condição de Acesso

No credenciamento, o preço:

- É condição objetiva de participação;
- Deve ser igual para todos os credenciados;
- Necessita ser previamente conhecido pelos interessados para avaliação da viabilidade econômica do fornecimento.

8.4. Manter o orçamento em sigilo inviabilizaria a tomada de decisão consciente por parte dos agricultores familiares, especialmente considerando suas limitações produtivas e financeiras.

8.5. Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que:

- O valor da contratação no credenciamento de merenda escolar da agricultura familiar deve ser público, previamente definido e amplamente divulgado;
- A adoção de orçamento sigiloso é inadequada e incompatível com a natureza do credenciamento;
- A transparência do valor fortalece a participação da agricultura familiar, assegura isonomia e garante segurança jurídica ao procedimento.

8.6. Assim, justifica-se a publicidade integral do valor estimado da contratação, em consonância com os princípios da Administração Pública, a legislação vigente e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

8.7. JUSTIFICATIVA PARA O AUMENTO DO VALOR ESTIMADO

O aumento no valor estimado da contratação justifica-se por fatores objetivos e mensuráveis, notadamente:

a) Ampliação da Rede de Ensino

No exercício atual, houve:

- Construção e entrada em funcionamento de novas escolas e creches;
- Expansão da rede municipal de ensino infantil e fundamental;
- Aumento da capacidade de atendimento da Administração.

b) Crescimento do Número de Alunos Matriculados

Como consequência direta da ampliação da infraestrutura educacional:

- Verificou-se aumento significativo na matrículas;
- Houve elevação proporcional da demanda por refeições escolares;
- Intensificação do consumo diário de gêneros alimentícios.

Considerando que a merenda escolar é fornecida de forma contínua e obrigatória, o crescimento do número de alunos impacta diretamente o volume de alimentos a ser adquirido.

c) Proporcionalidade entre Quantidade e Valor

O aumento do valor estimado não decorre de majoração arbitrária de preços unitários, mas sim do acréscimo quantitativo da demanda, mantendo-se, como parâmetro, os preços praticados anteriormente ou valores compatíveis com o mercado.

TERMO DE REFERÊNCIA

Assim, a elevação do valor global da contratação guarda relação direta e proporcional com:

- A ampliação do número de unidades escolares;
- O aumento da quantidade de refeições servidas;
- A necessidade de garantir regularidade e qualidade da alimentação escolar.

8.8. Adequação Orçamentária e Razoabilidade

A estimativa apresentada:

- Reflete a nova realidade da rede de ensino;
- Está compatível com o planejamento educacional do exercício;
- Observa os princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência;
- Busca assegurar o atendimento integral aos alunos matriculados, evitando risco de desabastecimento.

8.9. Conclusão

Diante do exposto, justifica-se a estimativa de mercado baseada em contratações anteriores, com possível aumento do valor estimado, em razão da comprovada expansão da rede escolar e do crescimento do número de alunos matriculados, decorrentes da construção de novas escolas e creches.

Tal estimativa mostra-se tecnicamente adequada, financeiramente coerente e alinhada ao interesse público, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação escolar.

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 dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.7. 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;

TERMO DE REFERÊNCIA

- 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;
 - 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;
 - 10.2. As solicitações referentes à troca deverão ser efetuadas pelo designado e/ou pela Comissão de Recebimento;
 - 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;

TERMO DE REFERÊNCIA

- 10.5. No caso de Atas de Registros de Preços, poderá ser aditivada por igual período, uma única vez, renovando-se o seu saldo para fins de planejamento anual e desde que seja utilizado índice de correção de preços e aceite pelo fornecedor que detém Ata registrada.
- 10.6. Caso o fornecedor não aceite, 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

- 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** – Planilha de planejamento mensal para aquisição dos produtos;
- Anexo II** - Relatório sobre a inclusão de Mel de Abelha e Queijo Tipo Mussarela no Processo da Chamada Pública para Alimentação Escolar;
- Anexo III** - Relatório sobre a Inclusão do Leite Integral Pasteurizado na Chamada Pública para Alimentação Escolar;
- Anexo IV** - Valor estimado da contratação com média de preços, cotações e demais documentos pertinentes;

Senhor do Bonfim-BA, 26 de janeiro de 2026.



TERMO DE REFERÊNCIA

Luzane Santos Ribeiro
Superintendente Administrativa
Decreto 0120/2025