EDITAL DE PREGÃO ELETRONICO N. 036/2025.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025

CONTRATANTE:
Secretaria de Educação do Municipio de **BRUMADO/BA**, por meio da Comissão de Contratação

LOCAL E DATA PARA O RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E INÍCIO DA DISPUTA

Início de acolhimento de propostas: dia 13/08/2025
Recebimento de Propostas: até as 009h00min do dia 26/08/2025
Início da sessão de disputa de lances: às 009h00min do dia 26/08/2025

ENDEREÇO ELETRÔNICO:
Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos https://bnccompras.com ou por e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

OBJETO:
Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, de forma contínua, destinada a atender os alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino de Brumado/BA, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis, conforme Termo de Referencia, Edital e seus anexos.

VALOR ESTIMADO:
Sigiloso para evitar que as propostas ou lances sejam feitos apenas com base no valor fixado pela administração, incentivando assim propostas mais competitivas e realistas economicamente, conforme item 13 do edital.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA:
Aberto e Fechado

AMOSTRA:
Não será exigida amostra

ME/EPP/EQUIPARADAS:
Não existem lotes/itens reservados e/ou exclusivos para as empresas enquadradas como ME /EPP/EQUIPARADAS

PROGRAMA DE INTEGRIDADE:
Não será exigida a implantação de programa de integridade

EQUIPE DE PREGÃO RESPONSÁVEL:
- **Nome do(a) Pregoeiro(a)**: PAULO CESAR CAMPOS DE OLIVEIRA
- **E-mail:** semad_licitacao@brumado.ba.gov.br
- **Endereço**: Praça Cel. Zeca Leite, 415, Centro, Brumado/BA.

LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA:
- Lei Federal nº 14.133/2021;
- Lei Complementar Federal nº 123/2006;
- Lei Federal nº 147/2014;
- Decreto Municipal nº 010/2024;
- Decreto Federal nº 10.024/2019.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, de forma contínua, destinada a atender os alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino de Brumado/BA, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

1.2. A licitação será em por LOTE, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O valor previamente estimado da contratação da presente licitação está indicado no Termo de Referência Anexo I.

2. DA AMPLA CONCORRÊNCIA

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atendam aos requisitos do Edital.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. DO CREDENCIAMENTO:

3.1.1. O licitante deverá estar previamente credenciado no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.bnc.org.br

3.1.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

3.1.4. O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas.

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

3.2. DAS VEDAÇÕES:

3.2.1. Não poderá participar desta licitação:

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) pessoa física ou jurídica que atue em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que observado o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas, a ser editado pelo Poder Executivo.

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

d) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

f) diretamente ou indiretamente, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, bem como a empresa da qual seja sócio, dirigente ou responsável técnico, sendo que tal proibição também se aplica aos seus parentes em linha reta, colateral ou afim, até o terceiro grau, bem como àqueles que mantêm relacionamento afetivo público e notório com os servidores e dirigentes de todos os órgãos e entidades promotores, participantes da licitação, bem como contratantes;

g) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

h) Pessoa física que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, ou pessoa jurídica que tenha como sócio majoritário aquele a quem foi dirigida mencionada penalidade, durante o prazo que apontar a decisão condenatória;

i) Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

j) Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa, desde que não tenham observado o disposto no subitem 3.4 deste Edital.

3.2.2. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO:

3.3.1. **NÃO** será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo;

3.4. DA PARTICIPAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS SOB A FORMA DE COOPERATIVA:

3.4.1. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

4. DO ACESSO AO SISTEMA E DA INCLUSÃO DAS PROPOSTAS

4.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico denominado https://bnccompras.com mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do credenciado.

4.1.1. As informações e/ou dúvidas de como incluir propostas e participar do procedimento licitatório podem ser sanadas pela https://bnccompras.com e pelo e-mail semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

4.1.2. O licitante enquadrado como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou equiparada deverá se identificar em campo próprio do sistema eletrônico, e declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.2.1. O licitante que não se identificar no campo próprio do sistema eletrônico como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e equiparadas ficará impedido de participar dos itens/lotes exclusivos e da cota reservada, se houver, e não poderá fazer uso do empate ficto previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.1.2.2. Para os fins do disposto no subitem 4.1.2 deste Edital, considera-se como “equiparada” o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor

individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta e os respectivos documentos solicitados para esta etapa procedimental (indicados no subitem 5.2 deste Edital) **necessariamente antes da data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública**.

4.2.1. Os documentos relacionados à fase de habilitação (item 07) devem ser apresentados apenas naquela etapa procedimental, conforme disposto no subitem 7.2 deste Edital.

4.2.2. As licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os respectivos documentos anteriormente inseridos no sistema, desde que antes da data e horário estabelecidos para a abertura da sessão pública.

4.2.3. Os documentos que compõem a proposta somente serão disponibilizados para avaliação dO Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4.3. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo aO Pregoeiro(a)(a) a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. Caberá à licitante interessada acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Caberá à licitante interessada comunicar imediatamente, por escrito, ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. As propostas de preços serão efetuadas via sistema eletrônico, devidamente preenchidos os campos disponíveis conforme as regras abaixo:

a) valores unitários e total por item, em moeda corrente nacional, cotados com apenas duas casas decimais, expressos em algarismos;

b) devem informar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da data limite para a sua apresentação. No caso de o prazo de validade ser omitido na proposta, O Pregoeiro(a) considerará o prazo acima mencionado;

c) descrição detalhada do objeto, indicando, no que for aplicável, uma única marca por item ofertado, devendo o modelo ser discriminado quando pertinente;

d) quando houver lotes com mais de um item, obrigatoriamente todos os itens do lote devem ser cotados.

5.1.1. O licitante **não poderá se identificar** no preenchimento da proposta de que trata o subitem 5.1 deste Edital.

5.1.2. As especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.1.3. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5.1.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.2. DOS DOCUMENTOS A SEREM ANEXADOS COM A PROPOSTA

5.2.1. Deverão ser anexados via sistema eletrônico (anexos da proposta) os documentos abaixo relacionados, podendo ser inseridos lote a lote ou selecionada a opção “marcar todos”, para inserir a documentação de todos os lotes/lotes com proposta:

I. Declaração firmada pelo licitante de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na

Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

II. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no subitem 3.4 deste Edital.

5.3. GARANTIA DA PROPOSTA

5.3.1. Não será exigido seguro garantia para o presente processo.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, DA apresentação de propostas e lances, ENCERRAMENTO DA SESSÃO, NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA

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

6.2. O Pregoeiro(a) verificará a descrição do objeto ofertado, nos termos do subitem 5.1, alínea “c”, deste Edital, e desclassificará sumariamente:

a) as propostas cuja descrição do objeto não esteja em conformidade com os requisitos estabelecidos no item 5;

b) as propostas cuja descrição do objeto identifique a licitante.

6.2.1. Havendo dúvidas quanto às características do objeto ofertado pela licitante, O Pregoeiro(a) ou o responsável pela análise técnica poderá efetuar diligências para confirmações e esclarecimentos acerca do material ofertado.

6.3. A desclassificação sumária da proposta será fundamentada, registrada no sistema e disponibilizada em tempo real para todos os participantes.

6.4. A apresentação de proposta acima do orçamento estimado para a contratação não resultará na desclassificação sumária de que trata o item 6.2, ficando a referida análise relegada à fase seguinte à apresentação de lances, se houver, e/ou posterior à negociação.

6.5. A não desclassificação sumária da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre O Pregoeiro(a) e as licitantes.

DOS LANCES

6.8. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.8.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

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

6.8.4. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior **ao último por ela ofertado** e registrado pelo sistema.

6.8.5. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for registrado em primeiro lugar.

6.8.6. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 10,00 (dez reais).

6.8.7. O intervalo entre os lances enviados pela mesma licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

DO MODO DE DISPUTA

6.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

6.9.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 6.9.1, o sistema abrirá oportunidade para que a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.3. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 6.9.2, poderão as autoras dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens 6.9.2 e 6.9.3, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.9.5. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos subitens 6.9.2 e 6.9.3, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.6. Poderá O Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, no caso de nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

DA DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES

6.10. No caso de desconexão dO Pregoeiro(a) com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos seus lances.

6.11. Retornando a conexão dO Pregoeiro(a) ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

6.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para O Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação do fato às participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e a ocorrência será registrada em ata.

DO CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.13. O Critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.

DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

6.14. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para estas.

6.14.1. Considera-se como “equiparadas” o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

6.14.2. Entende-se por empate, situações em que as propostas, mediante lances apresentados pelas MEs, EPPs e equiparadas sejam iguais ou até de 5% (por cento) superiores ao melhor preço, quando a primeira colocada for empresa de maior porte.

6.14.2. A preferência de contratação será concedida da seguinte forma:

a) Ocorrendo o empate, a ME, EPP ou equiparada melhor classificada nos termos do subitem 6.14 terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos, contados após a comunicação para tanto.

b) Caso a ME, EPP ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo da alínea “a”, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido na alínea “a”.

6.14.3. O tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 não será aplicado às licitações cujo item seja de valor estimado superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ainda que as potenciais beneficiárias sejam qualificadas como ME, EPP ou equiparada.

6.14.4. A licitante caracterizada como ME, EPP ou equiparada não poderá fazer uso do tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 se no ano-calendário de realização da licitação, tiver celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

6.15. Após aplicada a regra do subitem anterior e persistindo o empate, ou, caso não seja licitação exclusiva para ME/EPP/Equiparadas, serão utilizados os critérios de desempate descritos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, naquela ordem estabelecida.

6.16. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

DA NEGOCIAÇÃO

6.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, caso a proposta/lance do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar esteja acima do valor estimado da contratação, o Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas.

6.17.1 A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.17.2. A negociação de que trata o subitem 6.17 deste Edital poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do valor estimado da contratação.

6.17.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA ADEQUADA AO ULTIMO LANCE OFERTADO

6.18. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar proposta adequada ao último lance ofertado, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação, devidamente preenchida e assinada, para fins de exame de aceitabilidade do preço, enviando-a para o e-mail a ser informado durante a sessão, **no prazo MÁXIMO de** 03 (três) horas, contadas a partir da solicitação dO Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação.

6.18.1. A sessão PODERÁ ser suspensa para aguardo da proposta de preços, cabendo ao Pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta.

DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

6.19. Encerrada a etapa de negociação (subitem 6.17) e apresentada a proposta adequada (subitem 6.18), se for o caso, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta do licitante provisoriamente vencedor quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço.

6.19.1. Serão desclassificadas as propostas que:

I - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital e seus anexos;

II - Apresentarem preços inexequíveis;

III - Permanecerem acima do valor estimado da contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - Contiverem vícios insanáveis;

VI - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

6.19.2. Para os fins do disposto nos incisos V e VI do subitem 6.19.1, considera-se vício sanável, entre outras, as seguintes medidas:

I – A complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

II - O desatendimento de exigências meramente formais e que não comprometam a compreensão do conteúdo da proposta;

III - Aquele cujo defeito não altera a substância da proposta;

IV - Aatualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas;

V – A juntada extemporânea de declarações firmadas pelo próprio licitante; ou

VI – A juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

6.19.2.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para sanar os vícios de que trata o subitem 6.19.2 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

6.19.3. No caso de apresentação de proposta inexequível (inciso IV do subitem 6.19.1), o Pregoeiro, para fins de subsidiar a decisão quanto à sua aceitabilidade, poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada no sentido de:

a) apurar se há algum risco na viabilidade da execução do objeto ofertado, a origem e a qualidade dos insumos empregados no processo produtivo e se a licitante está em dia com suas obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas; e

b) solicitar à licitante maiores esclarecimentos sobre a dimensão da sua proposta e de onde obterá proveito econômico, sua efetiva exequibilidade, bem como declaração expressa de que assume eventuais prejuízos ao longo de futura relação contratual a ser firmada, de maneira que possíveis pedidos de modificação contratual posterior sejam analisados atentamente, a fim de que não sejam utilizados como expediente para corrigir distorções nos preços contemplados na proposta vencedora.

6.19.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que dispõe o subitem 6.19.2.1 e subitem 6.19.3, somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24hrs (vinte e quatro horas) de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.20. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.20.1. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta do provisoriamente vencedora for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, na forma do subitem 6.13.

DA AMOSTRA

6.21. O Pregoeiro **poderá exigir que a licitante classificada em primeiro lugar apresente amostra**, observando-se o procedimento estabelecido no TR.

6.22. Após o encerramento da análise da conformidade das propostas e dos lances, o Pregoeiro disponibilizará no sistema os documentos da proposta apresentados pelo licitante classificado em primeiro lugar.

6.23. Qualquer licitante poderá, **de forma imediata, após o término do julgamento das propostas, manifestar em campo próprio do sistema sua intenção de recorrer em face das decisões proferidas nessa fase processual, sob pena de preclusão**.

6.23.1. Ao término do julgamento das propostas, será concedido na sessão pública o prazo de 10 (dez) minutos para que qualquer licitante manifeste, de forma imediata, em campo próprio do sistema, a intenção de recorrer de que trata o subitem 6.23, de forma motivada, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

6.23.2. O prazo e a forma de apresentação das razões recursais deverão observar o disposto no item 8 deste Edital.

6.24. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, observado o disposto neste edital.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora

da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

7.1.2. A consulta aos cadastros referidos no subitem 7.1 será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429, de 2 de junho de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada por falta de condição de participação.

7.1.4. Caso o Pregoeiro identifique que uma pessoa física ou jurídica atua em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, deverá observar o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas a ser editado pelo Poder Executivo.

Das regras gerais da fase de habilitação

7.2. Superada a consulta de que trata o subitem 7.1 deste Edital, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar **OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREVISTOS CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA**, via sistema eletrônico, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório, observado o disposto no subitem 13.2 deste Edital.

7.4. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.5. As exigências de habilitação das empresas estrangeiras que não funcionem no País serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.5.1. Para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação das empresas estrangeiras que não funcionem no País serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência de que trata o art. 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para:

I - Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

II - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.7.1. Para os fins previstos no subitem 7.7 deste Edital, não caracteriza como substituição ou a apresentação de novo documento a diligência realizada para:

I - Aanar o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante;

II – A juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

7.7.2. O Pregoeiro poderá determina a realização das diligências de que tratam os subitens 7.7 e 7.7.1 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

7.7.3. Os documentos exigidos em sede de diligência deverão ser apresentados no prazo e na forma fixados pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação.

7.7.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.8. Compete ao Pregoeiro verificar e julgar as condições de habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, oportunidade em que deverá promover:

I – A conferência de documentos cuja autenticidade das informações possa ser verificada eletronicamente por meio de consulta ao site do órgão emissor;

II – A emissão na sessão pública de certidão atualizada nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e de entidades, que comprove a manutenção da regularidade fiscal e trabalhista no momento da avaliação dessas condições de habilitação, independentemente da apresentação de certidão ainda válida pelo licitante.

7.8.1. A emissão de que trata o inciso II do subitem 7.8 deste Edital fica dispensada na hipótese de indisponibilidade temporária dos sítios eletrônicos emissores no momento da sessão pública, impossibilidade de emissão de documento por meio eletrônico ou quando a sua emissão depender do pagamento de taxa pela Administração Pública.

7.8.2 Quaisquer das circunstâncias a que se referem o subitem 7.8.1 deverão ser registradas na ata de sessão pública e comprovadas no processo administrativo por meio de documentos.

7.8.3. Caso a emissão de novo documento de que trata o inciso II do subitem 7.8 indique a irregularidade fiscal e trabalhista do licitante na data da realização da sessão pública, será declarada a sua inabilitação, salvo na hipótese de licitante caracterizado como Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP ou equiparadas, ao qual será ofertado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para comprovar a regularização, conforme determina o art. 43 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7.8.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.9.1. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta do provisoriamente vencedor for inabilitada, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, na forma do subitem 6.14.

7.10. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

7.11. Após o encerramento da fase de habilitação, o Pregoeiro disponibilizará no sistema, os documentos da habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor e aqueles oriundos das diligências promovidas em cumprimento aos subitens 7.4, 7.6 e 7.7 deste Edital.

7.12. Qualquer licitante poderá, **de forma imediata, após a declaração do vencedor do certame (subitem 7.10), manifestar sua intenção de recorrer em face das decisões proferidas na fase de habilitação, sob pena de preclusão**.

7.12.1. Após a declaração do vencedor do certame, será concedido na sessão pública o prazo de 10 (dez) minutos para que qualquer licitante manifeste, de forma imediata, em campo próprio do sistema, a intenção de recorrer de que trata o subitem 7.12, de forma motivada, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

7.12.2. O prazo e a forma de apresentação das razões recursais deverão observar o disposto no item 8 deste Edital.

Declarações a serem apresentadas pelos licitantes na fase de habilitação:

7.13. Para fins de habilitação, os licitantes deverão encaminhar as seguintes declarações ou gerá-las em campo próprio do Sistema BNC https://bnccompras.com

I - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);

II - Declaração de que não possui, em seu quadro de funcionários, empregados menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

8. DOS RECURSOS

8.1. Caberá recurso em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante, observadas as seguintes disposições:

I - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, na forma e no prazo previsto nos subitens 6.24 e 7.12 deste Edital, **sob pena de preclusão**;

II – O prazo para apresentação das razões recursais, é de 03 (três) dias úteis, será iniciado na sessão pública em que o licitante for declarado vencedor do certame (subitem 7.10 deste Edital);

III – A apreciação e julgamento dos recursos interpostos em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante se dará em fase única

8.2. A não apresentação das razões mencionadas no prazo descrito no item II do subitem 8.1 acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese dos motivos apresentadas em sede da manifestação de recorrer de que tratam os subitens 6.24 e 7.12 deste Edital.

8.2.1. Na hipótese de que trata o subitem 8.2, o recurso não será conhecido caso não seja possível compreender as razões indicadas pelo licitante, tenha caráter meramente protelatório, ou seja baseado em fatos genéricos.

8.3. Os demais licitantes, desde logo, ficam intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo 03 (três) dias úteis, contados do término do prazo do licitante recorrente.

8.4. A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos nos itens anteriores.

8.5. Fica assegurada vista imediata dos autos do pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões.

8.6. O recurso de que trata o subitem 8.1 deste Edital será dirigido ao Pregoeiro que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6.1. A autoridade competente poderá solicitar auxilio do órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias.

8.6.2. O prazo para proferir a decisão ficará suspenso caso a autoridade competente solicite o auxílio de que trata o subitem 8.6.1.

8.7. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o Pregoeiro deverá elaborar um breve relatório contendo os fatos ocorridos no procedimento e a proposta de adoção de uma das condutas do art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

III - Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

9.2. O processo licitatório, acompanhado do relatório de que trata o subitem 9.1, será encaminhado à autoridade máxima do órgão ou entidade demandante, a qual deverá adotar uma das condutas descritas no item anterior.

10. DO CONTRATO

DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Após a adjudicação e homologação do resultado do certame licitatório, a proponente vencedora será convocada para assinar o termo de Contrato de Fornecimento, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e na legislação.

10.2. O prazo previsto neste item poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceito pela Administração.

10.3. É facultado ao Município, quando o convocado não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, ou ainda, recusar-se injustificadamente a assinar o termo de contrato, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital e na legislação.

10.4. Nenhum contrato será celebrado sem a efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos, dele decorrentes, no exercício financeiro em curso.

10.5. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.

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

10.7. O contrato a ser firmado obedecerá à Minuta constante no Anexo II deste Edital.

10.8. O Município publicará no seu Diário Oficial, o extrato dos contratos celebrados, no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias da data de sua assinatura, com indicação da modalidade de licitação de seu número de referência.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. As sansões são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

DA APLICAÇÃO DA SANÇÃO

11.2. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa poderá, **até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame,** impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

12.2. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento deverão ser enviadas **exclusivamente em campo próprio do Sistema BNC** https://bnccompras.com

12.3. Compete ao Pregoeiro receber, examinar e responder os pedidos de esclarecimentos e decidir as impugnações.

12.3.1. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3.2. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

12.4. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnações vincularão os participantes e a Administração.

12.5. Na hipótese de alteração do instrumento convocatório em decorrência do acolhimento da impugnação ou do esclarecimento feito, aplica-se o disposto no §1º do art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13. DO VALOR SIGILOSO

13.1. A adoção do orçamento sigiloso neste processo licitatório encontra amparo no art. 24, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a não divulgação do valor estimado antes da adjudicação, quando houver risco de comprometimento à obtenção da proposta mais vantajosa.

13.2. No caso em tela, a divulgação antecipada do orçamento poderia induzir os licitantes a moldarem suas propostas com base no valor máximo aceitável pela Administração, e não a partir de seus custos reais e estratégias de mercado.

13.3. Além disso, o orçamento sigiloso:

a) Reduz a possibilidade de conluio entre participantes;

b) Estimula a apresentação de propostas mais competitivas;

c) Evita a atuação de empresas sem capacidade técnica adequada;

d) Fomenta a negociação com base na melhor proposta efetivamente ofertada.

13.4. Portanto, a medida é justificada por razões técnicas e estratégicas, buscando assegurar a eficiência, a economicidade e a isonomia no certame, em conformidade com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021. O valor estimado será oportunamente divulgado, após a adjudicação do objeto, conforme determina a legislação.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Todas as referências de tempo estabelecidas no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília.

14.2. Toda a documentação exigida para o certame deverá ser anexada no sistema eletrônico e/ou apresentado em formato legível.

14.2.1. É permitida a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, cujos documentos serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.

14.2.2. Ao participar da presente licitação, os licitantes assumem integralmente a responsabilidade pela autenticidade e veracidade de todos os documentos e informações prestadas, respondendo, na forma da lei, por qualquer irregularidade constatada.

14.2.3. Caso o Pregoeiro julgue necessário, a autenticidade dos documentos apresentados por meio do sistema eletrônico poderá ser verificada:

I - Mediante apresentação de original perante o Pregoeiro ou os servidores que compõem a sua equipe de apoio;

II – Por meio de autenticação por cartório competente;

III – Por meio de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

IV – Perante publicação em Diário Oficial e/ou documento disponível na Internet, no site oficial do órgão emissor.

14.3. As declarações da empresa licitante solicitadas no edital deverão ser assinadas e identificadas (nome completo, RG e CPF) pelo representante legal ou pelo procurador por ele constituído, não havendo a necessidade de autenticação do documento.

14.3.1. No caso de documentação assinada por procurador, o Pregoeiro solicitará na sessão o envio da procuração outorgada pelo representante legal da licitante, devidamente autenticado por cartório competente, ou assinada digitalmente por meio de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

14.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, deverão ser observadas as regras previstas no art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.7. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

14.8. As informações inerentes a este pregão poderão ser obtidas, pelos interessados, na Sala de Licitação, localizada na SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, na Praça Cel. Zeca Leite, n. 415, Centro, BRUMADO/BA, CEP 46.100-000, das 8h às 12h, das 14h às 17hs.

14.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereços eletrônicos https://bnccompras.com ou por e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

14.9.1. A cópia do Edital e seus Anexos poderá ser retirada junto à Comissão de Contratação, mediante apresentação do recolhimento da taxa de reprodução, proporcional ao número de cópias.

14.10. Fica eleito o foro da cidade de **BRUMADO/BA**, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para processar as questões resultantes desta licitação e que não possam ser dirimidas administrativamente.

14.11. Integram o presente edital, independentemente de qualquer transcrição, os anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MODELOS DE DECLARAÇÕES (A, B, C, D, E, F);

BRUMADO/BA, em 12 de agosto de 2025.

PAULO CÉSAR CAMPOS DE OLIVEIRA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, de forma contínua, destinada a atender os alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino de Brumado/BA, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis.

No tocante aos procedimentos licitatórios, este Termo de Referência observa rigorosamente as disposições da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, especialmente no que se refere aos princípios da planejamento, eficiência, isonomia, seleção da proposta mais vantajosa, desenvolvimento nacional sustentável e gestão por resultados.Adicionalmente, fundamenta-se na necessidade de garantir a continuidade na oferta da alimentação escolar, serviço de natureza essencial, indispensável ao desenvolvimento das atividades educacionais, bem como ao cumprimento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

A presente contratação busca, portanto, assegurar que os serviços sejam executados por empresa que possua capacidade técnica comprovada, logística adequada, mão de obra especializada, e que observe rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar, de saúde pública e as exigências legais pertinentes, garantindo a qualidade no preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentação escolar. Considera-se, ainda, o disposto na Lei nº 14.133/2021, que estabelece que os agentes públicos devem observar, especialmente, os princípios da planejamento, transparência, eficácia e motivação dos atos administrativos, razão pela qual este documento consolida os elementos técnicos indispensáveis para viabilizar a contratação mais vantajosa para a Administração, promovendo o atendimento eficiente e seguro dos alunos da rede municipal de ensino de Brumado/BA.

1.2. Em caso de divergência entre o descritivo dos itens constantes no Edital, em seus Anexos e na plataforma eletrônica de realização do certame https://bnccompras.com prevalecerá o

descritivo constante no Edital e em seus Anexos, por representar a manifestação formal da Administração Pública.

1.3. Considerando a natureza do objeto a ser licitado, que se refere à prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, não se justifica a participação de empresas sob a forma de consórcio. O mercado dispõe de empresas com plena capacidade técnica, operacional e logística para executar integralmente os serviços, sem necessidade de divisão de responsabilidades ou competências. A vedação à participação de consórcios traz benefícios relevantes para a Administração Pública, alinhando-se aos princípios da eficiência, economicidade, simplicidade processual e isonomia, previstos na Lei nº 14.133/2021. Entre os benefícios, destaca-se a simplificação da análise documental no processo de habilitação, visto que não será necessário examinar documentos específicos de consórcios, como compromissos consorciais, divisões de responsabilidade e comprovação de capacidade conjunta.Além disso, a gestão do contrato torna-se mais eficiente e segura, uma vez que a Administração tratará diretamente com um único contratado, facilitando o acompanhamento da execução, a fiscalização, a comunicação e, principalmente, a responsabilização, quando necessária. Isso evita conflitos internos entre empresas consorciadas que poderiam comprometer a execução dos serviços.Sob a ótica da competitividade, a vedação a consórcios não representa restrição ao caráter competitivo do certame. Pelo contrário, estimula a ampla participação de empresas de diferentes portes, especialmente microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), favorecidas pelo tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006. Considera-se, ainda, que permitir consórcios poderia gerar custos administrativos adicionais e complexidade na gestão contratual, além de aumentar o risco de questionamentos jurídicos relacionados à composição, à divisão de responsabilidades e à eventual dissolução de consórcios durante a vigência contratual.Diante disso, e considerando a suficiência de empresas habilitadas no mercado para prestar os serviços de forma integral, bem como visando assegurar maior segurança jurídica, celeridade processual, efetividade na fiscalização e eficiência na gestão pública, não será admitida a participação de licitantes sob a forma de consórcio, o que estará expressamente consignado no edital e nos demais documentos que compõem o processo licitatório.

1.4. Durante a execução dos serviços contratados, a CONTRATADA fará uso de espaço físico disponibilizado pelo Município de Brumado/BA, exclusivamente para fins de preparo e distribuição da alimentação escolar, conforme estabelecido neste instrumento de planejamento.

Dessa forma, em observância ao princípio da economicidade e considerando que o uso de bem público não confere gratuidade quanto aos encargos decorrentes da sua utilização, ficará a CONTRATADA responsável pelo pagamento integral das despesas relativas ao consumo de energia elétrica e água utilizados na execução dos serviços, durante todo o período contratual.

A contratante fornecerá o espaço físico para a contratada, custos relacionados a energia, água potável, toda manutenção do predio é de responsabilidade da contratada, caso danificação da parte estrutural da cozinha central a contratada ficará responsável, havendo necessidade de comunicar os reparos e manutenção feitas para contratante. Referente as cozinhas nas unidades de escolas e creches parte estrutural é de responsabilidade da contratante.

1.5. A contratada será responsável por todos os insumos necessários a operacionalização destes serviços, tais como: mão – de – obra, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP) e materiais de limpeza e higienização, serviços de manutenção e outros que se fizerem necessários.

1.6. Encontram-se em anexo a este Termo de Referência, relação das especificações de insumos, relação nominal das unidades escolares, com endereço e telefone; contatos das unidades escolares e a especificação dos insumos “ingredientes” para uso, visando melhor elaboração da proposta.

2. DA JUSTIFICATIVA E BASE LEGAL

A alimentação escolar constitui-se como uma das mais relevantes políticas públicas voltadas à promoção do direito à educação e à saúde das crianças, adolescentes, jovens e adultos matriculados na rede pública de ensino. No contexto brasileiro, essa política é consolidada principalmente por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como pilares o acesso universal, a segurança alimentar e nutricional, o respeito à cultura alimentar local e a promoção de práticas alimentares saudáveis.

A efetivação da alimentação escolar impacta diretamente em múltiplos aspectos da trajetória escolar dos estudantes, contribuindo significativamente para melhoria do desempenho escolar, à medida que uma nutrição adequada está diretamente relacionada à capacidade de concentração, ao desenvolvimento cognitivo e à disposição física dos alunos.Adicionalmente a redução da evasão e do abandono escolar, especialmente em contextos de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, nos quais a merenda escolar pode representar a principal ou

até única refeição diária de muitos estudantes, bem como para a promoção da saúde e do bem-estar, uma vez que refeições equilibradas, seguras e nutritivas ajudam a prevenir doenças relacionadas à má alimentação, como a desnutrição, a obesidade e outras condições crônicas e a garantia da equidade educacional, vez que assegura a todos os alunos, independentemente da origem social, o acesso a condições mínimas para o aproveitamento pedagógico.

A merenda escolar, portanto, não é apenas um complemento alimentar, mas um instrumento de proteção social e de apoio ao desenvolvimento integral dos estudantes. Trata-se de uma ação articulada com os objetivos da educação inclusiva, da segurança alimentar e da redução das desigualdades.

No caso de Brumado/BA, a estruturação de um serviço eficiente de alimentação escolar com preparo, distribuição e controle sanitário adequado é fundamental para garantir o funcionamento pleno da rede municipal de ensino, especialmente nas escolas de tempo integral, nas creches e nos programas como a Educação de Jovens e Adultos (EJA) e a EJA Prisional, em que a permanência prolongada nas unidades escolares exige um planejamento nutricional ampliado.Portanto, assegurar a regularidade da alimentação escolar é assegurar o próprio direito à educação com dignidade, sendo essa contratação uma medida imprescindível e prioritária no cumprimento do dever constitucional do Município com a promoção da educação básica pública de qualidade.

Mediante o exposto, a contratação é imprescindível para garantir a efetivação do direito à alimentação escolar saudável, segura e adequada, bem como o cumprimento das metas e obrigações legais do Município no âmbito da política pública educacional. Além do preparo e distribuição das refeições, compete à empresa a fiscalização da qualidade dos insumos, o correto armazenamento e manuseio dos gêneros alimentícios, o cumprimento das normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar, bem como a logística de entrega planejada, evitando descontinuidade no serviço.

Considerando a amplitude, a capilaridade da rede escolar e a necessidade de garantir regularidade e qualidade no fornecimento das refeições, mostra-se inviável à Administração Municipal executar diretamente tais atividades com os recursos humanos, materiais e operacionais atualmente disponíveis. Dessa forma, a contratação de empresa especializada no preparo e distribuição da alimentação escolar é medida estratégica, legítima e eficiente, nos termos da Lei nº 14.133/2021, que reconhece a possibilidade de terceirização de

atividades acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade contratante.

A empresa contratada será responsável não apenas pela preparação e distribuição das refeições, mas também pelo fornecimento de todos os insumos alimentícios (excetuando-se os itens da agricultura familiar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009), utensílios, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, bem como pela logística de entrega, armazenamento adequado, cumprimento das normas sanitárias e controle da qualidade. Adicionalmente, caberá à contratada a disponibilização de nutricionistas habilitados, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), os quais responderão tecnicamente pelo serviço, elaborarão os cardápios, realizarão visitas técnicas às unidades escolares, acompanharão a produção das refeições e promoverão a capacitação das equipes envolvidas no manuseio e preparo dos alimentos.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados será igualmente de responsabilidade da contratada, prevenindo a descontinuidade dos serviços e promovendo a conservação do patrimônio público utilizado durante a execução contratual.Portanto, assegurar a regularidade da alimentação escolar é assegurar o próprio direito à educação com dignidade. A presente contratação apresenta-se como imprescindível, tanto sob o ponto de vista social e pedagógico, quanto sob o ponto de vista operacional e estratégico da gestão pública, configurando-se como resposta concreta às demandas da comunidade escolar, ao passo em que fortalece a governança, a eficiência e a continuidade dos serviços públicos essenciais.

A presente contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço, com fundamento nos artigos 6, inciso XIII, 28, inciso I, e 29, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que autorizam o uso do pregão para a contratação de serviços comuns. A licitação observará, ainda, a fundamentação legal a Lei nº 11.947/2009, que disciplina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a Lei Complementar nº 123/2006, que assegura o tratamento favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), observando-se, ainda, as demais disposições legais, regulamentares e normativas aplicáveis à matéria, vejamos:

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

> XIII – **bens e serviços comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.
>
> (...)
>
> Art. 28. São modalidades de licitação:
> I - pregão;
> II - concorrência;
> III - concurso;
> IV - leilão;
> V - diálogo competitivo.
>
> Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado".

3. DA PARTICIPAÇÃO DAS EMPRESAS ENQUADRADAS NA LC Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006

Nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021, está assegurada a ampla participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) no presente certame, em igualdade de condições com as demais licitantes.
As ME e EPP fazem jus aos benefícios previstos na legislação, tais como:

- Regularização fiscal tardia, conforme artigo 42 da LC nº 123/2006;
- Desempate, nos termos dos artigos 44 e 45 da mesma Lei;
- Tratamento favorecido e simplificado, no âmbito da licitação e da contratação pública.

Entretanto, considerando a natureza do objeto, que consiste na prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, executados nas dependências

físicas disponibilizadas pela Prefeitura Municipal de Brumado/BA, não se mostra tecnicamente viável a divisão do objeto para fins de reserva de cota de até 25% prevista no artigo 48, inciso III, da LC nº 123/2006.

A execução dos serviços demanda atuação integrada, contínua e logística específica, com utilização de mão de obra, equipamentos, insumos e utensílios nas próprias unidades escolares e na cozinha central, o que torna inviável o fracionamento do objeto sem comprometer a eficiência, a economicidade e a adequada prestação dos serviços contratados.Dessa forma, não será aplicada a reserva de cota para participação exclusiva de ME e EPP, conforme permite a LC nº 123/2006. Ressalta-se, todavia, que a vedação à reserva de cota não impede, em nenhuma hipótese, a participação ampla de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que poderão participar do certame normalmente, usufruindo de todos os demais benefícios legais aplicáveis.

4. DO PARCELAMENTO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO ADOTADO

Nos termos do artigo 47, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser promovido sempre que técnica e economicamente viável, visando ampliar a competitividade e a eficiência da contratação pública. Contudo, no caso em questão, o parcelamento do objeto não se mostra viável nem vantajoso à Administração Pública, vez que os serviços integrados de preparo e distribuição da alimentação escolar, abrangendo desde a manipulação, preparo e transporte de refeições prontas, até a logística de entrega de gêneros alimentícios às unidades escolares da sede e da zona rural do Município de Brumado/BA.

A fragmentação do objeto entre diferentes contratados (ex: uma empresa para preparo das refeições, outra para transporte, outra para entrega de gêneros, etc.) implicaria em riscos operacionais significativos, tais como a perda de padronização na qualidade dos serviços e nos procedimentos sanitários e nutricionais exigidos; dificuldade na fiscalização e responsabilização individualizada em caso de falhas no serviço (como atrasos, contaminações, perdas de alimentos ou distribuição inadequada); maior complexidade na gestão contratual, exigindo múltiplos contratos, fiscalizações, coordenação entre fornecedores e riscos de descontinuidade nos serviços essenciais e potencial aumento de custos administrativos e logísticos, além de sobreposição de tarefas e conflitos operacionais. Além disso, o objeto contratual, por sua própria natureza, é indivisível em termos operacionais e funcionais, pois o preparo e a distribuição da merenda escolar exigem planejamento integrado, logística unificada, rastreabilidade e controle contínuo de fatores que, se parcelados, comprometeriam a efetividade do serviço prestado aos estudantes.

Dessa forma, a manutenção do objeto de forma unificada atende ao interesse público, garante maior eficiência na execução dos serviços e possibilita melhor controle pela Administração, sendo, portanto, a solução mais vantajosa e segura do ponto de vista técnico, operacional e econômico.

5. SUSTENTABILIDADE

Em atendimento aos princípios que regem as contratações públicas, especialmente o disposto no art. 5º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o desenvolvimento nacional sustentável como princípio fundamental, e em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a presente contratação deverá observar critérios de sustentabilidade, alinhados às boas práticas de gestão pública e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

A empresa contratada deverá adotar práticas que promovam a Sustentabilidade, por meio de:

- Redução de desperdício de alimentos, mediante planejamento e controle de estoque e de preparo;
- Utilização de materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis sempre que possível;
- Descarte correto de resíduos orgânicos e inorgânicos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Adoção de boas práticas na gestão de resíduos gerados nas cozinhas e nas unidades de ensino;
- Utilização racional de água, energia elétrica e gás nas dependências em que ocorrerá o preparo dos alimentos;
- Priorização de embalagens retornáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, quando aplicável.
- Promoção de condições dignas de trabalho, com fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, treinamento periódico, boas condições de higiene e segurança no ambiente laboral;
- Contratação de mão de obra local, sempre que possível, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social do município;
- Inclusão de práticas alimentares saudáveis e seguras, atendendo às exigências nutricionais dos alunos e respeitando restrições alimentares quando apresentadas.
- Incentivo à economia local, com priorização, na cadeia de suprimentos, de fornecedores locais ou regionais de alimentos e insumos, respeitados os parâmetros legais;

- Cumprimento rigoroso dos requisitos de qualidade e segurança alimentar, assegurando economicidade, sem prejuízo da eficiência e da qualidade dos serviços prestados.

Ademais, a execução contratual deverá estar alinhada às práticas de sustentabilidade exigidas nos normativos federais, estaduais e municipais, bem como às normas técnicas de segurança, saúde e higiene no ambiente de trabalho e manipulação de alimentos.O descumprimento das obrigações de sustentabilidade poderá ensejar a aplicação de sanções contratuais, nos termos da legislação vigente e do edital.

6. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E MEMORIAL DE CÁLCULO

Nos termos do art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, o processo de contratação deve ser instruído com o orçamento estimado da contratação, acompanhado das composições dos preços utilizados para sua formação. A definição do quantitativo deve estar tecnicamente justificada com base em critérios objetivos, realidade da rede pública atendida e dados estatísticos confiáveis.

A presente contratação visa atender ao fornecimento de alimentação escolar para os alunos da rede pública municipal de ensino, compreendendo creches, educação infantil, ensino fundamental (anos iniciais e finais) e Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Atualmente, a rede municipal de ensino atende aproximadamente 10.374 alunos, conforme distribuição detalhada a seguir:

Etapa de Ensino	Nº de Alunos
Creche (berçário ao maternal e Jardim)	1.121
Educação Infantil (Pré-I e II)	1.389
Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano)	3.866
Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano)	3.432
EJA (Educação de Jovens e Adultos)	283
EJA Sistema Prisional	283
Total Geral de Alunos	10.374

Considerando a natureza da alimentação escolar, especialmente nas creches, ensino fundamental e EJA, onde inclui: desjejum, almoço, lanches (tipo 1 e tipo 2) (de acordo com a faixa etária e o horário de permanência na escola) e há elevado índice de repetição de

refeições, torna-se necessário prever um acréscimo de 30 % no quantitativo total estimado, a fim de assegurar a cobertura integral da demanda, evitando desabastecimento ou prejuízo ao serviço essencial.

6.1. MEMORIAL DE CÁLCULO DO QUANTITATIVO TOTAL ESTIMADO

O cálculo do quantitativo total a ser contratado considera:

- Total de alunos atendidos: 10.374
- Percentual de acréscimo estimado para repetição de refeições: 30 %

Quantidade final estimada = 10.374 x 1,25 = 12.967 refeições diárias (estimadas)

Dessa forma, o total estimado de refeições a serem fornecidas diariamente é de aproximadamente 12.967 unidades, número que serve de base para a formação do orçamento estimado e posterior definição das parcelas contratuais, respeitando a composição dos preços e demais critérios definidos em Termo de Referência.

O presente memorial de cálculo justifica técnica e quantitativamente o número de refeições a serem contratadas para a rede municipal de ensino, atendendo aos critérios de razoabilidade, proporcionalidade e necessidade pública, em conformidade com o art. 18, IV, da Lei nº 14.133/2021. O acréscimo de 30 % aplicado é compatível com a realidade local e visa assegurar a eficiência e continuidade do serviço de alimentação escolar, essencial ao desenvolvimento educacional e à permanência dos alunos na escola.

6.2 DESCRITIVO DO QUADRO MÉDIO PARA SERVIÇO DA MERENDA ESCOLAR

A empresa contratada deverá utilizar como referência o quadro de dimensionamento de pessoal constante neste instrumento. No entanto, o quantitativo final de profissionais a serem alocados poderá ser ajustado em comum acordo entre a contratante e a contratada, mediante análise técnica das particularidades de cada unidade escolar, respeitando critérios como número de alunos, estrutura física, regime de funcionamento e complexidade da produção. Ressalta-se que eventuais ajustes não poderão comprometer a qualidade, a regularidade nem a integralidade dos serviços prestados, devendo sempre garantir a plena execução do objeto contratual.

LOCALIDADE	CARGO	QUANTITADE	N° ALUNOS
COZINHA CENTRAL	**NUTRICIONISTA GERENTE**	**01**	-
	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	**02**	-
	NUTRICIONISSTA DE QUALIDADE	**01**	-
	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	**02**	-
	COZINHEIRO	**03**	-
	AUX DE COZINHA	**5**	-
	AÇOUGUEIRO	**3**	-
	ESTOQUISTA	**03**	-
	MOTORISTA	**04**	-
CRECHE MUN ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	**MERENDEIRA**	**01**	**113**
CRECHE RAIMUNDO NONATO - ANEXO A ESCOLA ELCIO	**MERENDEIRA**	**02**	**171**
CRECHE NAIARA CRUZ	**MERENDEIRA**	**02**	**209**
CRECHE MUN CRISTIANE CAIRES SOUZA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**123**
CRECHE DA ESCOLA SCHEILA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**01**	**115**
CRECHE MUN IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS	**MERENDEIRA**	**01**	**109**
CRECHE MUN MARIANY VITORIA SANTOS	**MERENDEIRA**	**01**	**65**
CRECHE MUN NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	**MERENDEIRA**	**01**	**43**
CRECHE MUN PEQUENO POLEGAR	**MERENDEIRA**	**01**	**136**
EMEITI EMERSON KAWA	**MERENDEIRA**	**02**	**378**

DOS SANTOS SOUZA			
EMTI PROFESSOR AYRTON VIANA SILVA	**MERENDEIRA**	**03**	**409**
EMTI ELCIO JOSE TRIGUEIRO	**MERENDEIRA**	**02**	**349**
EMTI PROF ROBERTO SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**329**
EMTI PROFª ARMIDA MARIA AZEVEDO	**MERENDEIRA**	**02**	**429**
EMTI PROFª ENY NOVAIS MAFRA	**MERENDEIRA**	**02**	**339**
EMTI PROFª MARIA IRANILDE LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**378**
EMTI PROFª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**02**	**319**
EMTI PROFª ZILDA LIMA NEVES	**MERENDEIRA**	**02**	**352**
EMTI SANTA RITA DE CÁSSIA	**MERENDEIRA**	**02**	**489**
CMETI AGAMENON SANTANA	**MERENDEIRA**	**02**	**443**
EMTI MODELO CIVICO-MILITAR IDALINA AZEVEDO LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**330**
EMTI MODELO CÍVICO-MILITAR PROFª OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	**MERENDEIRA**	**02**	**272**
EMTI PROFª CLARICE MORAIS DOS SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**501**
EMTI PROFª MARIA DAS GRAÇAS ASSIS CORREIA	**MERENDEIRA**	**02**	**375**
EMTI PROFª NICE PÚBLIO DA SILVA LEITE	**MERENDEIRA**	**02**	**485**
CIETI PROF- MARIA SONIA MEIRA GOMES E PROF SA	**MERENDEIRA**	**02**	**258**

TELES			
EMTI ANA RODRIGA TEIXEIRA	**AUX DE COZINHA**	**02**	**180**
EMTI LEONEL ROSENDO DA SILVA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**102**
EMTI MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	**AUX DE COZINHA**	**03**	**409**
EMTI MIGUEL MIRANTE	**AUX DE COZINHA**	**02**	**169**
EMTI PROF AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**155**
EMTI PROF CLEMENTE GOMES	**AUX DE COZINHA**	**02**	**360**
EMTI PROFª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**306**
EMTI PROFª MIRIAM AZEVEDO GONDIM MEIRA	**AUX DE COZINHA**	**03**	**380**
EMTI SUZANA MARIA GUIMARÃES	**MERENDEIRA**	**01**	**333**
EMEJA ANTONIO CARLOS MAGALHAES	**MERENDEIRA**	**01**	**178**
EJA SISTEMA PRISIONAL	**MERENDEIRA**	**01**	**283**

O quantitativo estimado poderá sofrer variações conforme a dinâmica da rede (abertura de novas turmas, alterações no número de matrículas ou reestruturação pedagógica), sendo pactuado entre a contratante e a contratada, sem prejuízo à qualidade e à regularidade do serviço.

Além dos alimentos (excetuando-se os gêneros oriundos da agricultura familiar), compete à contratada o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos para preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como a manutenção corretiva e preventiva de tais itens.
A logística envolverá:

- Transporte dos insumos da Cozinha Central até as unidades escolares;
- Armazenamento adequado por tipo de insumo e cardápio;

- Distribuição das refeições conforme os horários e cardápios por faixa etária;
- Monitoramento por sistema informatizado com controle de entregas e consumo.

6.2.2. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA URBANA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	07:00	08:40	10:40	15:00
JARDIM E MATERNAL	07:00	08:40	10:40	15:00
PRÉI E PRÉ II	07:00	08:40	10:40	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA URBANA SEXTA-FEIRA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	07:00	08:40	10:40	13:40
JARDIM E MATERNAL	07:00	08:40	10:40	13:40
PRÉI E PRÉ II	07:00	08:40	10:40	13:40

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA RURAL)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	06:30	08:30	10:40	14:30
JARDIM E MATERNAL	06:30	08:30	10:40	14:30
PRÉI E PRÉ II	06:30	08:30	10:40	14:30

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA RURAL SEXTA-FEIRA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	06:30	08:30	10:40	13:30
JARDIM E MATERNAL	06:30	08:30	10:40	13:30
PRÉI E PRÉ II	06:30	08:30	10:40	13:30

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (FUNDAMENTAL ZONA URBANA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
FUNDAMENTAL I	07:10	09:30	11:30	15:00
FUNDAMENTAL II	06:40	09:30	11:30	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (FUNDAMENTAL ZONA RURAL)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
FUNDAMENTAL I	06:40	09:30	11:30	15:00
FUNDAMENTAL II	06:40	09:30	11:30	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EJA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	LANCHE TIPO II
EJA	06:50	09:30	19:00

6.3.DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

1.1 BERÇÁRIOS

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade, aproximadamente 240 ml (vitamina de frutas banana ou mamão ou maçã 2x por semana; ou mingau diversos aveia ou amido de milho ou fubá de milho ou multicereais 2 x na semana; ou suco de fruta in-natura 1 x na semana).

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos 50 g 2 x na semana, ou cuscuz farofa 50 g com proteína 20 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 60 g batata-doce ou aipim ou banana da terra há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas picadas ou em forma de papa no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 60 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 60 g

C) Guarnições 30 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 50 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 20 g com suco in natura 200 ml, ou Arroz com legumes 150 g com proteína 40 g, ou macarrão 150 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 5 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.2 JARDIM / MATERNAL

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: leite com cacau em pó 1 x na quinzena, ou leite com achocolatado 1 x na semana, ou vitamina de frutas ou polpa 2 x na semana, ou leite 2 x na semana, ou suco de polpa de fruta 1 x na quinzena.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 60 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 20 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 60 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 20 g há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas picadas no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 60 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 60 g

C) Guarnições 30 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 60 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 200 g com proteína 40 g, ou macarrão 200 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.3 EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR) PRÉ- I E PRÉ-II

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: sendo café com leite 4 x por semana OU Leite com Achocolatado 2 x por semana.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 70 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 80 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g há cada 15 dias há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas inteiras ou em fatias no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana, ou suco de polpa de fruta 200ml com 3 Biscoitos tipo maria ou cream cracker 1 x na quinzena.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 70 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 70 g

C) Guarnições 40 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 60 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 150 g com proteína 40 g, ou macarrão 150 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.4 FUNDAMENTAL I E FUNDAMENTAL II /EJA

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: sendo café com leite 4 x por semana OU Leite com Achocolatado 2 x por semana.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 70 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 100 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas inteiras ou em fatias no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana, ou suco de polpa de fruta 200ml com 4 Biscoitos tipo maria ou cream cracker 1 x na quinzena.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 90 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 90 g

C) Guarnições 50 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 70 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 20 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 200 g com proteína 50 g, ou macarrão 200 g com proteína 50 g, ou mingau diversos 300ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 300 ml, ou arroz doce 300ml, ou mingau de chocolate 300ml, ou aipim 150 g com 50 g proteína.

Os itens foram organizados conforme estrutura lógica por tipo de refeição, agrupando os insumos e preparações por modalidade de ensino e faixa etária atendida (Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental e EJA), conforme cardápio padrão elaborado por nutricionista e validado pela Secretaria Municipal de Educação.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO BERÇÁRIOS	QUANT.
1	**DESJEJUM** **BEBIDA:** VITAMINA DE FRUTAS OU MINGAU SABORES DIVERSOS OU SUCO DE FRUTA IN NATURA **ACOMPANHAMENTO:** PÃO OU FAROFA CUSCUZ COM PROTEÍNA OU RAIZ OU TUBERCULOS (BATATA-DOCE OU AIPIM OU BANANA DA TERRA) COM PROTEÍNA OU BOLINHO PACOTE SABORES DIVERSOS (TRIGO OU MILHO OU CHOCOLATE) OU BISCOITO AVOADOR PACOTE OU CHIMANGO.	31.122
2	**LANCHE TIPO 1** FRUTAS PICADAS OU EM FORMA DE PAPA NO MÍNIMO 2 TIPOS OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 1 TIPO DE FRUTA OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM 1 FIBRA TIPO AVEIA OU VITAMINA DE FRUTA.	31.122

3	**ALMOÇO** **5 ITENS NO PRATO** ARROZ SIMPLES OU COM LEGUMES FEIJÃO CARIOCA OU FEIJODA OU FEIJÃO FRADINHO GUARNIÇÃO: LEGUMES COZIDOS OU EM FORMA DE PURÊ OU MACARRÃO PROTEÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA: PEITO DE FRANGO OU CARNE BOVINA OU OVO (CORTES APROPRIADOS PARA IDADE) SALADA CRUA DE FOLHOSOS, VEGETAIS E LEGUMES	31.122
4	**LANCHE TIPO 2** SOPA DE LEGUMES COM MASSA E PROTEÍNA OU CALDO DIVERSOS COM PROTEÍNA OU PÃO DIVERSOS COM PROTEÍNA E SUCO DE FRUTAS SABORES DIVERSOS OU ARROZ COM LEGUMES E PROTEÍNA OU MACARRÃO COM PROTEÍNA OU AIPIM COM PROTEÍNA OU MINGAU SABORES DIVERSOS COM BISCOITO TIPO MARIA OU CANJICA OU ARROZ DOCE OU MINGAU DE CHOCOLATE.	31.122
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO JARDIM / MATERNAL**	**QUANT.**
1	**DESJEJUM** **BEBIDA:** LEITE COM CACAU EM PÓ OU LEITE COM ACHOCOLATADO OU VITAMINA DE FRUTAS OU POLPA OU LEITE OU SUCO DE POLPA DE FRUTA. **ACOMPANHAMENTO:** PÃO SABORES DIVERSOS (LEITE, FRANCÊS, COCO, CREME E GOIABADA) OU PÃO FRANCÊS COM QUEIJO OU CUSCUZ FAROFA COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUIÇA MISTA FINA) OU RAIZ OU TUBÉRCULO (BATATA-DOCE OU AIPIM OU BANANA DA TERRA) COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUIÇA MISTA FINA) OU BOLINHO PACOTE SABORES DIVERSOS (TRIGO OU MILHO OU CHOCOLATE) OU BISCOITO TIPO AVOADOR PACOTE OU CHIMANGO.	152.460
2	**LANCHE TIPO 1** FRUTAS PICADAS NO MÍNIMO 2 TIPOS OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 1 TIPO DE FRUTA OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM 1 FIBRA TIPO AVEIA OU VITAMINA DE FRUTA.	152.460

3	**ALMOÇO** 5 ITENS NO PRATO ARROZ SIMPLES OU COM LEGUMES FEIJÃO CARIOCA OU FEIJODA OU FEIJÃO FRADINHO GUARNIÇÃO: LEGUMES COZIDOS OU EM FORMA DE PURÊ OU MACARRÃO PROTEÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA: PEITO DE FRANGO OU CARNE BOVINA OU OVO (CORTES APROPRIADOS PARA IDADE) SALADA CRUA DE FOLHOSOS, VEGETAIS E LEGUMES.	152.460
4	**LANCHE TIPO 2** SOPA DE LEGUMESCOM MASSA E PROTEÍNA OU CALDO DIVERSOS COM PROTEÍNA OU PÃO DIVERSOS COM PROTEÍNA E SUCO DE FRUTAS SABORES DIVERSOS OU ARROZ COM LEGUMES E PROTEÍNA OU MACARRÃO COM PROTEÍNA OU AIPIM COM PROTEÍNA OU MINGAU SABORES DIVERSOS COM BISCOITO TIPO MARIA OU CANJICA OU ARROZ DOCE OU MINGAU DE CHOCOLATE.	152.460
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR) PRÉ- I E PRÉ-II**	**QUANT.**
1	**DESJEJUM** **BEBIDA:** SENDO CAFÉ COM LEITE OU LEITE COM ACHOCOLATADO. **ACOMPANHAMENTO:** PÃO SABORES DIVERSOS (LEITE, FRANCÊS, COCO, CREME E GOIABADA) COM MARGARINA, OU PÃO FRANCÊS COM QUEIJO OU CUSCUZ FAROFA COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUA MISTA FINA) OU RAIZ OU TUBÉRCULO (BATATA-DOCE OU AIPIM OU BANANA DA TERRA) COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUA MISTA FINA) OU BOLINHO PACOTE SABORES DIVERSOS (TRIGO OU MILHO OU CHOCOLATE) OU BISCOITO TIPO AVOADOR PACOTE OU CHIMANGO.	227.430
2	**LANCHE TIPO 1** FRUTAS INTEIRAS OU EM FATIAS NO MÍNIMO 2 TIPOS OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 1 TIPO DE FRUTA OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM 1 FIBRA TIPO AVEIA OU VITAMINA DE FRUTAS OU SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BISCOITOS TIPO MARIA OU CREAM CRACKER.	227.430
3	**ALMOÇO** 5 ITENS NO PRATO	227.430

	ARROZ SIMPLES OU COM LEGUMES FEIJÃO CARIOCA OU FEIJODA OU FEIJÃO FRADINHO GUARNIÇÃO: LEGUMES COZIDOS OU EM FORMA DE PURÊ OU MACARRÃO PROTEÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA: PEITO DE FRANGO OU CARNE BOVINA OU OVO (CORTES APROPRIADOS PARA IDADE) SALADA CRUA DE FOLHOSOS, VEGETAIS E LEGUMES	
4	**LANCHE TIPO 2** SOPA DE LEGUMES COM MASSA E PROTEÍNA OU CALDO DIVERSOS COM PROTEÍNA OU PÃO DIVERSOS COM PROTEÍNA E SUCO DE FRUTAS SABORES DIVERSOS OU ARROZ COM LEGUMES E PROTEÍNA OU MACARRÃO COM PROTEÍNA OU AIPIM COM PROTEÍNA OU MINGAU SABORES DIVERSOS COM BISCOITO TIPO MARIA OU CANJICA OU ARROZ DOCE OU MINGAU DE CHOCOLATE.	227.430
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO FUNDAMENTAL I E FUNDAMENTAL II /EJA**	**QUANT.**
1	**DESJEJUM** BEBIDA: SENDO CAFÉ COM LEITE OU LEITE COM ACHOCOLATADO. ACOMPANHAMENTO: PÃO SABORES DIVERSOS (LEITE, FRANCÊS, COCO, CREME E GOIABADA) COM MARGARINA, OU PÃO FRANCÊS COM QUEIJO OU CUSCUZ FAROFA COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUA MISTA FINA) OU RAIZ OU TUBÉRCULO (BATATA-DOCE OU AIPIM OU BANANA DA TERRA) COM PROTEÍNA (OVO OU CARNE MOÍDA OU FRANGO DESFIADO OU LÍNGUA MISTA FINA) OU BOLINHO PACOTE SABORES DIVERSOS (TRIGO OU MILHO OU CHOCOLATE) OU BISCOITO TIPO AVOADOR PACOTE OU CHIMANGO.	1.288.098
2	**LANCHE TIPO 1** FRUTAS INTEIRAS OU EM FATIAS NO MÍNIMO 2 TIPOS OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 1 TIPO DE FRUTA OU IOGURTE SABORES DIVERSOS COM 1 FIBRA TIPO AVEIA OU VITAMINA DE FRUTAS OU SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BISCOITOS TIPO MARIA OU CREAM CRACKER.	1.288.098
3	**ALMOÇO** 5 ITENS NO PRATO ARROZ SIMPLES OU COM LEGUMES	1.288.098

	FEIJÃO CARIOCA OU FEIJODA OU FEIJÃO FRADINHO GUARNIÇÃO: LEGUMES COZIDOS OU EM FORMA DE PURÊ OU MACARRÃO PROTEÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA: PEITO DE FRANGO OU CARNE BOVINA OU OVO (CORTES APROPRIADOS PARA IDADE) SALADA CRUA DE FOLHOSOS, VEGETAIS E LEGUMES	
4	**LANCHE TIPO 2** SOPA DE LEGUMES COM MASSA E PROTEÍNA OU CALDO DIVERSOS COM PROTEÍNA OU PÃO DIVERSOS COM PROTEÍNA E SUCO DE FRUTAS SABORES DIVERSOS OU ARROZ COM LEGUMES E PROTEÍNA OU MACARRÃO COM PROTEÍNA OU AIPIM COM PROTEÍNA OU MINGAU SABORES DIVERSOS COM BISCOITO TIPO MARIA OU CANJICA OU ARROZ DOCE OU MINGAU DE CHOCOLATE.	1.288.098

Todas as preparações alimentares previstas neste instrumento possuem per capita definida e são consideradas prontas para o consumo imediato, obedecendo às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às normas sanitárias vigentes. Para os alunos com restrições alimentares específicas ou patologias diagnosticadas, devidamente comprovadas por laudos médicos apresentados pelos responsáveis legais, caberá à empresa contratada, em conjunto com a contratante e sob orientação do nutricionista responsável técnico, elaborar cardápios personalizados e adaptados, que atendam às necessidades individuais desses estudantes, preservando a qualidade, o valor nutricional e a segurança alimentar.

Com relação às datas comemorativas previstas no calendário letivo, a contratante deverá informar com antecedência mínima de 30 (trinta) dias o cronograma dessas celebrações. A empresa contratada deverá, de forma articulada com a contratante, elaborar cardápios temáticos específicos para cada ocasião, respeitando as orientações nutricionais e culturais pertinentes. Será de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento de todos os insumos necessários, incluindo ingredientes, mão de obra, transporte, utensílios, equipamentos, embalagens e materiais descartáveis necessários à execução dos cardápios comemorativos.

A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, os seguintes documentos técnicos:

- Cardápio geral rotativo, por modalidade de ensino e faixa etária;

- Cardápio adaptado para alunos com restrições alimentares ou condições clínicas específicas, com respectivas justificativas nutricionais;
- Cardápio comemorativo, com planejamento das preparações e itens especiais destinados às datas festivas informadas pela contratante.

Todos os cardápios deverão estar devidamente assinados pelo nutricionista responsável técnico da empresa contratada e estarão sujeitos à análise, aprovação e eventuais ajustes pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação.

6.4. DA ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa de preços foi elaborada com base na análise de contratações similares realizadas por entes públicos, em pesquisa de mercado em banco de preços e junto a empresas do setor de alimentação escolar e na experiência anterior da Administração Pública com contratos da mesma natureza, observando-se o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.Foram consideradas as particularidades do objeto, como o fornecimento de insumos alimentícios (exceto os oriundos da agricultura familiar), a disponibilização de todos os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, a manutenção dos mesmos, o transporte da alimentação entre a cozinha central e as unidades escolares, a alocação de pessoal técnico qualificado (inclusive nutricionistas) e a entrega de refeições completas, em diferentes modalidades e faixas etárias, com base nos cardápios padronizados por etapa de ensino.
A composição do custo estimado levou em conta:

- O número total de alunos atendidos na rede municipal, estimado em aproximadamente 10.374 estudantes + acréscimo de 30 % de acréscimo de reserva técnica (repetição de refeições)
- A estimativa média de 12.967 refeições/dia letivo, considerando a frequência dos estudantes e o número de refeições previstas por turno escolar;
- Os custos unitários por refeição, obtidos por meio de cotações com empresas especializadas no setor, respeitando o padrão nutricional exigido pelo PNAE e os encargos trabalhistas, logísticos e operacionais incidentes sobre o serviço;
- Os custos indiretos e de estrutura, como mão de obra da cozinha central, EPIs, materiais de limpeza das cozinhas, combustível, gás GLP, capacitações, sistema de controle e acompanhamento nutricional e manutenção de equipamentos.
- Consultas ao Banco de Preços;

- Contratações similares de outros entes públicos;
- Pesquisa de mercado junto a fornecedores especializados em alimentação escolar, com atuação regional e nacional.

Os quantitativos foram definidos com base na frequência escolar média anual, projeção de matrículas por modalidade de ensino e nas exigências nutricionais diárias estabelecidas pelos cardápios elaborados por nutricionista, devidamente aprovados pela Secretaria Municipal de Educação.

Diante da metodologia aplicada, o valor global estimado para a contratação dos serviços continuados de preparo e distribuição da alimentação escolar, visando atender à totalidade da rede pública municipal de ensino de Brumado/BA.

6.5. JUSTIFICATIVA DA ESTIMATIVA

A estimativa de preços apresentada para a contratação dos serviços de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação escolar foi construída com base em critérios técnicos e legais, a fim de garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme determina o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Considerando a complexidade do objeto e a sua essencialidade no contexto da política pública educacional, a estimativa buscou refletir com precisão os custos reais de mercado, assegurando a viabilidade da contratação e evitando sobrepreço ou superfaturamento.

A justificativa da estimativa baseia-se nos seguintes fundamentos:

- **Experiências anteriores do Município de Brumado/BA** com contratações similares, cujos resultados e custos históricos serviram como parâmetro inicial para análise e atualização dos valores;
- **Consultas a empresas do setor de alimentação escolar**, por meio de cotações de preços atualizadas, obtidas junto a fornecedores com atuação regional e/ou nacional;
- Consideração do **porte da rede municipal de ensino**, que conta com aproximadamente 10.374 alunos distribuídos em 36 unidades escolares, incluindo creches, pré-escolas, ensino fundamental e EJA, com produção diária estimada de 12.967 refeições por dia letivo;

- Inclusão de **todas as obrigações da contratada**, como fornecimento dos insumos alimentícios (exceto agricultura familiar), transporte, equipamentos, utensílios, manutenção, mão de obra (incluindo nutricionistas), EPIs, gás de cozinha, material de limpeza das cozinhas e sistema informatizado de controle;

- Observância aos **cardápios técnicos por faixa etária e etapa de ensino**, previamente definidos pela equipe nutricional da Secretaria Municipal de Educação, os quais demandam ingredientes específicos, cuidados nutricionais e logística diferenciada conforme a faixa etária;

- Adoção de **boas práticas de planejamento público**, com a utilização de critérios objetivos e transparentes, respeitando os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e vantajosidade da contratação.

A estimativa não representa um valor fixo e imutável, mas sim uma referência técnica para orientar o processo licitatório, devendo ser atualizada em caso de alterações significativas nos quantitativos, nas condições de fornecimento ou nos parâmetros do mercado, de modo a assegurar equilíbrio e adequação à realidade orçamentária e operacional do Município.

A metodologia utilizada para composição da estimativa garantiu o atendimento aos princípios da razoabilidade, vantajosidade, proporcionalidade e economicidade, conforme os parâmetros da nova legislação de licitações e os objetivos da boa gestão pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando a natureza do objeto, a previsibilidade da demanda e a complexidade da execução, a **solução (contratação por Licitação Própria)** é a mais adequada, segura e vantajosa sob os aspectos técnico, jurídico, operacional e econômico é a realização de licitação própria, com contratação de empresa especializada para prestação do serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, em regime contínuo. Trata-se de um serviço essencial à política pública de educação e segurança alimentar, com execução diária, abrangendo múltiplas unidades escolares, diferentes faixas etárias e modalidades de ensino, exigindo estrutura logística integrada, mão de obra qualificada e dedicada, controle nutricional permanente e observância rigorosa das normas sanitárias.

A opção pela licitação própria, na modalidade pregão eletrônico, com critério de julgamento por menor preço, fundamenta-se no fato de que o serviço em questão possui especificações técnicas objetivas e padrão de desempenho passível de definição clara, o que o caracteriza

como serviço comum para fins legais. Diferente das soluções alternativas analisadas (adesão a atas de registro de preços ou utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP), que foram descartadas por não atenderem à complexidade e à previsibilidade do objeto, a contratação por licitação própria:

- Garante maior controle pela Administração Pública sobre os termos contratuais;
- Permite a definição de obrigações específicas da contratada, incluindo fornecimento de insumos (exceto os da agricultura familiar), equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte e manutenção;
- Viabiliza o planejamento logístico alinhado à realidade das unidades escolares municipais;
- Permite a fiscalização técnica integrada, com controle de indicadores de desempenho e metas operacionais;
- Assegura melhor aderência às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à legislação sanitária e ao interesse público.

Portanto, a solução **(contratação por Licitação Própria)** adotada contempla o planejamento completo da contratação, com base em levantamento de mercado, justificativa técnica, estimativa de preços, análise de riscos e identificação do modelo mais eficiente de execução contratual. A licitação própria garante, ainda, maior transparência, competitividade e segurança jurídica, promovendo a efetividade da política de alimentação escolar e assegurando a oferta regular de refeições saudáveis, nutritivas e adequadas aos estudantes da rede municipal de ensino de Brumado/BA.

A solução proposta visa atender, de forma contínua, segura, eficiente e com qualidade, à necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA quanto à prestação do serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as exigências sanitárias e nutricionais, e os princípios da administração pública estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.Compreende -se que o serviço é de natureza essencial, cujo adequado funcionamento impacta diretamente na garantia do direito à educação, na permanência dos alunos na escola, no desempenho escolar e no bem-estar físico e mental dos estudantes. A alimentação escolar é um suporte indispensável à política educacional e uma ferramenta de promoção da equidade social e da segurança alimentar.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

8.1.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, qualificação econômica-financeira e qualificação técnica são as usuais para a generalidade dos objetos.

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

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria- Geralda União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

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

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

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

8.1.7. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.1.8. É dever do licitante manter atualizada a respectiva documentação, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.1.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.1.10. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.1.11. Para fins de contratação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.2. Habilitação Jurídica:

8.2.1.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.2.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br ;
8.2.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.2.1.4. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;
8.2.1.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.2.1.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

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

8.3. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº5.452, de 1º de maio de 1943;

8.3.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.3.7.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na formada respectiva legislação de regência.

8.4. Da Qualificação Técnica:

8.4.1. Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado para a qual a empresa tenha desempenhado atividade pertinente e compatível em características e prazos com o objeto da licitação;

I - A licitante deverá apresentar comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa proponente, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

a) Comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o mesmo objeto ou similar desta licitação de pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) do total de refeições as quais está ofertando proposta.

b) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados.

II - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

III - A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados.

8.4.2. Comprovação de que a licitante possui, em nome da empresa, Certidão de Registro e Regularidade (CRR) vigente, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição de seu domicílio, nos termos das normas do Conselho Federal de Nutricionistas, habilitando-a à execução de serviços compatíveis com o objeto desta licitação.

8.4.2.1. Comprovação de que possui em seu quadro permanente, na data prevista para apresentação das propostas, profissional(is) legalmente habilitado(s), com formação em Nutrição, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), responsável(is) técnico(s) pela execução e acompanhamento dos serviços;

8.4.2.2. Registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da respectiva jurisdição, conforme exigido pela legislação vigente, devendo estar com a situação regular no momento da contratação;

8.4.2.3. A comprovação do vínculo profissional com a empresa poderá ser feita por meio de:

a) Contrato de prestação de serviços contrato firmado entre o profissional e a empresa, demonstrando que ele prestará os serviços como pessoa física,

b) Contrato social ou alteração contratual quando o profissional for sócio da empresa e atuar diretamente na execução técnica.

c) Contrato de trabalho com registro em carteira (CLT).

8.4.3. Declaração de Indicação do pessoal técnico, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizara pelos trabalhos, da estrutura operacional compatível com as exigências do objeto contratual, incluindo frota de veículos apropriados para transporte de refeições e insumos, equipamentos e utensílios necessários ao preparo e distribuição das refeições, e sistema informatizado de monitoramento, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, conforme modelo constante no Edital;

8.4.3.1. Declaração, para fins de comprovação da qualificação técnica, de que a licitante dispõe do aparelhamento necessário e do pessoal técnico adequado, conforme relação mínima a seguir, em estrita conformidade com os requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no Edital. Declara, ainda, estar ciente de que a falsidade de tais informações configura ilícito administrativo, nos termos do art. 155, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS:

LISTA DE EQUIPAMENTOS			
ITEM	**DESCRIÇÃO DO MATERIAL**	**QUANTIDADE**	**LOCAL**
1	AMACIADOR DE CARNE INDUSTRIAL		AÇOUGUE
2	BALANÇA INDISTRIAL 30G		AÇOUGUE
3	FREZZER		AÇOUGUE
4	MOEDOR DE CARNE		AÇOUGUE
5	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25L		COZINHA
6	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L		COZINHA
7	PASS-THROUGH		COZINHA
8	FOGÃO 06 BOCAS		COZINHA
9	CARRO SUPORTE DE CUBAS INOX		COZINHA
10	BANCADA LISA INOX		COZINHA
11	CALDEIRÃO 300L		COZINHA
12	FREZZER		ESTOQUE
13	BALANÇA INDISTRIAL 300KG		ESTOQUE
14	FATIADOR DE FRIOS		PATISSARIA
15	FOGÃO 02 BOCAS		PATISSARIA

16	FORNO DUAS CAMARAS		PATISSARIA
17	ESTANTE GRANDE INOX		PRODUÇÃO
18	PASS-THROUGH		PRODUÇÃO
19	BALCÃO QUENTE		PORCIONAMETO
20	BALCÃO QUENTE		DISTRIBUIÇÃO
21	BALCÃO FRIO		DISTRIBUIÇÃO
22	BALCÃO NEUTRO		DISTRIBUIÇÃO
23	CARRO FECHADO INOX		PRODUÇÃO
24	CARRO DE TRANSPORTE POLIPROPILENO		PRODUÇÃO
25	FORNO COMBINADO PRATICA 20GNS		PRODUÇÃO
26	GELADEIRA VERTICAL		PRODUÇÃO
27	FORNO TECHNICCOK		PRODUÇÃO
28	ESTANTE PEQUENA INOX		PRRODUÇÃO
29	MULTIPROCESSADOR		SALA DA SALADA
30	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25L		SALA DO SUCO
31	UTENSÍLIOS PARA COZINHA		

RELAÇÃO MÍNIMA DE PESSOAL TÉCNICO

LOCALIDADE	**CARGO**	**QUANTITADE**	**N° ALUNOS**
COZINHA CENTRAL	**NUTRICIONISTA GERENTE**	**01**	-
	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	**02**	-
	NUTRICIONISSTA DE QUALIDADE	**01**	-
	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	**02**	-
	COZINHEIRO	**03**	-
	AUX DE COZINHA	**5**	-
	AÇOUGUEIRO	**3**	-
	ESTOQUISTA	**03**	-
	MOTORISTA	**04**	-

CRECHE MUN ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	**MERENDEIRA**	**01**	**113**
CRECHE RAIMUNDO NONATO - ANEXO A ESCOLA ELCIO	**MERENDEIRA**	**02**	**171**
CRECHE NAIARA CRUZ	**MERENDEIRA**	**02**	**209**
CRECHE MUN CRISTIANE CAIRES SOUZA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**123**
CRECHE DA ESCOLA SCHEILA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**01**	**115**
CRECHE MUN IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS	**MERENDEIRA**	**01**	**109**
CRECHE MUN MARIANY VITORIA SANTOS	**MERENDEIRA**	**01**	**65**
CRECHE MUN NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	**MERENDEIRA**	**01**	**43**
CRECHE MUN PEQUENO POLEGAR	**MERENDEIRA**	**01**	**136**
EMEITI EMERSON KAWA DOS SANTOS SOUZA	**MERENDEIRA**	**02**	**378**
EMTI PROFESSOR AYRTON VIANA SILVA	**MERENDEIRA**	**03**	**409**
EMTI ELCIO JOSE TRIGUEIRO	**MERENDEIRA**	**02**	**349**
EMTI PROF ROBERTO SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**329**
EMTI PROFª ARMIDA MARIA AZEVEDO	**MERENDEIRA**	**02**	**429**
EMTI PROFª ENY NOVAIS MAFRA	**MERENDEIRA**	**02**	**339**
EMTI PROFª MARIA IRANILDE LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**378**
EMTI PROFª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**02**	**319**
EMTI PROFª ZILDA LIMA NEVES	**MERENDEIRA**	**02**	**352**
EMTI SANTA RITA DE CÁSSIA	**MERENDEIRA**	**02**	**489**
CMETI AGAMENON SANTANA	**MERENDEIRA**	**02**	**443**
EMTI MODELO CIVICO-MILITAR IDALINA AZEVEDO LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**330**
EMTI MODELO CÍVICO-MILITAR PROFª OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	**MERENDEIRA**	**02**	**272**
EMTI PROFª CLARICE MORAIS DOS SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**501**

EMTI PROFª MARIA DAS GRAÇAS ASSIS CORREIA	**MERENDEIRA**	**02**	**375**
EMTI PROFª NICE PÚBLIO DA SILVA LEITE	**MERENDEIRA**	**02**	**485**
CIETI PROF- MARIA SONIA MEIRA GOMES E PROF SA TELES	**MERENDEIRA**	**02**	**258**
EMTI ANA RODRIGA TEIXEIRA	**AUX DE COZINHA**	**02**	**180**
EMTI LEONEL ROSENDO DA SILVA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**102**
EMTI MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	**AUX DE COZINHA**	**03**	**409**
EMTI MIGUEL MIRANTE	**AUX DE COZINHA**	**02**	**169**
EMTI PROF AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**155**
EMTI PROF CLEMENTE GOMES	**AUX DE COZINHA**	**02**	**360**
EMTI PROFª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**306**
EMTI PROFª MIRIAM AZEVEDO GONDIM MEIRA	**AUX DE COZINHA**	**03**	**380**
EMTI SUZANA MARIA GUIMARÃES	**MERENDEIRA**	**01**	**333**
EMEJA ANTONIO CARLOS MAGALHAES	**MERENDEIRA**	**01**	**178**
EJA SISTEMA PRISIONAL	**MERENDEIRA**	**01**	**283**

8.4.4. Os atestados poderão ser diligenciados de acordo com o inciso I do art. 64, da Lei 14.133/21.

8.4.5. **Alvará sanitário vigente** ou licença de funcionamento expedido pela autoridade sanitária competente (estadual ou municipal), que comprove que a empresa está apta a manipular alimentos.

8.5. Habilitação econômico-financeira:

a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por

balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, assim apresentados:

a.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): publicados em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação, ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor.

a.2) sociedades empresárias e não empresárias e sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL): fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor ou em outro órgão equivalente, ou fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis, devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor;

a.3) sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor;

a.4) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão conter assinatura do responsável da empresa e do profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

a.5) Se houver necessidade de atualização do balanço patrimonial, deverá ser apresentado também o memorial de cálculo correspondente, assinados pelo licitante e pelo contador (constando número registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC).

b) A comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será avaliada pelos índices abaixo, apurados com base nos balanços apresentados, os quais deverão vir com os respectivos valores calculados, conforme estabelecido no Art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021. As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um) em qualquer um dos índices apurados, deve comprovar, para fins de habilitação, capital social mínimo ou patrimônio liquido no limite de 10% do valor estimado da licitação;

Índice de Liquidez Geral:

Ativo Circulante +Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante +Passivo não circulante ≥ 1,0

Índice Liquidez Corrente

Ativo Circulante

Passivo Circulante ≥ 1,0

Índice de Solvência Geral:

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo não circulante ≥ 1,0

b.1.) As Microempresas (ME) e/ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), estão isentas das exigencias referentes à Qualificação Econômica-Finançeira acima, mediante apresentação da documentação nos itens "**1, 2** e **3**" expecificado abaixo.

1) Declaração assinada pelo contador, afirmando que a empresa esta enquadrada nos termos das Leis Complementares nº **123/06** e **147/14**.

2) Declaração de Informação Socioeconomica e Fiscal (DEFIS)

3) **CRP - (Certidão de Regularidade Profissional)**, conforme Resolução nº **1.402**, de 27/07/2012, do **CFC - (Conselho Federal de Contabilidade).**

c) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade.

c.1) Na hipótese em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

8.6. Declaração que atende aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório.

8.7. Declaração que inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante.

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

8.9. Declaração que manifesta ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8.9. Declaração que cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

9. EXECUÇÃO DO OBJETO

Para a execução adequada e contínua dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, será de responsabilidade integral da empresa contratada o fornecimento de todos os insumos alimentícios necessários, com exceção dos gêneros oriundos da agricultura familiar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e nas diretrizes do PNAE, toda mão – de – obra

necessária, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP) e materiais de limpeza e higienização, bem como zelar pela adequada manutenção dos equipamentos e dos ambientes utilizados . Além disso, a contratada será responsável por fornecer, instalar, substituir e manter em condições de uso todos os utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço, abrangendo tanto a cozinha central quanto as cozinhas das unidades escolares e creches atendidas.

Sempre que constatada pela contratante a ausência, insuficiência, dano ou ineficiência de utensílios ou equipamentos nas unidades escolares, a empresa contratada será formalmente notificada para realizar a reposição ou manutenção corretiva no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da ciência da solicitação, sob pena de aplicação de sanções administrativas previstas no contrato.

Responsabilidades específicas da contratada incluem:

- Fornecimento de todos os utensílios de preparo, cocção, distribuição e armazenamento de alimentos, em quantidade e qualidade compatíveis com a demanda de cada unidade escolar;
- Fornecimento e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos industriais e eletrodomésticos utilizados na execução do serviço;
- Substituição de itens danificados, desgastados ou ausentes, mediante notificação da contratante, observando-se os critérios de funcionalidade, segurança e capacidade de atendimento;
- Garantia de que todos os itens estejam em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e segurança do trabalho, inclusive quando houver manipulação de equipamentos com alta temperatura ou risco de corte.

- Disponibilizar profissionais capacitados, em quantidade suficiente e compatível com a demanda de cada unidade, considerando os seguintes critérios: atendimento ao quantitativo de alunos por unidade escolar, conforme listagem fornecida pela Secretaria Municipal de Educação; observância às particularidades de cada unidade, incluindo berçários, creches, ensino fundamental, EJA e demais modalidades; manutenção de profissionais específicos, tais como nutricionistas, auxiliares administrativos, cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquistas, açougueiros, motoristas e merendeiras, conforme dimensionamento previsto.O dimensionamento de pessoal poderá ser revisto, mediante solicitação da Contratante, considerando a alterações no número de alunos, alterações no modelo de fornecimento, de produção

e de distribuição e novas necessidades operacionais identificadas no decorrer da execução contratual.

- Realizar o transporte dos insumos, das refeições prontas, a partir da cozinha central para as unidades escolares;
- Assegurar a qualidade dos alimentos, com controle de temperatura, condições de higiene, transporte e armazenamento, observando as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis;
- Manter estoque adequado de insumos e gêneros alimentícios, observando sempre a reposição de produtos, utensílios e equipamentos danificados, em mau estado ou insuficientes;
- Fornecer ingredientes de primeira qualidade, com observância de selos de inspeção, certificações sanitárias, laudos técnicos, procedência idônea e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos de qualidade inferior;
- Respeitar as restrições alimentares e necessidades especiais dos alunos, mediante elaboração de cardápios específicos em conjunto com a Nutrição da Secretaria de Educação;
- Atender às demandas relativas a datas comemorativas, com elaboração de cardápios especiais, cujo fornecimento de insumos, mão de obra, transporte e utensílios necessários também será de responsabilidade da contratada;
- Zelar pela conservação e manutenção dos utensílios e equipamentos fornecidos, realizando substituições ou reparos sempre que necessário, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a solicitação da Contratante;
- Atender ao cronograma de refeições diárias, em conformidade com os horários de cada modalidade de ensino, previamente definidos pela Contratante.
- Realizar o pagamento integral das despesas relativas ao consumo de energia elétrica e água utilizados na execução dos serviços, durante todo o período contratual.

Relação exemplificativa de utensílios a serem disponibilizados e utilizados pela Contratada para o preparo da alimentação escolar:

- Caçarolas e panelas (pequenas, médias e grandes);
- Panelas de pressão (4, 5, 7,10 e 20 litros);
- Conchas (pequenas, médias e grandes) e colheres de servir;
- Pegadores de salada;
- Vasilhas plásticas (pequenas, médias e grandes);
- Coador de café, canecas inox, raladores, descascadores;
- Tábuas de corte, escovas para mamadeiras, cuscuzeiros industriais;

- Caldeirões (pequenos, médios e grandes), cubas gastronômicas inox, caixas térmicas (hotbox);
- Caixas plásticas atóxicas para hortifrutis e multiuso;
- Escorredores, remos de cozinha (pequenos, médios e grandes), lixeiras grandes com pedal;
- Luvas de segurança em aço inox, “cabritas” para corte de legumes.

Relação exemplificativa de equipamentos a serem disponibilizados e utilizados pela Contratada para o preparo da alimentação escolar:

- Fogões industriais de 4 e 6 bocas, com registro de gás;
- Fogões simples com 4 bocas;
- Forno industrial;
- Caldeiras de 300 e 500 litros;
- Geladeiras e freezers (capacidades variadas: 309L, 534L);
- Liquidificadores industriais (2L, 6L e 20L);
- Lavadora hortifrúti industrial;
- Armários e estantes em aço inox;
- Balanças digitais (pequenas e de plataforma);
- Termômetros culinários digitais;

Todos os itens fornecidos pela contratada deverão ser novos, em perfeitas condições de uso, compatíveis com o porte das unidades escolares atendidas, e possuir características técnicas que assegurem durabilidade, resistência e facilidade de higienização, conforme exigências das normas sanitárias.

Além dos equipamentos e utensílios, caberá à contratada o fornecimento contínuo do gás liquefeito de petróleo (GLP) necessário ao funcionamento das cozinhas escolares, em quantidade suficiente para garantir a produção e distribuição das refeições previstas. Isso inclui o fornecimento:

- Dos cilindros de gás GLP (botijões P45, P13 ou conforme a necessidade da unidade), quando aplicável;
- Do gás GLP em si, garantindo o abastecimento regular e ininterrupto;
- Da manutenção preventiva e corretiva das instalações de gás, incluindo registros, conexões e segurança operacional.

O abastecimento de gás deverá respeitar as normas de segurança da ANP, devendo a contratada manter controle de consumo, laudos técnicos de instalação e plano emergencial em caso de vazamentos ou panes.

Compete também integralmente à empresa contratada: o fornecimento de todos os ingredientes necessários ao preparo das refeições, com exceção dos gêneros oriundos da agricultura familiar, que serão adquiridos diretamente pela Administração; a aquisição de produtos alimentícios de primeira qualidade, sendo obrigatórios gêneros alimentícios do tipo 1; frios embalados com selo de inspeção oficial (SIF ou SIE); leite com laudos técnicos de procedência e qualidade; café com selo da BIC (Associação Brasileira da Indústria de Café); condições adequadas de armazenamento, dentro dos padrões de segurança alimentar; o transporte de todo o estoque de alimentos da Cozinha Central até as unidades escolares e creches, respeitando a distribuição conforme cardápio semanal e orientações nutricionais; o fornecimento e reposição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para todos os funcionários alocados, incluindo fardamento, calçados fechados, toucas, máscaras, luvas e demais itens exigidos por norma; o fornecimento e abastecimento regular do gás GLP, incluindo cilindros e o próprio combustível, tanto na Cozinha Central quanto nas cozinhas das unidades escolares; a aquisição e fornecimento dos materiais de limpeza necessários à higienização das cozinhas e refeitórios; a realização de treinamentos periódicos obrigatórios para a equipe de manipuladores de alimentos, com foco em boas práticas de manipulação, higiene, segurança do trabalho e controle de desperdícios; a implantação e disponibilização de sistema informatizado de controle das refeições por unidade escolar, acessível às direções das escolas, que deverão alimentar regularmente o sistema com as quantidades necessárias, a fim de permitir o planejamento adequado, evitar faltas e minimizar desperdícios; o atendimento a eventuais trocas de insumos alimentícios mediante reclamações fundamentadas da comunidade escolar, sendo garantido à contratante o livre acesso aos produtos estocados e em uso; a entrega, no prazo de até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, dos cardápio geral rotativo por modalidade de ensino, cardápios adaptados para alunos com restrições alimentares mediante laudo médico e cardápios comemorativos conforme calendário escolar informado pela contratante.

A empresa contratada será responsável pelo dimensionamento e alocação do quadro de merendeiras, garantindo o atendimento adequado às demandas de cada unidade escolar, de acordo com as especificidades de produção e o número de alunos.
O dimensionamento deverá considerar os seguintes critérios:

- Volume de produção, incluindo unidades que realizam todos os serviços de refeições internamente;
- Número de alunos matriculados em cada unidade;
- Modalidade de preparo e distribuição da merenda escolar;
- Unidades com berçários, onde é obrigatório manter pelo menos uma merendeira exclusiva para atendimento do lactário, uma vez que todas as refeições são preparadas e servidas no local.

A empresa deverá manter, em média, uma merendeira para cada oito turmas formadas, ajustando o quadro conforme a necessidade específica de creches, que possuem turmas de berçários com variações no número de crianças:

- Berçários com até 10 crianças por turma, totalizando 19 turmas em 9 unidades;
- Jardim com 16 crianças por turma, totalizando 22 turmas em 11 unidades;
- Maternal com 25 crianças por turma, totalizando 29 turmas em 17 unidades.

Caso seja necessária a ampliação do quadro de merendeiras, a contratada deverá realizar essa adequação mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), que acompanhará e avaliará a necessidade conforme os critérios estabelecidos.

As unidades escolares a serem atendidas pela contratada encontram-se listadas no **Anexo I** deste termo de referência, com indicação do nome, direção, contato telefônico e endereço.O acompanhamento, a fiscalização e o controle da execução dos serviços serão realizados pela Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA, por meio de seus fiscais designados, que terão acesso irrestrito às dependências utilizadas, aos processos de produção, aos documentos fiscais, nutricionais e operacionais, bem como às informações registradas no sistema de controle de refeições.

10. CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

A prestação dos serviços será realizada em conformidade com os termos deste Termo de Referência, devendo a empresa contratada observar rigorosamente as seguintes condições:

- O preparo das refeições deverá ser realizado nas dependências das unidades escolares e da cozinha central, espaços físicos que serão disponibilizados pela Administração Pública Municipal;
- O serviço deverá abranger todas as etapas da alimentação escolar: planejamento, preparo, fornecimento, transporte, distribuição, higienização, controle de qualidade, armazenamento e

acompanhamento nutricional, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

- O atendimento deverá ser feito de forma contínua, ininterrupta e dentro dos horários estabelecidos para cada modalidade de ensino (educação infantil, fundamental, EJA).
- Fornecimento integral de todos os insumos alimentícios (exceto os oriundos da agricultura familiar), utensílios, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP), EPIs, materiais de limpeza e higiene;
- Disponibilização de equipe técnica capacitada, incluindo nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, merendeiras, estoquistas, motoristas, auxiliares administrativos, entre outros, conforme dimensionamento técnico previsto;
- Substituição e manutenção, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, de utensílios e equipamentos danificados, inadequados ou ausentes, mediante solicitação da Contratante;
- Fornecimento de alimentos de primeira qualidade, com procedência comprovada, selos de inspeção sanitária, laudos técnicos e boas condições de armazenamento;
- Garantia de condições adequadas de higiene e segurança alimentar, com observância às normas da ANVISA, do Ministério da Saúde e demais regulamentações vigentes;
- Realização de treinamento periódico dos funcionários envolvidos no serviço, com foco em boas práticas de manipulação de alimentos, higiene, segurança e atendimento às crianças e adolescentes;
- Elaboração de cardápios padrão, cardápios comemorativos e cardápios específicos para alunos com restrições alimentares ou patologias, em conjunto com a nutricionista da contratante;
- Implementação de sistema informatizado de controle de refeições, alimentado pelas unidades escolares, com base no número de alunos atendidos, para fins de planejamento, controle de produção e combate ao desperdício.
- Os serviços deverão respeitar a frequência alimentar, valores nutricionais, consistência, volume e corte dos alimentos adequados às diferentes faixas etárias e modalidades de ensino;
- A contratada deverá atender prontamente às demandas de acréscimo ou redução de pessoal e/ou de volume de refeições, conforme variações nas matrículas e orientações da Secretaria de Educação;
- Será de inteira responsabilidade da contratada o cumprimento de todas as normas de segurança do trabalho, sanitárias, trabalhistas e previdenciárias.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5. fraudar a licitação

11.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. As peculiaridades do caso concreto

11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** , a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual

será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA EMPRESA/CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A seleção da empresa será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, destinado à contratação de serviços comuns, independentemente do valor estimado, previsto na Lei nº 14.133/2021, regida pelos princípios da isonomia, seleção da proposta mais vantajosa, eficiência, competitividade, desenvolvimento sustentável e gestão por resultados.

O critério de julgamento adotado será o de "Menor Preço Global", observado o atendimento às especificações técnicas e às condições estabelecidas no Termo de Referência e no edital, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. O Menor Preço Global será apurado com base no valor total ofertado para a execução integral do objeto, considerando o conjunto de serviços descritos, os quantitativos estimados e as obrigações definidas no edital e seus anexos.

A disputa será realizada em sessão pública por meio de sistema eletrônico, com apresentação de propostas e lances sucessivos, nos termos do edital.Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço global para a execução do objeto, desde que atenda integralmente às especificações técnicas e demais condições exigidas.

As propostas deverão ser claras, objetivas e compatíveis com os preços praticados no mercado, sendo desclassificadas aquelas que apresentem preços manifestamente inexequíveis, desconformes com a realidade de mercado, ou que não atendam às exigências do edital e deste Termo de Referência.Aplicar-se-ão, quando for o caso, os benefícios legais destinados às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), na forma da Lei

Complementar nº 123/2006, especialmente no que se refere à regularização fiscal tardia e ao desempate.

12.1. Da Apresentação da Planilha de Composição de Custos

Para fins de análise da exequibilidade da proposta e da transparência na formação dos preços, deverá a licitante apresentar, obrigatoriamente, planilha detalhada de composição de custos, contemplando todos os elementos que compõem o valor global ofertado, em conformidade com o objeto da contratação.

A planilha deverá discriminar, de forma clara e objetiva, todos os custos diretos e indiretos envolvidos na execução dos serviços, tais como:

- Mão de obra (salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários);
- Insumos alimentares e gêneros perecíveis e não perecíveis;
- Utensílios e materiais de preparo e distribuição das refeições;
- Gás de cozinha (GLP);
- Equipamentos de proteção individual (EPIs);
- Materiais de higiene e limpeza;
- Transporte e logística;
- Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos utilizados;
- Tributos, seguros, taxas e emolumentos legais;
- Despesas administrativas e operacionais;
- Despesas com consumo de água e energia elétrica, conforme disposto neste Termo de Referência.

O licitante provisoriamente melhor classificado deverá apresentar, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação formal da Administração, a composição detalhada dos seus custos para a execução integral dos serviços contratados, compatível com os valores ofertados na proposta, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

A ausência da planilha ou a apresentação de documento incompleto, inconsistente ou com dados genéricos poderá acarretar a desclassificação da proposta, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por inviabilidade de análise técnica ou indícios de inexequibilidade.

13. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

As propostas apresentadas pelas licitantes terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da sessão de abertura da licitação, salvo prazo superior expressamente indicado no edital. Durante esse período, as licitantes deverão manter todas as condições de habilitação e os valores ofertados, inclusive após eventual interposição de recursos administrativos ou convocação para assinatura do contrato.

14. DA GARANTIA

Nos termos do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, será exigida da empresa contratada a prestação de garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, e poderá ser prestada, a critério da contratada, por uma das seguintes modalidades legalmente admitidas:

I – Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II – Seguro-garantia;

III – Fiança bancária.

A não apresentação da garantia no prazo estipulado caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a contratada às penalidades cabíveis, incluindo a possível rescisão do contrato, nos termos da legislação vigente.

A garantia prestada terá sua vigência estendida por todo o prazo de execução contratual e poderá ser utilizada para cobertura de eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pela contratada.

15. DA FISCALIZAÇÃO

A execução dos serviços objeto da presente contratação será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA, por meio de servidores designados

formalmente como fiscais, podendo contar, ainda, com o apoio de equipe técnica, especialmente nutricionistas, e demais profissionais da Administração.

A fiscalização terá caráter permanente, técnico, administrativo e operacional, com vistas a assegurar o fiel cumprimento das obrigações contratuais, abrangendo, entre outros, os seguintes aspectos:

- Verificação da qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, sua procedência, validade, acondicionamento e armazenamento;
- Conferência da execução dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com os cardápios estabelecidos, as porções, os horários e as especificidades nutricionais;
- Acompanhamento das condições de higiene e segurança alimentar, tanto nas cozinhas quanto no transporte e na manipulação dos alimentos;
- Conferência da presença e da atuação dos profissionais, de acordo com o dimensionamento estabelecido, observando-se a qualificação, o uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e o cumprimento das normas de segurança e saúde do trabalho;
- Verificação da disponibilidade e das condições dos equipamentos, utensílios, materiais de limpeza e insumos, bem como da realização de manutenções e reposições, conforme necessário;
- Análise dos registros operacionais e dos controles de produção e distribuição, realizados por meio de sistema informatizado ou planilhas, alimentados pelas unidades escolares;
- Acompanhamento do atendimento às restrições alimentares específicas, conforme laudos e orientações nutricionais;
- Monitoramento do cumprimento dos cardápios comemorativos e das demais obrigações pactuadas no contrato.

A atuação da fiscalização não exime a contratada de sua inteira responsabilidade pela correta e integral execução do objeto contratado, tampouco implica em corresponsabilidade da Administração por eventuais omissões, erros ou irregularidades na prestação dos serviços.

A contratada deverá atender, de forma imediata, às orientações e notificações emitidas pela fiscalização, adotando as providências necessárias para a correção de falhas, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato.

A fiscalização poderá, ainda, requisitar documentos, relatórios, laudos, registros de controle, certificados de origem dos produtos, notas fiscais e quaisquer outros elementos necessários à verificação da adequada execução dos serviços.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da empresa contratada, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital, no contrato e na legislação aplicável:

- Executar os serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com os cardápios estabelecidos, as exigências nutricionais, as normas sanitárias e os padrões de qualidade definidos pela Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA;
- Fornecer todos os gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, exceto os oriundos da agricultura familiar, em perfeitas condições de consumo, com procedência comprovada, certificados de qualidade e dentro do prazo de validade;
- Fornecer, ainda, todos os utensílios, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP), materiais de limpeza, EPIs e demais insumos necessários à plena execução dos serviços.
- Realizar o preparo das refeições nas dependências disponibilizadas pela contratante (cozinhas das unidades escolares e cozinha central), zelando pela higiene, conservação e organização dos espaços utilizados;
- Efetuar o transporte dos alimentos, insumos, refeições prontas, conforme as necessidades operacionais, respeitando as condições adequadas de armazenamento e transporte;
- Redistribuir conforme cardápio os itens da agricultura familiar.
- Atender rigorosamente aos horários de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, conforme cronograma estabelecido para cada unidade e modalidade de ensino;
- Elaborar, atualizar e disponibilizar os cardápios padrão, cardápios para datas comemorativas e cardápios específicos para alunos com restrições alimentares ou condições de saúde especiais, em conjunto com a contratante, no prazo de até 30 dias após a assinatura do contrato;
- Disponibilizar sistema informatizado ou meio equivalente para controle da produção e distribuição das refeições, de acordo com os dados alimentados pelas unidades escolares, visando garantir o fornecimento adequado, evitar desperdícios e assegurar o correto dimensionamento dos insumos.

- Disponibilizar, manter e gerir equipe de profissionais em número suficiente, devidamente uniformizados e qualificados, compatível com a demanda de cada unidade escolar;
- Assegurar que todos os colaboradores utilizem EPIs adequados, incluindo toucas, luvas, máscaras, calçados fechados, aventais e fardamento completo;
- Realizar treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, higiene, controle de desperdícios e atendimento;
- Cumprir rigorosamente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, securitárias, ambientais e quaisquer outras decorrentes da legislação vigente.
- Manter padrões rigorosos de higiene, segurança alimentar e controle de qualidade, em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis;
- Realizar o controle de temperatura de armazenamento, preparo e transporte dos alimentos;
- Assegurar o correto armazenamento e conservação dos alimentos, tanto perecíveis quanto não perecíveis;
- Efetuar a substituição ou manutenção de utensílios e equipamentos danificados ou em más condições, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sempre que for constatada necessidade pela fiscalização ou pela própria contratada.
- Adotar práticas que promovam a sustentabilidade ambiental, como: gestão adequada de resíduos sólidos; redução de desperdícios; uso racional de água, energia e insumos;
- Priorizar, quando possível, o uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis.
- Atender prontamente às solicitações, recomendações, notificações e orientações da fiscalização da contratante;
- Manter-se disponível para reuniões de acompanhamento e ajustes operacionais sempre que necessário;
- Responder, exclusivamente, por danos causados à contratante ou a terceiros em decorrência de atos, omissões, erros, falhas ou vícios relacionados à execução dos serviços;
- Assegurar a reposição, sempre que necessário, de gêneros alimentícios, materiais, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados;
- Cumprir integralmente todas as disposições contratuais, editalícias e legais, assumindo total responsabilidade pela correta e eficiente execução dos serviços.

- Caso ocorra problemas no prédio da cozinha central relacionada a parte estrutural assegurar a devida manutenção. Toda manutenção só poderá ocorrer após autorização da contratante.
- Referente as cozinhas das Unidades Escolares e Creches é de responsabilidade da Contratante.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da Contratante, por meio da Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital, no contrato e na legislação aplicável:

- Designar formalmente servidores ou equipe técnica para exercer as funções de gestão, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;
- Realizar o acompanhamento sistemático da execução dos serviços, avaliando:
  - Qualidade dos gêneros alimentícios;
  - Condições de higiene e segurança;
  - Atendimento aos cardápios estabelecidos;
  - Cumprimento dos horários de fornecimento das refeições;
  - Quantitativo de pessoal e atendimento às exigências contratuais;
- Comunicar formalmente à contratada qualquer não conformidade, irregularidade ou descumprimento das cláusulas contratuais, exigindo as providências corretivas necessárias, dentro dos prazos estabelecidos.
- Informar à contratada o quantitativo de alunos matriculados por unidade escolar, bem como eventuais alterações na quantidade, turnos ou funcionamento das unidades, que impactem na execução dos serviços;
- Disponibilizar, com antecedência, informações necessárias para elaboração de cardápios comemorativos, cardápios especiais e adaptações para alunos com restrições alimentares, colaborando com a contratada e suas equipes técnicas;
- Informar à contratada sobre alterações no calendário letivo, suspensão de aulas, feriados ou outros eventos que impactem na prestação dos serviços.
- Fornecer acesso ao sistema ou plataforma de controle de alimentação escolar, caso seja gerenciado pela própria Administração, para que haja alimentação dos dados necessários pela contratada e acompanhamento do controle de refeições.
- Efetuar os pagamentos à contratada, na forma, prazos e condições estabelecidas no contrato e nas normas legais vigentes, desde que devidamente atestados os serviços prestados;

- Adotar, quando necessário, as medidas administrativas e legais decorrentes de descumprimento das obrigações contratuais pela contratada;
- Fornecer suporte institucional e operacional necessário à plena execução dos serviços, sempre que solicitado formalmente, no âmbito de suas atribuições.

18. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A avaliação da execução do objeto utilizará os critérios estabelecidos neste Termo de Referência, sendo observados os seguintes aspectos:

- Será aplicada retenção ou glosa proporcional no pagamento, sem prejuízo da aplicação de penalidades, quando se verificar que a contratada: não produziu os resultados acordados e deixou de executar total ou parcialmente, ou executou com qualidade inferior às exigências, as atividades contratadas e deixou de utilizar os materiais, insumos ou recursos humanos previstos ou os utilizou em quantidade ou qualidade inferiores às contratadas;

- A aferição da execução, para fins de medição e pagamento, considerará: adesão às Especificações Contratuais e ao Cronograma Operacional, com verificação do atendimento aos horários de preparo e distribuição, à quantidade de refeições e às exigências nutricionais e sanitárias; qualidade dos serviços prestados, com inspeções periódicas nas cozinhas das unidades escolares e na cozinha central, observando as condições de higiene e segurança alimentar, a qualidade dos insumos utilizados, desempenho dos profissionais e aderência aos cardápios estabelecidos;

- Eficiência Operacional, considerando o correto abastecimento, transporte e distribuição das refeições, bem como a gestão dos insumos;

- Documentação de Suporte, com apresentação de relatórios mensais de execução, contendo: quantitativo de refeições produzidas e distribuídas; relatórios de controle de estoque; relatórios de controle de temperatura, higiene e transporte; laudos, certificados sanitários e notas fiscais dos gêneros alimentícios e outros documentos exigidos pela fiscalização.

Os serviços serão objeto de recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, mediante termo detalhado emitido pelos fiscais técnico e administrativo, com verificação da conformidade dos serviços prestados.

O recebimento definitivo ocorrerá ao final da vigência contratual, após verificação de que todos os serviços foram prestados corretamente, livres de vícios e pendências, com emissão de Termo Detalhado de Recebimento Definitivo.

Durante o recebimento provisório, poderão ser apontadas pendências, que deverão ser sanadas pela contratada, ficando vedado o atesto da medição final até que todas estejam devidamente corrigidas.

O objeto da contratação poderá ser rejeitado total ou parcialmente quando em desacordo com as especificações contratuais, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

Recebida a Nota Fiscal/Fatura, o prazo para liquidação será de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da IN SEGES nº 77/2022.A liquidação observará a correta identificação dos dados contratuais, valores, período de execução e retenções fiscais cabíveis; análise dos relatórios de execução apresentados pela contratada; a verificação da regularidade fiscal e trabalhista, ou na impossibilidade, por meio de documentação comprobatória válida.Havendo erro ou pendências, a liquidação ficará sobrestada até a devida regularização, sem ônus para a contratante.

O pagamento será realizado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data da conclusão da liquidação da despesa.Em caso de atraso, os valores serão atualizados monetariamente, desde o vencimento até a data efetiva do pagamento, aplicando-se o IPCA - E, ou índice que vier a substituí-lo.O pagamento ocorrerá mediante transferência bancária para a conta da contratada informada no contrato.Serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, salvo para optantes do Simples Nacional, desde que comprovado o enquadramento.

Não será permitida a antecipação de pagamento, salvo mediante justificativa formal, devidamente aprovada, desde que o valor antecipado não ultrapasse 20% (vinte por cento) do valor total contratado; a contratada preste garantia adicional no percentual de 10% (dez por cento) do valor total da contratação, nas modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e Seja emitida Nota Fiscal ou documento equivalente correspondente ao valor antecipado.

Na hipótese de inexecução total ou parcial do objeto, o valor antecipado deverá ser devolvido, devidamente atualizado pelo IPCA-E, desde a data do pagamento até a devolução.

Será admitida a cessão fiduciária de créditos junto a instituição financeira, nos termos da IN SEGES/ME nº 53/2020, devendo constar em termo aditivo ao contrato.A cessão de crédito não desobriga a contratada das suas responsabilidades contratuais, permanecendo responsável pela perfeita execução dos serviços. A cessão não altera a incidência das glosas, retenções, penalidades, compensações ou descontos aplicáveis.

O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil, trabalhista, previdenciária, fiscal e ambiental.A contratada deverá reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, qualquer serviço prestado em desconformidade com as especificações contratuais, a qualquer tempo, desde que identificado durante o contrato ou após seu encerramento, dentro dos prazos legais.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta da seguinte dotação orçamentaria:

06001 - FUNDO MUN DE EDUCAÇÃO
2038 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL
2111 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA
2112 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE
3.3.9.0.30.00.00. Material de Consumo
3.3.9.0.39.00.00. Outros Serviços Terceiros – Pessoa
FONTE: 1500/ 1501/ 1550/ 1552

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

20. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 6 (seis) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, conforme o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja interesse da Administração, devidamente justificado, e mantidas as condições de vantajosidade, conveniência e oportunidade.

21. REPACTUAÇÃO/ REAJUSTE

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. O reajuste será realizado por apostilamento.

22. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas de acordo com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, na legislação correlata e nas cláusulas contratuais, visando assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada, bem como garantir a adequada prestação dos serviços.

A contratante designará, por meio de portaria, servidores públicos como Gestor do Contrato e Fiscais Técnicos, Administrativos e Setoriais, que atuarão no acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual, conforme competências específicas.

Compete ao Gestor e aos Fiscais do Contrato:

- Acompanhar, monitorar e avaliar a execução dos serviços prestados, zelando pela fiel observância das condições pactuadas;

- Conferir e validar a quantidade de refeições preparadas e distribuídas, bem como a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados, observando o atendimento às normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar;
- Realizar inspeções in loco nas unidades escolares, creches e cozinha central, avaliando as condições de armazenamento, higiene, conservação dos alimentos, equipamentos, utensílios e instalações;
- Conferir se os profissionais disponibilizados pela contratada estão de acordo com o dimensionamento previsto, devidamente uniformizados, capacitados e portando Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) exigidos;
- Verificar o cumprimento dos horários das refeições conforme cronograma estabelecido por modalidade de ensino;
- Controlar o fornecimento de gás de cozinha (GLP), materiais de limpeza, utensílios e equipamentos, bem como monitorar a manutenção e substituição desses itens pela contratada, conforme estabelecido;
- Acompanhar o cumprimento do cardápio alimentar, inclusive os específicos para alunos com restrições alimentares, conforme orientação da nutricionista da contratada, aprovada pela contratante;
- Verificar o funcionamento e alimentação adequada do sistema informatizado de controle de quantitativos das refeições, disponibilizado pela contratada;
- Registrar, formalmente, todas as ocorrências, não conformidades ou irregularidades observadas na execução dos serviços, solicitando providências à contratada, e, se necessário, aplicando penalidades previstas no contrato;
- Validar as medições e as faturas apresentadas pela contratada, com base nos serviços efetivamente executados, autorizando os pagamentos devidos;
- Zelar pela preservação do patrimônio público disponibilizado, comunicando eventuais danos, extravios ou irregularidades.

As obrigações da contratada quanto à gestão contratual: disponibilizar profissionais em quantitativo adequado, conforme dimensionamento previsto, garantindo a continuidade dos serviços; manter à disposição da contratante toda documentação comprobatória das condições sanitárias, trabalhistas, fiscais e operacionais; assegurar a imediata reposição de pessoal em caso de faltas, afastamentos ou desligamentos; realizar a reposição de utensílios e equipamentos danificados ou em desconformidade, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após notificação da contratante; apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, o plano de trabalho detalhado, contendo cronograma de fornecimento, logística de distribuição, escalas de pessoal, controle de estoque e plano nutricional, incluindo cardápios

padrão, para datas comemorativas e para alunos com restrições alimentares; oferecer treinamentos periódicos aos colaboradores envolvidos na execução dos serviços, especialmente em boas práticas de manipulação de alimentos e segurança no trabalho e disponibilizar sistema informatizado para acompanhamento da quantidade de refeições por unidade escolar, acessível à contratante.

A gestão do contrato será realizada com o auxílio dos seguintes instrumentos: relatórios periódicos de fiscalização; planilhas de acompanhamento das entregas, da produção e da distribuição das refeições; checklists de vistoria técnica e sanitária nas unidades; sistema informatizado de controle de demandas alimentares por unidade; termos de Ocorrência, quando necessário; relatórios de não conformidade e respectivas ações corretivas e termos de recebimento e aceite dos serviços.

Toda comunicação entre contratante e contratada deverá ser formalizada por meio de ofícios, e-mails institucionais ou comunicações via sistema disponibilizado, devidamente protocolados; relatórios e registros assinados pelos responsáveis da contratante e da contratada e documentos físicos ou digitais que integrem os autos do processo administrativo do contrato.

O não cumprimento total ou parcial das obrigações contratuais sujeitará a contratada às sanções previstas no contrato, na Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis, podendo incluir advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, sem prejuízo de indenização por perdas e danos.

23. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitida a subcontratação total do objeto contratado. A subcontratação parcial de atividades acessórias ou complementares poderá ser admitida, desde que:

- Previamente autorizada, por escrito, pela Administração contratante;
- Não recaia sobre atividades essenciais e diretamente vinculadas ao objeto principal da contratação, tais como: elaboração, preparo, armazenamento, transporte e distribuição da alimentação escolar;
- A subcontratada atenda integralmente às condições exigidas no edital, inclusive quanto às exigências técnicas, legais, fiscais, trabalhistas, sanitárias e ambientais aplicáveis;

- A responsabilidade técnica, operacional, civil, trabalhista e tributária continue sendo integralmente da contratada perante a Administração, ficando a subcontratação restrita às relações internas da contratada com seus fornecedores ou prestadores auxiliares.

A contratada deverá informar, formalmente, os dados da empresa subcontratada, incluindo razão social, CNPJ, endereço, objeto da subcontratação e prazo de execução, juntando os documentos que comprovem sua regularidade fiscal, jurídica e trabalhista.O não atendimento às disposições ensejará a aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual por descumprimento. Fica vedada a subcontratação de empresas que estejam suspensas, declaradas inidôneas ou impedidas de contratar com qualquer ente da Administração Pública.

24. DA VISTORIA

Considerando que a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência envolve o preparo e a distribuição da alimentação escolar, torna-se imprescindível que as empresas participantes realizem visita técnica obrigatória, a fim de conhecerem as condições físicas, estruturais, operacionais e logísticas dos locais onde os serviços serão executados.
A visita técnica tem como finalidade possibilitar que as licitantes obtenham pleno conhecimento sobre:

- As condições das instalações da Cozinha Central;
- As condições físicas, estruturais e logísticas de cada Unidade Escolar onde ocorrerá o preparo e/ou a distribuição da alimentação;
- As condições de acesso, transporte, fluxo de alunos, horários de funcionamento e qualquer outro fator que impacte diretamente a correta execução dos serviços.

A visita técnica deverá ser realizada no prazo e condições estabelecidas no Edital, mediante agendamento prévio com a Secretaria Municipal de Educação, através do telefone (77) 3441-6764, em dias úteis, no horário das 08h00 às 12h00.
Ao final da visita, será emitido um Atestado de Visita Técnica, devidamente assinado por representante da Administração, que deverá ser apresentado pela licitante no momento da participação no certame, como condição de habilitação. A não realização da visita técnica implicará na inabilitação da licitante, visto que o conhecimento das condições dos locais é indispensável para a perfeita execução do objeto, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento de quaisquer elementos que impactem a prestação dos serviços contratados.

Caso a licitante opte por não realizar vistoria, poderá apresentar uma declaração formal assinada pelo seu responsável técnico informando que optou pela não realização da vistoria, em razão do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, assumindo todo e qualquer risco proveniente da sua prestação de serviço, referente ao preparo e distribuição da alimentação escolar para a Rede Municipal de Ensino de Brumado/BA.

O dimensionamento exato de todos os recursos necessários à execução do objeto contratual, tais como quantitativos de mão de obra, equipamentos, utensílios e quaisquer outros insumos, deverá ser realizado pela licitante no momento da vistoria técnica.

É de inteira responsabilidade da licitante a verificação das condições locais e de todos os elementos indispensáveis à formulação da proposta, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das condições existentes como justificativa para inadimplemento contratual.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A contratação decorrente deste Termo de Referência será regida pela Lei nº 14.133/2021, pelas normas complementares aplicáveis e pelas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na minuta contratual.

A empresa contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar, bem como cumprir integralmente as obrigações legais, trabalhistas, fiscais, previdenciárias e ambientais, sendo de sua exclusiva responsabilidade quaisquer ônus decorrentes do fornecimento dos serviços.

O não atendimento às exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato poderá acarretar a aplicação das penalidades previstas na legislação vigente, sem prejuízo da rescisão contratual e da responsabilização administrativa, civil e penal.

A fiscalização e o acompanhamento da execução contratual serão realizados por servidor(es) ou comissão designada(s) pela Administração, que registrará(ão) em relatórios específicos a conformidade da execução dos serviços.Quaisquer alterações nas condições pactuadas dependerão de prévia justificativa técnica e autorização formal da Administração, observados os limites legais.Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, com base na legislação vigente e nos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

BRUMADO/BA, 25 de julho de 2025.

Alisson Ledo Dias
Técnico Requisitante

Aprovo este Termo de Referência.

Brumado / BA, 25 de julho de 2025.

ANA CRISTINA DOS SANTOS SILVA
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I – A DO TERMO DE REFERENCIA

DESCRITIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PESSOAL,

DESCRITIVO

OBSERVAÇÃO: podendo haver alteração de quantidades de merendeiras caso haja necessidades, como: produção (unidades que façam todos serviçoes de refeições na prória escola ou creche, número de alunos, forma de preparo, distribuição da merenda escolar; unidades que possuem berçários obrigatóriamente manter uma merendeira para lactário. motivo: todas refeições serão feitas dentro do local. Em hipótese caso haja necessidade do aumento do quadro de merendeiras a secretaria de educação semec contratante solicitará a contratada analisando os requisitos acima.

a cada oito turmas formadas nas unidades manter uma merendeira, porém as creches possuem turmas de berçários que variam em até dez crianças por turma totalizando dezenove turmas em nove unidades, jardim dezesseis por turma totalizando vinde e duas turmas em onze unidades, maternal vinte e cinco por turma totalizando vinte e nove turmas em dezessete unidades.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO

CRECHE	IDADE	TOTAL DE ALUNOS
BEÇÁRIOS	08 MESES À 1 ANO E 11 MESSES	190
JARDINS	2 ANOS À 2 E 11 MESES	351
MATERNAL	3 ANOS À 3 E 11 MESES	580

EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ- ESCOLAR) PRÉ-I VINTE E CINCO POR TURMA TOTALIZANDO TRINTA E DUAS TURMAS EM DEZENOVE UNIDADES, PRÉ-II VINTE E CINCO POR TURMA TOTALIZANDO TRINTA E DUAS TURMAS EM DEZENOVE UNIDADES.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO

EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR)	IDADE	TOTAL DE ALUNOS
PRÉ-I	4 ANOS	706
PRÉ-II	5 ANOS	683

ENSINO FUNDAMENTAL I ANOS INICIAIS DO 1° ANO AO 2° ANO 25 ALUNOS POR TURMA, DO 3° ANO AO 5° ANO 30 ALUNOS POR TURMA TOTALIZANDO CENTO E SESSENTA E TRÊS TURMAS EM DEZENOVE UNIDADES. ENSINO FUNDAMENTAL II ANOS FINAIS DO 6° ANO AO 9° ANO 32 ALUNOS POR UNIDADE TOTALIZANDO CENTO E DEZESSEIS TURMAS EM QUATORZE UNIDADES.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO

FUNDAMENTAL	IDADE	TOTAL DE ALUNOS
FUNDAMENTAL I ANOS INICIAIS (1° AO 5° ANO)	06 ANOS À 10 ANOS	3.866
FUNDAMENTAL II ANOS FINAIS (6°AO 9° ANO)	11 ANOS À 14 ANOS	3.432

EJA (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS) COM SÉRIES MULTICERIADAS PODENDO ATÉ TRINTA E DOIS ALUNOS POR TURMA TOTALIZANDO QUINZE TURMAS EM DUAS UNIDADES.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO

EJA	IDADE	TOTAL DE ALUNOS
FUNDAMENTAL I ANOS INICIAIS (1° AO 5° ANO)	APARTIR 15 ANOS	37
FUNDAMENTAL II ANOS FINAIS (6°AO 9° ANO)	APARTIR 15 ANOS	246
EJA PRISIONAL ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (1° AO 9° ANO)	APARTIR 18 ANOS	283

QUANTIDADES DE ALUNOS POR ESCOLAS E CRECHES ANO 2025

N°	NOME	ALUNOS
1	CRECHE MUN ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	113
2	CRECHE RAIMUNDO NONATO - ANEXO A ESCOLA ELCIO	171
3	CRECHE NAIARA CRUZ	209
4	CRECHE MUN CRISTIANE CAIRES SOUZA	123
5	CRECHE DO SCHEILA BARRETO SPINOLA COSTA	115
6	CRECHE MUN IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS	109
7	CRECHE MUN MARIANY VITORIA SANTOS	65
8	CRECHE MUN NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	43
9	CRECHE MUN PEQUENO POLEGAR	136
10	EMEITI EMERSON KAWA DOS SANTOS SOUZA	378
11	EMTI PROFESSOR AYRTON VIANA SILVA	409
12	EMTI ELCIO JOSE TRIGUEIRO	349
13	EMTI PROF ROBERTO SANTOS	329
14	EMTI PROFª ARMIDA MARIA AZEVEDO	429
15	EMTI PROFª ENY NOVAIS MAFRA	339
16	EMTI PROFª MARIA IRANILDE LOBO	378
17	EMTI PROFª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	319
18	EMTI PROFª ZILDA LIMA NEVES	352
19	EMTI SANTA RITA DE CÁSSIA	489
20	CMETI AGAMENON SANTANA	443
21	EMTI MODELO CIVICO-MILITAR IDALINA AZEVEDO LOBO	330
22	EMTI MODELO CÍVICO-MILITAR PROFª OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	272
23	EMTI PROFª CLARICE MORAIS DOS SANTOS	501
24	EMTI PROFª MARIA DAS GRAÇAS ASSIS CORREIA	375
25	EMTI PROFª NICE PÚBLIO DA SILVA LEITE	485
26	CIETI PROF- MARIA SONIA MEIRA GOMES E PROF SA TELES	258
27	EMTI ANA RODRIGA TEIXEIRA	180
28	EMTI LEONEL ROSENDO DA SILVA	102
29	EMTI MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	409

30	EMTI MIGUEL MIRANTE	169
31	EMTI PROF AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	155
32	EMTI PROF CLEMENTE GOMES	360
33	EMTI PROFª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	306
34	EMTI PROFª MIRIAM AZEVEDO GONDIM MEIRA	380
35	EMTI SUZANA MARIA GUIMARÃES	333
36	EMEJA ANTONIO CARLOS MAGALHAES	178
37	EMEJA PRISIONAL	283

DESCRITIVO DO QUADRO MÉDIO PARA SERVIÇO DA MERENDA ESCOLAR.

A EMPRESA DEVERÁ SEGUIR COMO BASE ESSE QUADRO E JUNTO A CONTRATANTE E A CONTRATADA DEVERÁ ANALISAR O SERVIÇO, ONDE O QUADRO PODERÁ SER MENOR, MAS NÃO PODERÁ CAIR A QUALIDADE DO SERVIÇO.

LOCALIDADE	**CARGO**	**QUANTITADE**	**N° ALUNOS**
COZINHA CENTRAL	**NUTRICIONISTA GERENTE**	**01**	-
	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	**02**	-
	NUTRICIONISSTA DE QUALIDADE	**01**	-
	AUXILIAR ADMINISTRATIVA OU TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	**02**	-
	COZINHEIRO	**03**	-
	AUX DE COZINHA	**5**	-
	AÇOUGUEIRO	**3**	-
	ESTOQUISTA	**03**	-
	MOTORISTA	**04**	-
CRECHE MUN ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	**MERENDEIRA**	**01**	**102**
CRECHE RAIMUNDO NONATO - ANEXO A ESCOLA ELCIO	**MERENDEIRA**	**02**	**158**
CRECHE NAIARA CRUZ	**MERENDEIRA**	**02**	**194**

CRECHE MUN CRISTIANE CAIRES SOUZA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**112**
CRECHE DA ESCOLA SCHEILA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**01**	**104**
CRECHE MUN IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS	**MERENDEIRA**	**01**	**99**
CRECHE MUN MARIANY VITORIA SANTOS	**MERENDEIRA**	**01**	**52**
CRECHE MUN NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	**MERENDEIRA**	**01**	**36**
CRECHE MUN PEQUENO POLEGAR	**MERENDEIRA**	**01**	**124**
EMEITI EMERSON KAWA DOS SANTOS SOUZA	**MERENDEIRA**	**02**	**355**
EMTI PROFESSOR AYRTON VIANA SILVA	**MERENDEIRA**	**03**	**384**
EMTI ELCIO JOSE TRIGUEIRO	**MERENDEIRA**	**02**	**327**
EMTI PROF ROBERTO SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**300**
EMTI PROFª ARMIDA MARIA AZEVEDO	**MERENDEIRA**	**02**	**403**
EMTI PROFª ENY NOVAIS MAFRA	**MERENDEIRA**	**02**	**318**
EMTI PROFª MARIA IRANILDE LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**355**
EMTI PROFª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	**MERENDEIRA**	**02**	**299**
EMTI PROFª ZILDA LIMA NEVES	**MERENDEIRA**	**02**	**330**
EMTI SANTA RITA DE CÁSSIA	**MERENDEIRA**	**02**	**460**
CMETI AGAMENON SANTANA	**MERENDEIRA**	**02**	**414**
EMTI MODELO CIVICO-MILITAR IDALINA AZEVEDO LOBO	**MERENDEIRA**	**02**	**304**
EMTI MODELO CÍVICO-MILITAR PROFª OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	**MERENDEIRA**	**02**	**254**
EMTI PROFª CLARICE MORAIS DOS SANTOS	**MERENDEIRA**	**02**	**472**
EMTI PROFª MARIA DAS GRAÇAS	**MERENDEIRA**	**02**	**352**

ASSIS CORREIA			
EMTI PROFª NICE PÚBLIO DA SILVA LEITE	**MERENDEIRA**	**02**	**457**
CIETI PROF- MARIA SONIA MEIRA GOMES E PROF SA TELES	**MERENDEIRA**	**02**	**240**
EMTI ANA RODRIGA TEIXEIRA	**AUX DE COZINHA**	**02**	**166**
EMTI LEONEL ROSENDO DA SILVA	**AUX DE COZINHA**	**01**	**87**
EMTI MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	**AUX DE COZINHA**	**03**	**384**
EMTI MIGUEL MIRANTE	**AUX DE COZINHA**	**02**	**156**
EMTI PROF AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**142**
EMTI PROF CLEMENTE GOMES	**AUX DE COZINHA**	**02**	**338**
EMTI PROFª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	**AUX DE COZINHA**	**02**	**282**
EMTI PROFª MIRIAM AZEVEDO GONDIM MEIRA	**AUX DE COZINHA**	**03**	**357**
EMTI SUZANA MARIA GUIMARÃES	**MERENDEIRA**	**01**	**312**
EMEJA ANTONIO CARLOS MAGALHAES	**MERENDEIRA**	**01**	**178**

DESCRITIVO DE TURMAS DE ACORDO ESCOLARIDADE

	ESCOLARIDADE POR IDADE					
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**EJA**	**Total**
EMEJA ANTONIO CARLOS MAGALHAES	-	-	-	**178**	**178**	**178**

	ESCOLARIDADE POR IDADE					
ESACOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**EJA**	**Total**
EJA SISTEMA PRISIONAL	-	-	-	**283**	**283**	**283**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN. ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	**28**	**85**	-	-	**113**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**

RAIMUNDO NONATO - ANEXO A ESCOLA ELCIO	**28**	**143**	**-**	**-**	**171**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
NAIARA CRUZ	**20**	**62**	**127**	**-**	**209**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN. CRISTIANE CAIRES SOUZA	**-**	**39**	**84**	**-**	**123**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
ANEXO SCHEILA BARRETO SPINOLA COSTA	**13**	**72**	**30**	**-**	**115**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN. IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS	**25**	**84**	**-**	**-**	**109**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN MARIANY VITORIA SANTO	**18**	**47**	**-**	**-**	**65**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN. NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	**22**	**21**	**-**	**-**	**43**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
CRECHE	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
MUN. PEQUENO	**37**	**99**	**-**	**-**	**136**

POLEGAR					

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMEITI EMERSON KAWA DOS SANTOS SOUZA	**21**	**148**	**209**	**-**	**378**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFESSOR AYRTON VIANA SILVA	**-**	**70**	**76**	**263**	**409**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI ELCIO JOSE TRIGUEIRO	**-**	**-**	**123**	**226**	**349**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROF ROBERTO SANTOS	-	-	-	**329**	**329**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª ARMIDA MARIA AZEVEDO	-	-	**97**	**332**	**429**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª ENY NOVAIS MAFRA	-	-	**87**	**252**	**339**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª MARIA IRANILDE	-	-	**106**	**272**	**378**

LOBO					

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	**-**	**-**	**27**	**292**	**319**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª ZILDA LIMA NEVES	**-**	**-**	**55**	**297**	**352**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI SANTA RITA DE CÁSSIA	**-**	**-**	**81**	**408**	**489**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
CMETI					

AGAMENON SANTANA	-	-	-	**443**	**443**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI MODELO CIVICO-MILITAR IDALINA AZEVEDO LOBO	-	-	-	**330**	**330**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI MODELO CÍVICO-MILITAR PROFª OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	-	-	-	**272**	**272**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª CLARICE MORAIS DOS	-	-	-	**501**	**501**

SANTOS					

	ESCOLARIDADE POR IDADE					
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**EJA**	**Total**
EMTI PROFª MARIA DAS GRAÇAS ASSIS CORREIA	**-**	**-**	**-**	**285**	**90**	**375**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª NICE PÚBLIO DA SILVA LEITE	**-**	**-**	**-**	**485**	**485**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
CIETI PROF-MARIA SONIA MEIRA GOMES E PROF SA TELES	**-**	**-**	**-**	**258**	**258**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI ANA RODRIGA TEIXEIRA	**-**	**-**	**51**	**129**	**180**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI LEONEL ROSENDO DA SILVA	**-**	**17**	**19**	**66**	**102**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	**-**	**15**	**63**	**331**	**409**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI MIGUEL MIRANTE	**-**	**12**	**30**	**127**	**169**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROF AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	**-**	**7**	**17**	**131**	**155**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROF CLEMENTE GOMES	**-**	**20**	**58**	**282**	**360**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	**-**	**8**	**37**	**261**	**306**

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI PROFª MIRIAM AZEVEDO	**-**	**-**	**-**	**380**	**380**

GONDIM MEIRA					

	ESCOLARIDADE POR IDADE				
ESCOLA	**BERÇARIO**	**Jardim/maternal**	**Educação Infantil (Pré I e II)**	**Fundamental I e II**	**Total**
EMTI SUZANA MARIA GUIMARÃES	**-**	**-**	**86**	**247**	**333**

ANEXO I – B - DO TERMO DE REFERENCIA

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

ORDEM	NOME DA ESCOLA	DIRETORES	TELEFONE	BAIRRO
1	E.M.T.I PROF.ª MARIA SONIA E PROF SÁ TELES	Rita de Cássia Rodrigues Ribeiro	99967-5733	Vila Pres. Vargas
2	C.E.M.T.I AGAMENON SANTANA	Judite de Cáscia Bomfim Leite Silva	99160-7409	Mons. Fagundes
3	E.M.T.I ANA RODRIGA TEIXEIRA	Cremilton de Souza Santana	99995-6765	Cristalândia
4	E.M.T.I PROF.ª MIRIAM AZEVEDO GONDIM MEIRA	Sandra da Silva Gomes	99999-7298	Lagoa Funda
5	E.M.T.I MANOEL FERNANDES DOS SANTOS	Osmarlene Bonfim Moura	99959-2507	Ubiraçaba
6	CRECHE MUNIPAL ALISSON PATRIK SARAIVA DE JESUS	Jaiana Maximiniano Dias	98150-3382	Brisas
7	CRECHE MUNICIPAL CASULO PEQUENO POLEGAR	Viviane de Oliveira Santos	99905-2398	URBIS 2 - CAIC
8	CRECHE RAIMUNDO NONATO – ANEXO ESCOLA ÉLCIO JOSÉ TRIGUEIRO	Nilzete da Silva Meira		São José – URBIS 2
9	CRECHE MUNICIPAL CRISTIANE CAIRES SOUZA	Simone da Silva Moreira Caires	99931-3774	Lagoa Funda
10	CRECHE MUNICIPAL IRMAOS RICARDO JOSE E DANIEL CARLOS MACHADO DE SOUZA	Vanderlei Valério da Silva	99953-2628	Vila Pres. Vargas
11	CRECHE MUNICIPAL NATANAEL RIBEIRO TEIXEIRA	Cleidineia Figueredo Nascimento Santos	99951-2837	Baraúnas
12	CRECHE MUNICIPAL MARIANY VITÓRIA	Érica Santos Silva	98150-3382	Irmã Dulce
13	CRECHE MUNICIPAL NAIARA CRUZ – ANEXO ESCOLA ROBERTO SANTOS	Cléria Leite Pereira		DR. Juracy
14	E.M.T.I IDALINA AZEVEDO LOBO	Gisele Lima Aguiar	98114-1064	Malhada

		Teixeira		branca
15	E.M.T.I PROF.ª CLARICE MORAIS DOS SANTOS	Célia Generosa Meira Amaral	98154-5763	Campo de Aviação
16	E.M.T.I PROF.ª ZILDA NEVES	Silvânia Teixeira Silva	99835-0929	Centro
17	E.M.T.I MARIA IRANILDE LOBO	Márcia dos Santos Oliveira	99935-3992	URBIS 2 - CAIC
18	E.M.T.I OSCARLINA OLIVEIRA SILVA	Rosângela dos Santos Marques	99950-7125	Novo Brumado
19	E.M.T.I ARMIDA MARIA AZEVEDO	Joelma Lima da Silva	99956-0816	Olhos D'água
20	E.M.T.I ÉLCIO JOSÉ TRIGUEIRO	Albamara Patrícia de Andrade Silva Souza	99991-8023	São José – URBIS 2
21	E.M.T.I PROF. AMERICO ZIZICO NASCIMENTO	Giovana Matos Porto de Souza	99997-8626	Umburanas
22	E.M.T.I PROF. AYRTON VIANA SILVA	Elaine Cristina Lima Flores	99997-8197	Baraúnas
23	E.M.T.I PROF. ROBERTO SANTOS	Viviane de Novais Lima	99965-1693	Dr. Juracy
24	E.M.T.I PROF.ª ENY NOVAIS MAFRA	Claudionor Amorim de Oliveira	99979-6546	BRUMADO/BA
25	E.M.T.I PROF.ª JOSELITA MEIRA DE CARVALHO	Lusinete Aparecida Dias Guimarães	99973-5330	Tamboril
26	E.M.T.I PROF. MARIA DAS GRACAS ASSIS CORREIA	Nayara Luzana Silva Araújo	98846-7065	Novo Brumado
27	E.M.T.I PROF.ª SCHEILLA BARRETO SPINOLA COSTA	Ana Maria Miranda de Brito	99951-8788	Mons. Fagundes
28	E.M.T.I SANTA RITA DE CASSIA	Dalmon da Silva Vieira	99873-8282	Campo de Aviação
29	E.M.T.I NICE PUBLIO DA SILVA LEITE	Ronaldo Coqueiro Fernandes	99987-9726	Mons. Fagundes
30	E.M.T.I PROF CLEMENTE GOMES	Luciene Santana Ribeiro Moreira	98828-2348	Itaquaraí
31	E.M.T.I SUZANA MARIA GUIMARÃES	Ivone Cirqueira dos Santos	99207-6451	Vila Pres. Vargas
32	E.M.T.I LEONEL ROSENDO DA SILVA	Cristina Gonçalves Cardoso Machado	99921-1557	Samambaia
33	E.M.T.I EMERSON KAUÃ DOS SANTOS SOUZA	Natalina de Lima Silva	99920-4705	Mons. Fagundes
34	E.M.E.J.A ANTONIO CARLOS MAGALHAES	Juliana Silva Ribeiro	98868-6398	Centro

35	**E.M.T.I MIGUEL MIRANTE**	**Naiara Porto da Silva Coqueiro**	**98158-1678**	**Arrecife**

ANEXO I – C DO TERMO DE REFERENCIA

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Obs:

será de responsabilidade da contratada o fornecimento de todo material tanto de ingredientes dos insumos (exceto itens insumos agricultura familiar) quanto de utensílios e equipamentos para preparo da merenda escolar, importante resaltar sobre a manutenção de equipamentos caso haja necessidade será de responsabilidade da empresa contratada. a contratante poderá solicitar a contratada quando necessário repor utensílios e equipamentos nas unidade escolares ou creches, quando não está em bom estado para uso, ou quando observado que não possui o item na unidade, quando o item está quebrado ou insuficiente para comportar capacidade de armazenamento ou preparo. a contratada terá um prazo de 30 dias para repor o item solicitado ou para manutenção.

UTENSÍLIOS	EQUIPAMENTOS
CAÇAROLAS PEQUENAS, MÉDIAS E GRANDES	GELADEIRA COM BOA CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO
PANELAS PEQUENAS, MÉDIAS E GRANDES	FOGÃO INDUSTRIAL COM REGISTRO DE GÁS 4 BOCAS
CONCHAS PEQUENAS, MÉDIASE GRANDES	FOGÃO INDUSTRIAL COM REGISTRO DE GÁS 6 BOCAS
COLHER DE SERVIR	FOGÃO SIMPLES 4 BOCAS COM REGISTRO DE GÁS
PEGADOR DE SALADA	FREEZER COM UMA PORTA 309 LITROS
VASILHAS DE PLÁSTICO PEQUENAS, MÉDIAS E GRANDES	FREEZER COM DUAS PORTAS 534 LITROS
COADOR DE CAFÉ	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 LITROS
CANECA AÇÓ INOX PARA CAFÉ	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS
RALADOR	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 20 LITROS
DESCASCADOR DE LEGUMES	ARMÁRIOS OU ESTANTE AÇO INOX
PANELAS DE PRESSÃO, 4,5, 7, 10, 20 LITROS	BALANÇA DIGITAL PEQUENA
ESCOVAS DE LAVAR MAMADEIRAS	BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA
TÁBUA PARA CORTE DE CARNES	TERMÔMETRO CULINÁRIO DIGITAL

LUVAS DE SEGURANÇA AÇÓ INOXIDÁVEL CORTE DE CARNES	FORNO INDUSTRIAL
CABRITA CORTAR LEGUMES	CALDEIRAS 300 E 500 LITROS
CALDEIRÕES PEQUENOS, MÉDIOS E GRANDES	LAVADORA HORTIFRUTTI INDUSTRIAL
LIXEIRA GRANDE COM PEDAL	GÁS GLP
CUSCUZEIRO GRANDE INDUSTRIAL	
CUBAS GASTRONÔMICAS DE INOX	
CAIXAS HOTBOX TÉRMICAS	
CAIXA PLÁSTICAS PARA HORTIFRUTTIS	
REMOS PARA COZINHA PEQUENOS, MÉDIOS E GRANDES	
ESACORREDORES DE ALIMENTOS	
CAIXAS PLÁSTICAS MULTIUSO ATÓXICAS	

ANEXO I – D DO TERMO DE REFERENCIA

DESCRITIVO CARDÁPIO

OBS: Todas as per capitas e preparações indicadas já são prontas para consumo. Lembrando que alunos com restrições alimentares e patologias comprovados através de laudos, a contratada deverá elaborar junto com a contratante um cardápio adaptado para o aluno. Em relação a datas comemorativas a contratante deverá passar cronograma de planejamento com datas previstas em calendário letivo, a contratada deverá elaborar cardápio comemorativo junto com a contratante, é de responsabilidade da contratada os itens de ingredientes, mão de obra, transporte, descartáveis, utensílios e equipamento para todas as datas previstas. A contratada deverá apresentar em um prazo de 30 dias o cardápio geral, cardápio com as restrições alimentares e cardápio de datas comemorativas para a contratante.

1.1 BERÇÁRIOS

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade, aproximadamente 240 ml (vitamina de frutas banana ou mamão ou maçã 2x por semana; ou mingau diversos aveia ou amido de milho ou fubá de milho ou multicereais 2 x na semana; ou suco de fruta in-natura 1 x na semana).

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos 50 g 2 x na semana, ou cuscuz farofa 50 g com proteína 20 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 60 g batata-doce ou aipim ou banana da terra há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas picadas ou em forma de papa no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 60 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 60 g

C) Guarnições 30 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 50 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 20 g com suco in natura 200 ml, ou Arroz com legumes 150 g com proteína 40 g, ou macarrão 150 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 5 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.2 JARDIM / MATERNAL

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: leite com cacau em pó 1 x na quinzena, ou leite com achocolatado 1 x na semana, ou vitamina de frutas ou polpa 2 x na semana, ou leite 2 x na semana, ou suco de polpa de fruta 1 x na quinzena.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 60 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 20 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 60 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 20 g há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas picadas no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 60 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 60 g

C) Guarnições 30 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 60 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 200 g com proteína 40 g, ou macarrão 200 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.3 EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR) PRÉ- I E PRÉ-II

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: sendo café com leite 4 x por semana OU Leite com Achocolatado 2 x por semana.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 70 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 80 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g há cada 15 dias há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas inteiras ou em fatias no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana, ou suco de polpa de fruta 200ml com 3 Biscoitos tipo maria ou cream cracker 1 x na quinzena.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 70 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 70 g

C) Guarnições 40 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 60 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 10 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 150 g com proteína 40 g, ou macarrão 150 g com proteína 40 g, ou mingau diversos 200ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 200 ml, ou arroz doce 200ml, ou mingau de chocolate 200ml, ou aipim 100g com 40 g proteína.

1.4 FUNDAMENTAL I E FUNDAMENTAL II /EJA

Observações: Deverão atender de acordo a idade, tipo de consistência e cortes.

Desjejum: 2 Itens

A) Bebida de acordo a idade aproximadamente 200 ml sendo: sendo café com leite 4 x por semana OU Leite com Achocolatado 2 x por semana.

B) Acompanhamento de acordo a idade, pão diversos (leite, Francês, coco, creme e goiabada) 50 g com margarina 5 g 2 x na semana, ou pão francês 50g com queijo 20 g há cada 15 dias, ou cuscuz farofa 70 g com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g 1 x na semana, Raiz ou tubérculo 100 g (batata-doce ou aipim ou banana da terra) com proteína (ovo ou carne moída ou frango desfiado ou língua mista fina) 30 g há cada 15 dias, ou bolos diversos 60g há cada 15 dias, ou biscoito tipo avoador pacote 60 g há cada 15 dias, ou biscoito tipo chimango 50 g 1 x mês.

Lanche da manhã: 1 Item

A) Acompanhamento: Frutas inteiras ou em fatias no mínimo 2 tipos 200 g 3 x na semana, ou iogurte sabores diversos 200ml com no mínimo 1 tipo de fruta 30 g 1 x na semana ou iogurte sabores diversos 200 ml com 1 fibra Tipo Aveia 1 colher sopa 15 g, ou vitamina de fruta 200 ml 1 x semana, ou suco de polpa de fruta 200ml com 4 Biscoitos tipo maria ou cream cracker 1 x na quinzena.

Almoço: 5 Itens

A) Arroz sendo simples ou com legumes 90 g

B) Feijão carioca ou preto ou fradinho 90 g

C) Guarnições 50 g: legumes cozidos ou em forma de purê, ou macarrão 1 x na semana.

D) Proteínas sem osso e sem gordura 70 g: Peito de frango, ou carne bovina, ou ovo há cada 15 dias.

E) Salada crua folhosos, vegetais e legumes 20 g

Lanche tipo 2: 1 Item

A) Acompanhamento: Preparações salgadas 3 x por semana e preparações doces 2 x por semana, sendo:

Sopa de legumes com massa e proteína 300ml, ou caldo diversos com proteína 300ml, ou pão diversos 50g com proteína 30 g com suco de polpa de fruta 200 ml, ou Arroz com legumes 200 g com proteína 50 g, ou macarrão 200 g com proteína 50 g, ou mingau diversos 300ml com biscoito tipo maria 6 unidades, ou canjica 300 ml, ou arroz doce 300ml, ou mingau de chocolate 300ml, ou aipim 150 g com 50 g proteína.

ANEXO I – E DO TERMO DE REFERENCIA

HORÁRIO DE REFEIÇÕES

É de fundamental importância que as refeições estejam prontas nas unidades nos horários estimados para evitarmos atrasos.

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA URBANA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	07:00	08:40	10:40	15:00
JARDIM E MATERNAL	07:00	08:40	10:40	15:00
PRÉI E PRÉ II	07:00	08:40	10:40	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA URBANA SEXTA-FEIRA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	07:00	08:40	10:40	13:40
JARDIM E MATERNAL	07:00	08:40	10:40	13:40
PRÉI E PRÉ II	07:00	08:40	10:40	13:40

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA RURAL)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	06:30	08:30	10:40	14:30
JARDIM E MATERNAL	06:30	08:30	10:40	14:30
PRÉI E PRÉ II	06:30	08:30	10:40	14:30

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EDUCAÇÃO INFANTIL ZONA RURAL SEXTA-FEIRA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
BERÇÁRIOS	06:30	08:30	10:40	13:30

JARDIM E MATERNAL	06:30	08:30	10:40	13:30
PRÉI E PRÉ II	06:30	08:30	10:40	13:30

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (FUNDAMENTAL ZONA URBANA)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
FUNDAMENTAL I	07:10	09:30	11:30	15:00
FUNDAMENTAL II	06:40	09:30	11:30	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (FUNDAMENTAL ZONA RURAL)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	ALMOÇO	LANCHE TIPO II
FUNDAMENTAL I	06:40	09:30	11:30	15:00
FUNDAMENTAL II	06:40	09:30	11:30	15:00

HORÁRIO DE REFEIÇÕES (EJA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS)

MODALIDADE DE ENSINO	CAFÉ DA MANÃ	LANCHE TIPO I	LANCHE TIPO II
EJA	06:50	09:30	19:00

ANEXO I – F DO TERMO DE REFERENCIA

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA TODO TRANSPORTE DE ESTOQUE DE MERENDA ESCOLAR E REFEIÇÕES, EPI´S DE FUNCIONÁRIOS (FARDAMENTO, SAPATOS FECHADOS, TOUCAS, LUVAS, MÁSCARAS), GÁS PARA AS COZINHAS DAS UNIDADES E COZINHA CENTRAL, MATERIAL DE LIMPEZA DAS COZINHAS E REFEITÓRIOS, TREINAMENTO PERÍODICO DOS FUNCIONÁRIOS.

A CONTRATANTE FORNECERÁ O ESPAÇO FÍSICO PARA A CONTRATADA, CUSTOS RELACIONADOS A ENERGIA, ÁGUA POTÁVEL, TODA MANUTENÇÃO DO PREDIO É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, CASO DANIFICAÇÃO DA PARTE ESTRUTURAL DA COZINHA CENTRAL A CONTRATADA FICARÁ RESPONSÁVEL, HAVENDO NECESSIDADE DE COMUNICAR OS REPAROS E MANUTENÇÃO FEITAS PARA CONTRATANTE. REFERENTE AS COZINHAS NAS UNIDADES DE ESCOLAS E CRECHES PARTE ESTRUTURAL É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

A CONTRATADA DEVERÁ DISPONIBILIZAR SISTEMA DE INFORMAÇÕES SOBRE QUANTITATIVOS DE CADA REFEIÇÃO PARA CADA UNIDADE DE ESCOLAS E CRECHES, É DE RESPONSABILIDADE DAS UNIDADES A DIREÇÃO PREENCHER SISTEMA PERIODICAMENTE COM INFORMAÇÕES DE QUANTIDADES NECESSÁRIAS PARA MELHOR CONTROLE DAS PREPARAÇÕES, EVITANDO DESPERDÍCIOS OU FALTA, DESSA FORMA A MERENDA ESCOLAR DEVERÁ SEREM DISTRIBUIDAS DE ACORDO AS INFORMAÇÕES PREENCHIDAS NO SISTEMA.

COM RELAÇÃO AOS ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR OS FORNECEDORES ENTREGARÃO NA COZINHA CENTRAL DA MERENDA ESCOLAR, NO SEGUINTE ENDEREÇO AVENIDA DR. ANTÔNIO GUIMARÃES, 585 BAIRRO DR. JURACY PIRES SEDE BRUMADO-BA, CEP: 461100-434, ONDE OS ITENS ENTREGUES SERÃO REDISTRIBUÍDOS EM TODAS UNIDADES DE ACORDO CARDÁPIO SEMANAL PELA EMPRESA RESPONSÁVEL PELO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

OS INGREDIENTES PARA PREPARO DA MERENDA ESCOLAR A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER DE 1ª QUALIDADE, DE ACORDO AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS COM BOM ESTADO DE ARMAZENAMENTO PARA CONSUMO, A CONTRATANTE DEVERÁ TER ACESSO A TODOS OS INGREDIENTES UTILIZADOS PARA PREPARO,

CASO HAJA QUEIXAS FREQUENTES NAS UNIDADES A CONTRATANTE DEVERÁ FISCALIZAR E INFORMAR A CONTRATADA SOBRE A TROCA DO PRODUTO UTILIZADO.

Insumos Merenda Escolar	ESPECIFICAÇÕES
ACEM BOVINO - KG	CARNE BOVINA ACÉM DE 1º QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUME E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, ACONDICIONADAS EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE EM EMBALAGEM A VÁCUO, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA, PROCEDÊNCIA IDÔNEA, DEVIDAMENTE INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM).
ACEM BOVINO MOIDO - KG	ACÉM BOVINO LIMPO, MAGRO, MÁXIMO 08% DE GORDURA, MOÍDO, CONGELADO, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, AUSÊNCIA DE SEBOS, CARTILAGEM, OSSOS E APONEUROSES. APRESENTADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE À VÁCUO OU BEM LACRADA, COM ROTULO DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, CONTENDO NO MÍNIMO DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. EMBALADOS VARIANDO DE 500 G.
ACHOCOLATADO EM PO - KG	ACHOCOLATADO EM PÓ- INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, EXTRATO DE MALTE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, ESTABILIZANTE, MISTURA MULTIVITAMÍNICAS: (VITAMINAS C, B6, B1, B12, A, NIACINA E ÁCIDO FÓLICO) SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO (EMBALAGEM 400G), RESISTENTE E FECHADO

	HERMETICAMENTE, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.
ACUCAR CRISTAL - KG	AÇÚCAR CRISTALIZADO NA COR BRANCA, DE BOA QUALIDADE CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DA CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG DO PRODUTO, DEVE POSSUIR RÓTULO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.
AMIDO DE MILHO - KG	AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAISENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO.
ARROZ BRANCO - KG	ARROZ BRANCO - TIPO I, EMBALADOS EM PACOTES DE1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MSI. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
ARROZ PARBOILIZADO -	ARROZ PARBOILIZADO – CLASSE: LONGO FINO TIPO 1,

KG	CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA/MSI. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG.
AVEIA EM FLOCOS - KG	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM COM CAIXA DE 170 GRAMAS. INGREDIENTES: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES.
BACON SUINO INTEIRO - KG	BACON EM MANTA; PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA SELEÇÃO RIGOROSA DAS BARRIGAS JÁ DEFUMADAS ONDE SE PROCURA BOA DISTRIBUIÇÃO DE CARNES. COM INJEÇÃO DE SALMOURA, COZIDO, DEFUMADO E EMBALADO À VÁCUO, BEM LACRADO EM MANTAS DE 1 KG. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CONGELADO OU RESFRIADO, COM O MÍNIMO DE GORDURA. R+B2:C62EGISTRO NO IMA OU SIF, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.
BATATA PALHA - KG	BATATA PALHA EM PACOTES DE 400G DE 1ª QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
BEBIDA LACTEA SABORES DIVERSOS - L	BEBIDA LÁCTEA - UHT SABOR CHOCOLATE, DEVENDO CONTER EM SUA FORMULAÇÃO BASICAMENTE: LEITE, SORO

	DE LEITE, AÇÚCAR. A BASE LÁCTEA DEVERÁ REPRESENTAR PELO MENOS 51% DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, DE 200 ML CADA (EMBALAGEM PRIMÁRIA), CARTONADAS, ASSÉPTICAS, TIPO LONGA VIDA/UHT. DEVERÁ VIR EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS, EMPILHÁVEIS, CONTENDO CANUDO PLÁSTICO, ENVOLTO EM PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO NECESSITANDO DE REFRIGERAÇÃO.
BISCOITO CREAM CRACKER - KG	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, COM DUPLA PROTEÇÃO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO CADA EMBALAGEM E PESO DA CAIXA DE PAPELÃO DE 8KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE.
BISCOITO DE POLVILHO/ CHIPA - KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO AVOADOR FABRICADO COM POVILHO, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E ERVA DOCE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA, LIVRE DE SUJIDADES, COM 50G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.
BISCOITO MARIA - KG	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA OU MARIA, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. APARÊNCIA: MASSA BEM AMASSADA, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, COM DUPLA PROTEÇÃO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO CADA EMBALAGEM E PESO DA CAIXA DE PAPELÃO DE 8 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE

	LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE.
BOLINHO - UND	BOLINHO DE TRIGO SABOR SORTIDO FABRICADO COM MANTEIGA, OVOS, LEITE, CHOCOLATE, MILHO E TRIGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA, LIVRE DE SUJIDADES, COM 50G, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.
CAFE EM PO - KG	CAFÉ TORRADO MOÍDO DE 1ª QUALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 50ML (1 XÍCARA DE CAFÉ), VALOR CALÓRICO 2,3KCAL (0,09% VD), CARBOIDRATOS 0,24G, PROTEÍNAS 0,22G (0,31% VD), GORDURAS TOTAIS 0,05G, SÓDIO 0,36G (0,02% VD). A EMBALAGEM 250G, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, SELO DE PUREZA ABIC, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E PESO LIQUIDO DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA
CARNE SECA / CHARQUE - KG	PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADO A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
CHIMANGO UND	CHIMANGO DE GOMA DE BOA PROCEDÊNCIA, FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO, BEM ASSADO. FEITOS PRÓXIMO AO CONSUMO, UNIDADE TAMANHO MÉDIO COM APROXIMADAMENTE 80G.
COCO RALADO	COCO RALADO DESIDRATADO. PRODUTO OBTIDO DO FRUTO

INDUSTRIALIZADO - KG	DO COQUEIRO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: GRANULOMETRIA UNIFORME; COR: BRANCO; ODOR E SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGEM: SACO DE POLIPROPILENO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO DE 1G DE PESO LÍQUIDO.
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM NO MÍNIMO1KG DE PESO LIQUIDO. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO. CONTENDO O NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO SIF OU SIE. ASPECTO: NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO.
CREME DE LEITE - CAIXA	CREME DE LEITE: LEITE TRADICIONAL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGENS CAIXA COM 24X200G CADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE.
EXTRATO DE TOMATE - KG	EXTRATO DE TOMATE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SELECIONADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: PACOTE DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG. DEVE POSSUIR RÓTULO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.
FARINHA DE MANDIOCA AMARELA - KG	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA DE 1ª QUALIDADE, TIPO 1, TORRADA, FINA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA

	POLIETILENO DE 1 KG, DEVERÁ CONTER, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS.
FEIJAO CARIOCA TIPO 1 - KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS OU PARASITAS. EMBALAGEM 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM E DATA DA VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FEIJAO PRETO - KG	FEIJÃO PRETO TIPO I, NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FILE DE PEITO DE FRANGO - KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO-LIMPO, APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COM ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, SEM PENAS OU PENUGENS E SEM TEMPERO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, CONFORME DETERMINADO MA. DEVE CONTER RÓTULO E TRANSPORTE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ CONTER PESO LÍQUIDO DE 1 KG, (EMBALAGEM PRIMÁRIA), ACOMODADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS (EMBALAGEM SECUNDÁRIA). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,

	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FLOCAO DE MILHO - KG	FLOCÃO DE MILHO, FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TIPO ALMOFADA, ATÓXICOS E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 500 G.
FUBA DE MILHO - KG	FUBÁ DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: AMARELO; ODOR E SABOR: PRÓPRIO E EMBALAGEM DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM E DATA DA VALIDADE.
KETCHUP TRADICIONAL - KG	KETCHUP, COMPOSIÇÃO TOMATE, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
LEITE CONDENSADO - UND	LEITE CONDENSADO, EMBALAGEM LONGA VIDA 395G DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS, SEM AMASSADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM E DATA DA VALIDADE.
LEITE DE COCO - UND	LEITE DE COCO: PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES. EMBALAGEM DE 200 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE

	IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM E DATA DA VALIDADE.
LEITE EM PO DE SOJA ZERO - KG	LEITE DE SOJA: PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA À BASE DE SOJA, INDICADO PARA INTOLERANTES A LACTOSE E PARA ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. FONTE DE CÁLCIO, FERRO, ZINCO, ÔMEGA 3 E 6, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ISENTO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS E LACTOSE. LATA COM 400 GRAMAS. NA EMBALAGEM/ROTULAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
LEITE EM PO INTEGRAL - KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, CONTENDO LEITE INTEGRAL E LECITINA DE SOJA, COM PORÇÕES DE 25G , VALOR ENERGÉTICO DE 131 KCAL, CARBOIDRATOS 10G, PROTEÍNAS 7,0G, GORDURAS TOTAIS 7,0G, EMBALAGEM DE 200G OU 400G, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. /SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.
LEITE EM PO INTEGRAL ZERO LACTOSE - KG	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ, ZERO LACTOSE FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D, ESSENCIAIS PARA NUTRIÇÃO DAS CRIANÇAS. DISPONÍVEL EM LATA DE 380G. DEVERÁ CONTER EM UMA PORÇÃO DE 26G COM 122KCAL, 15G DE CARBOIDRATO, 4,7G DE PROTEÍNA, 4,9G DE GORDURA TOTAL, 3,2 DE GORDURA SATURADA, 0G DE GORDURA TRANS, 0G DE FIBRA, 168MG DE CÁLCIO E 78MG DE SÓDIO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINA A, C E D, MINERAIS (FERRO E ZINCO), EMULSIFICANTE DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO

	PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.
LINGUICA CALABRESA DEFUMADA - KG	LINGUICA - DEFUMADA, PREPARADA COM CARNE BOVINA, ARTESANAL, CONSISTENCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PROPIOS, INSENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA A VACUO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE E ATOXICOS, LIMPOS, NAO VIOLADOS, CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS , DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIOS DA AGRICULTURA /SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.
PERNIL SUÍNO SEM OSSO - KG	PERNIL SUÍNO SEM OSSO, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.
MACARRAO ESPAGUETE - KG	MACARRÃO COMUM TIPO ESPAGUETE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 500G, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
MACARRAO PADRE NOSSO - KG	MASSA DE SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO, À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM COLESTEROL. COM ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM A PRESENÇA DE

	SUJIDADES OU OUTRO MATERIAL OU REAÇÃO QUE POSSA ALTERAR A QUALIDADE DO MESMO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E VALOR NUTRICIONAL. SAC - SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, ENDEREÇO E TELEFONE PARA CONTATO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA, PLÁSTICA, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
MACARRAO PARAFUSO - KG	MACARRÃO COMUM TIPO PARAFUSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 500G, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
MANTEIGA COM SAL - KG	MANTEIGA, DERIVADA DE LEITE BOVINO, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DE 1ª QUALIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 500G, RESISTENTE E ATÓXICA, CONTENDO RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.
MARGARINA COM SAL 80 % LIPIDIOS - KG	MARGARINA PRODUTO INDUSTRIALIZADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS(80% LIPIDIOS), LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, ADICIONADA DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 500 G COM PROTEÇÃO DE PAPEL ALUMINIZADO APÓS A TAMPA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E

	ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.
MILHO BRANCO P/ CANJICA/MUNGUZA - KG	MILHO BRANCO PARA CANJICA, PRODUTO DOS GRÃOS OU PEDAÇOS DOS GRÃOS DE MILHO, TIPO 1, PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO.
MILHO PARA PIPOCA - KG	MILHO DE PIPOCA, TIPO 1, PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO.
MILHO VERDE EM CONSERVA - KG	MILHO VERDE EM CONSERVA, A BASE DE: MILHO/ ÁGUA / SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG (PESO LÍQUIDO), COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
MOSTARDA AMARELA - KG	MOSTARDA AMARELA: ÁGUA, MOSTARDA, VINAGRE, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, SAL, CONDIMENTOS, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO INS 211, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELOIII INS 150C. UMA PORÇÃO DE 12 GR. DEVERÁ CONTER: 7 KCAL, 1,4 GR. DE CARBOIDRATOS, 88 MG. DE SÓDIO E LIVRE DE GORDURAS TRANS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG.
CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL MUCILON DE MULTICEREAIS - KG	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, FARINHA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, PARA O PREPARO DE MINGAU, SABORES MULTI CEREAIS, ARROZ E AVEIA. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE TIPO SACHÊ COM CAPACIDADE PARA

	400G DO PRODUTO. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM COM RÓTULO EXTERNAMENTE COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
OLEO DE SOJA - 1L	ÓLEO DE SOJA REFINADO – COMESTÍVEL, TIPO I, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. ÓLEO DE SOJA OBTIDO PELO PROCESSO DE REFINO PARA CONSUMO HUMANO (CONFORME CLASSIFICAÇÃO 1.2.1 DA RESOLUÇÃO 482/99 ANVISA/MS). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTOS LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, 0% DE GORDURAS TRANS. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM CAPACIDADE DE 900 ML. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
OVO DE GALINHA - UND	OVOS DE GALINHA, EMBALAGEM EM CAIXA DE PAPELÃO. CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS E DEFORMAÇÕES. AS CAIXAS DEVERÃO TER SELO DE PROCEDÊNCIA, COM SELO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM DA ANVISA
PÃO FRANCÊS UND	PÃO FRANCÊS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. UNIDADE CONTENDO 50 GRAMAS.
PÃO DE LEITE UND	PÃO DE LEITE, DE 1ª QUALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DE SABOR DOCE. UNIDADE CONTENDO 50G.

PÃO DE COCO UND	PÃO DE COCO, DE 1ª QUALIDADE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO E COCO. DE SABOR DOCE. UNIDADE CONTENDO 50 G.
PÃO DE GOIABADA UND	PÃO COM GOIABADA, DE 1ª QUALIDADE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO E GOIABADA. DE SABOR DOCE. UNIDADE CONTENDO 50G
PÃO DE CREME UND	PÃO COM CREME DE 1ª QUALIDADE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO E CREME DE CONFEITEIRO, COMPOSTO POR: AMIDO DE MILHO E LEITE. DE SABOR DOCE. UNIDADE CONTENDO 50 G.
POLPA CONGELADA DE ACEROLA - KG	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
POLPA CONGELADA DE CAJU - KG	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE,

	PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
POLPA CONGELADA DE MANGA - KG	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MANGA PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
SAL REFINADO - KG	SAL REFINADO, IODADO. CLORETO DE SÓDIO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, RECRISTALIZADO COM TEOR MÍNIMO DE 98,5 % DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: APARÊNCIA: CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, NÃO DEVENDO ESTAR PEGAJOSO OU EMPEDRADO; COR: BRANCA; ODOR: INODORO; SABOR: CARACTERÍSTICO (SALINO). ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO 1 KG DE PESO LÍQUIDO.
BANHA SUINA SALGADA - KG	TOUCINHO BANHA SUÍNA EXTRAÍDA DA PANCETTA, LEVEMENTE SALGADA, EMBALADA COM MATERIAL PLÁSTICO, LACRADA E EM QUANTIDADE DE 1 KG.
SALSICHA HOT DOG - KG	SALSICHA - PRODUTO DE EMULSÃO DE CARNES EM FORMA DE GOMOS ALONGADOS, CONGELADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO

	EMBALAGEM COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE.
FARINHA DE TAPIOCA - KG	FARINHA DE TAPIOCA, SUBGRUPO GRANULADA, TIPO1. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, INVIOLÁVEL E RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PESO LÍQUIDO DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N. XXX/202X PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ....., POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE **.....** E A EMPRESA .....

O MUNICIPIO DE BRUMADO, ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede administrativa na xxxxxxxxxxxxxx, BRUMADO/BA, CEP xxxxxxxxxxx, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. **xxxxxxxxxxxx**, inscrito no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o n° xxxxxxxxxxx e portador do RG n° xxxxxxxx-SSP/BA, residente e domiciliado neste Município de BRUMADO/BA, por meio do **FUNDO MUNICIPAL DE xxxxxxx DE BRUMADO/BA,** devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o nº xxxxxxxxxxxx, representado pela Gestora, Sr.ª **xxxxxxxxxxxxxx**, inscrita no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o n° xxxxxxxxxxxxxxx e portadora do RG n° xxxxxxxxxxxxx-SSP/BA, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., sediada na ....., doravante designada **CONTRATADO**, neste ato representada por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº ..... e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar, de forma contínua, destinada a atender os alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino de Brumado/BA, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e na Proposta de Preços, anexos do Edital.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Documentação de Habilitação e a Proposta de Preços do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definirem a sua extensão e, dessa forma, regerem a execução adequada do contrato ora celebrado.

CLÁUSULA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

2.1. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

2.2. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE EXECUÇÃO

3.1. Para a execução adequada e contínua dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, será de responsabilidade integral da empresa contratada o fornecimento de todos os insumos alimentícios necessários, com exceção dos gêneros oriundos da agricultura familiar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e nas diretrizes do PNAE, toda mão – de – obra necessária, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP) e materiais de limpeza e higienização, bem como zelar pela adequada manutenção dos equipamentos e dos ambientes utilizados . Além disso, a contratada será responsável por fornecer, instalar, substituir e manter em condições de uso todos os utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço, abrangendo tanto a cozinha central quanto as cozinhas das unidades escolares e creches atendidas.

3.2. Sempre que constatada pela contratante a ausência, insuficiência, dano ou ineficiência de utensílios ou equipamentos nas unidades escolares, a empresa contratada será formalmente notificada para realizar a reposição ou manutenção corretiva no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da ciência da solicitação, sob pena de aplicação de sanções administrativas previstas no contrato.

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA INCLUEM:

- Fornecimento de todos os utensílios de preparo, cocção, distribuição e armazenamento de alimentos, em quantidade e qualidade compatíveis com a demanda de cada unidade escolar;
- Fornecimento e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos industriais e eletrodomésticos utilizados na execução do serviço;
- Substituição de itens danificados, desgastados ou ausentes, mediante notificação da contratante, observando-se os critérios de funcionalidade, segurança e capacidade de atendimento;
- Garantia de que todos os itens estejam em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e segurança do trabalho, inclusive quando houver manipulação de equipamentos com alta temperatura ou risco de corte.

- Disponibilizar profissionais capacitados, em quantidade suficiente e compatível com a demanda de cada unidade, considerando os seguintes critérios: atendimento ao quantitativo de alunos por unidade escolar, conforme listagem fornecida pela Secretaria Municipal de Educação; observância às particularidades de cada unidade, incluindo berçários, creches, ensino fundamental, EJA e demais modalidades; manutenção de profissionais específicos, tais como nutricionistas, auxiliares administrativos, cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquistas, açougueiros, motoristas e merendeiras, conforme dimensionamento previsto.O dimensionamento de pessoal poderá ser revisto, mediante solicitação da Contratante, considerando a alterações no número de alunos, alterações no modelo de fornecimento, de produção e de distribuição e novas necessidades operacionais identificadas no decorrer da execução contratual.
- Realizar o transporte dos insumos, das refeições prontas, a partir da cozinha central para as unidades escolares;
- Assegurar a qualidade dos alimentos, com controle de temperatura, condições de higiene, transporte e armazenamento, observando as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis;
- Manter estoque adequado de insumos e gêneros alimentícios, observando sempre a reposição de produtos, utensílios e equipamentos danificados, em mau estado ou insuficientes;

- Fornecer ingredientes de primeira qualidade, com observância de selos de inspeção, certificações sanitárias, laudos técnicos, procedência idônea e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos de qualidade inferior;
- Respeitar as restrições alimentares e necessidades especiais dos alunos, mediante elaboração de cardápios específicos em conjunto com a Nutrição da Secretaria de Educação;
- Atender às demandas relativas a datas comemorativas, com elaboração de cardápios especiais, cujo fornecimento de insumos, mão de obra, transporte e utensílios necessários também será de responsabilidade da contratada;
- Zelar pela conservação e manutenção dos utensílios e equipamentos fornecidos, realizando substituições ou reparos sempre que necessário, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a solicitação da Contratante;
- Atender ao cronograma de refeições diárias, em conformidade com os horários de cada modalidade de ensino, previamente definidos pela Contratante.
- Realizar o pagamento integral das despesas relativas ao consumo de energia elétrica e água utilizados na execução dos serviços, durante todo o período contratual.

RELAÇÃO EXEMPLIFICATIVA DE UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS E UTILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

- Caçarolas e panelas (pequenas, médias e grandes);
- Panelas de pressão (4, 5, 7,10 e 20 litros);
- Conchas (pequenas, médias e grandes) e colheres de servir;
- Pegadores de salada;
- Vasilhas plásticas (pequenas, médias e grandes);
- Coador de café, canecas inox, raladores, descascadores;
- Tábuas de corte, escovas para mamadeiras, cuscuzeiros industriais;
- Caldeirões (pequenos, médios e grandes), cubas gastronômicas inox, caixas térmicas (hotbox);
- Caixas plásticas atóxicas para hortifrutis e multiuso;
- Escorredores, remos de cozinha (pequenos, médios e grandes), lixeiras grandes com pedal;
- Luvas de segurança em aço inox, “cabritas” para corte de legumes.

RELAÇÃO EXEMPLIFICATIVA DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS E UTILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

- Fogões industriais de 4 e 6 bocas, com registro de gás;
- Fogões simples com 4 bocas;
- Forno industrial;
- Caldeiras de 300 e 500 litros;
- Geladeiras e freezers (capacidades variadas: 309L, 534L);
- Liquidificadores industriais (2L, 6L e 20L);
- Lavadora hortifrúti industrial;
- Armários e estantes em aço inox;
- Balanças digitais (pequenas e de plataforma);
- Termômetros culinários digitais;

Todos os itens fornecidos pela contratada deverão ser novos, em perfeitas condições de uso, compatíveis com o porte das unidades escolares atendidas, e possuir características técnicas que assegurem durabilidade, resistência e facilidade de higienização, conforme exigências das normas sanitárias.

Além dos equipamentos e utensílios, caberá à contratada o fornecimento contínuo do gás liquefeito de petróleo (GLP) necessário ao funcionamento das cozinhas escolares, em quantidade suficiente para garantir a produção e distribuição das refeições previstas. Isso inclui o fornecimento:

- Dos cilindros de gás GLP (botijões P45, P13 ou conforme a necessidade da unidade), quando aplicável;
- Do gás GLP em si, garantindo o abastecimento regular e ininterrupto;
- Da manutenção preventiva e corretiva das instalações de gás, incluindo registros, conexões e segurança operacional.

O abastecimento de gás deverá respeitar as normas de segurança da ANP, devendo a contratada manter controle de consumo, laudos técnicos de instalação e plano emergencial em caso de vazamentos ou panes.

Compete também integralmente à empresa contratada: o fornecimento de todos os ingredientes necessários ao preparo das refeições, com exceção dos gêneros oriundos da agricultura familiar, que serão adquiridos diretamente pela Administração; a aquisição de produtos alimentícios de primeira qualidade, sendo obrigatórios gêneros alimentícios do tipo 1; frios embalados com selo de inspeção oficial (SIF ou SIE); leite com laudos técnicos de procedência e qualidade; café com selo da BIC (Associação Brasileira da Indústria de Café); condições adequadas de armazenamento, dentro dos padrões de segurança alimentar; o transporte de todo o estoque de alimentos da Cozinha Central até as unidades escolares e creches, respeitando a distribuição conforme cardápio semanal e orientações nutricionais; o fornecimento e reposição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para todos os funcionários alocados, incluindo fardamento, calçados fechados, toucas, máscaras, luvas e demais itens exigidos por norma; o fornecimento e abastecimento regular do gás GLP, incluindo cilindros e o próprio combustível, tanto na Cozinha Central quanto nas cozinhas das unidades escolares; a aquisição e fornecimento dos materiais de limpeza necessários à higienização das cozinhas e refeitórios; a realização de treinamentos periódicos obrigatórios para a equipe de manipuladores de alimentos, com foco em boas práticas de manipulação, higiene, segurança do trabalho e controle de desperdícios; a implantação e disponibilização de sistema informatizado de controle das refeições por unidade escolar, acessível às direções das escolas, que deverão alimentar regularmente o sistema com as quantidades necessárias, a fim de permitir o planejamento adequado, evitar faltas e minimizar desperdícios; o atendimento a eventuais trocas de insumos alimentícios mediante reclamações fundamentadas da comunidade escolar, sendo garantido à contratante o livre acesso aos produtos estocados e em uso; a entrega, no prazo de até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, dos cardápio geral rotativo por modalidade de ensino, cardápios adaptados para alunos com restrições alimentares mediante laudo médico e cardápios comemorativos conforme calendário escolar informado pela contratante.

A empresa contratada será responsável pelo dimensionamento e alocação do quadro de merendeiras, garantindo o atendimento adequado às demandas de cada unidade escolar, de acordo com as especificidades de produção e o número de alunos.
O dimensionamento deverá considerar os seguintes critérios:

- Volume de produção, incluindo unidades que realizam todos os serviços de refeições internamente;
- Número de alunos matriculados em cada unidade;
- Modalidade de preparo e distribuição da merenda escolar;

- Unidades com berçários, onde é obrigatório manter pelo menos uma merendeira exclusiva para atendimento do lactário, uma vez que todas as refeições são preparadas e servidas no local.

A empresa deverá manter, em média, uma merendeira para cada oito turmas formadas, ajustando o quadro conforme a necessidade específica de creches, que possuem turmas de berçários com variações no número de crianças:

- Berçários com até 10 crianças por turma, totalizando 19 turmas em 9 unidades;
- Jardim com 16 crianças por turma, totalizando 22 turmas em 11 unidades;
- Maternal com 25 crianças por turma, totalizando 29 turmas em 17 unidades.

Caso seja necessária a ampliação do quadro de merendeiras, a contratada deverá realizar essa adequação mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), que acompanhará e avaliará a necessidade conforme os critérios estabelecidos.

As unidades escolares a serem atendidas pela contratada encontram-se listadas no **Anexo I** deste termo de referência, com indicação do nome, direção, contato telefônico e endereço.O acompanhamento, a fiscalização e o controle da execução dos serviços serão realizados pela Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA, por meio de seus fiscais designados, que terão acesso irrestrito às dependências utilizadas, aos processos de produção, aos documentos fiscais, nutricionais e operacionais, bem como às informações registradas no sistema de controle de refeições.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência do contrato será de 6 (seis) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, conforme o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja interesse da Administração, devidamente justificado, e mantidas as condições de vantajosidade, conveniência e oportunidade.

4.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E REAJUSTE

5.1. O valor total da contratação é de R$..... (.....)

5.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,

trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.1.2. Os valores contratados serão automaticamente reajustados pelo INPC, observados os valores de mercado, desde que decorrido 1 (um) ano a partir da data de celebração deste contrato.

5.2. REPACTUAÇÃO/ REAJUSTE

5.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.2.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

CLÁUSULA SEXTA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os critérios estabelecidos neste Termo de Referência, sendo observados os seguintes aspectos:

I) Será aplicada retenção ou glosa proporcional no pagamento, sem prejuízo da aplicação de penalidades, quando se verificar que a contratada: não produziu os resultados acordados e deixou de executar total ou parcialmente, ou executou com qualidade inferior às exigências, as atividades contratadas e deixou de utilizar os materiais, insumos ou recursos humanos previstos ou os utilizou em quantidade ou qualidade inferiores às contratadas;

II) A aferição da execução, para fins de medição e pagamento, considerará: adesão às Especificações Contratuais e ao Cronograma Operacional, com verificação do atendimento aos horários de preparo e distribuição, à quantidade de refeições e às exigências nutricionais e sanitárias; qualidade dos serviços prestados, com inspeções

periódicas nas cozinhas das unidades escolares e na cozinha central, observando as condições de higiene e segurança alimentar, a qualidade dos insumos utilizados, desempenho dos profissionais e aderência aos cardápios estabelecidos;

III) Eficiência Operacional, considerando o correto abastecimento, transporte e distribuição das refeições, bem como a gestão dos insumos;

IV) Documentação de Suporte, com apresentação de relatórios mensais de execução, contendo: quantitativo de refeições produzidas e distribuídas; relatórios de controle de estoque; relatórios de controle de temperatura, higiene e transporte; laudos, certificados sanitários e notas fiscais dos gêneros alimentícios e outros documentos exigidos pela fiscalização.

6.2. Os serviços serão objeto de recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, mediante termo detalhado emitido pelos fiscais técnico e administrativo, com verificação da conformidade dos serviços prestados.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá ao final da vigência contratual, após verificação de que todos os serviços foram prestados corretamente, livres de vícios e pendências, com emissão de Termo Detalhado de Recebimento Definitivo.

6.4. Durante o recebimento provisório, poderão ser apontadas pendências, que deverão ser sanadas pela contratada, ficando vedado o atesto da medição final até que todas estejam devidamente corrigidas.

6.5. O objeto da contratação poderá ser rejeitado total ou parcialmente quando em desacordo com as especificações contratuais, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

6.6. Recebida a Nota Fiscal/Fatura, o prazo para liquidação será de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da IN SEGES nº 77/2022.A liquidação observará a correta identificação dos dados contratuais, valores, período de execução e retenções fiscais cabíveis; análise dos relatórios de execução apresentados pela contratada; a verificação da regularidade fiscal e trabalhista, ou na impossibilidade, por meio de documentação comprobatória válida.Havendo erro ou pendências, a liquidação ficará sobrestada até a devida regularização, sem ônus para a contratante.

6.7. O pagamento será realizado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data da conclusão da liquidação da despesa.Em caso de atraso, os valores serão atualizados monetariamente, desde o vencimento até a data efetiva do pagamento, aplicando-se o IPCA - E, ou índice que vier a substituí-lo.O pagamento ocorrerá mediante transferência bancária para a conta da contratada informada no contrato.Serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, salvo para optantes do Simples Nacional, desde que comprovado o enquadramento.

6.8. Não será permitida a antecipação de pagamento, salvo mediante justificativa formal, devidamente aprovada, desde que o valor antecipado não ultrapasse 20% (vinte por cento) do valor total contratado; a contratada preste garantia adicional no percentual de 10% (dez por cento) do valor total da contratação, nas modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e Seja emitida Nota Fiscal ou documento equivalente correspondente ao valor antecipado.

6.10. Na hipótese de inexecução total ou parcial do objeto, o valor antecipado deverá ser devolvido, devidamente atualizado pelo IPCA-E, desde a data do pagamento até a devolução.

6.10. Será admitida a cessão fiduciária de créditos junto a instituição financeira, nos termos da IN SEGES/ME nº 53/2020, devendo constar em termo aditivo ao contrato.A cessão de crédito não desobriga a contratada das suas responsabilidades contratuais, permanecendo responsável pela perfeita execução dos serviços. A cessão não altera a incidência das glosas, retenções, penalidades, compensações ou descontos aplicáveis.

6.11. O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil, trabalhista, previdenciária, fiscal e ambiental.A contratada deverá reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, qualquer serviço prestado em desconformidade com as especificações contratuais, a qualquer tempo, desde que identificado durante o contrato ou após seu encerramento, dentro dos prazos legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta da seguinte dotação orçamentaria:

06001 - FUNDO MUN DE EDUCAÇÃO
2038 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FUNDAMENTAL
2111 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA
2112 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE

3.3.9.0.30.00.00. Material de Consumo
3.3.9.0.39.00.00. Outros Serviços Terceiros – Pessoa
FONTE: 1500/ 1501/ 1550/ 1552

7.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas de acordo com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, na legislação correlata e nas cláusulas contratuais, visando assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada, bem como garantir a adequada prestação dos serviços.

8.2. A contratante designará, por meio de portaria, servidores públicos como Gestor do Contrato e Fiscais Técnicos, Administrativos e Setoriais, que atuarão no acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual, conforme competências específicas.

8.3. Compete ao Gestor e aos Fiscais do Contrato:

- Acompanhar, monitorar e avaliar a execução dos serviços prestados, zelando pela fiel observância das condições pactuadas;
- Conferir e validar a quantidade de refeições preparadas e distribuídas, bem como a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados, observando o atendimento às normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar;
- Realizar inspeções in loco nas unidades escolares, creches e cozinha central, avaliando as condições de armazenamento, higiene, conservação dos alimentos, equipamentos, utensílios e instalações;
- Conferir se os profissionais disponibilizados pela contratada estão de acordo com o dimensionamento previsto, devidamente uniformizados, capacitados e portando Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) exigidos;
- Verificar o cumprimento dos horários das refeições conforme cronograma estabelecido por modalidade de ensino;
- Controlar o fornecimento de gás de cozinha (GLP), materiais de limpeza, utensílios e equipamentos, bem como monitorar a manutenção e substituição desses itens pela contratada, conforme estabelecido;

- Acompanhar o cumprimento do cardápio alimentar, inclusive os específicos para alunos com restrições alimentares, conforme orientação da nutricionista da contratada, aprovada pela contratante;
- Verificar o funcionamento e alimentação adequada do sistema informatizado de controle de quantitativos das refeições, disponibilizado pela contratada;
- Registrar, formalmente, todas as ocorrências, não conformidades ou irregularidades observadas na execução dos serviços, solicitando providências à contratada, e, se necessário, aplicando penalidades previstas no contrato;
- Validar as medições e as faturas apresentadas pela contratada, com base nos serviços efetivamente executados, autorizando os pagamentos devidos;
- Zelar pela preservação do patrimônio público disponibilizado, comunicando eventuais danos, extravios ou irregularidades.

8.4. As obrigações da contratada quanto à gestão contratual: disponibilizar profissionais em quantitativo adequado, conforme dimensionamento previsto, garantindo a continuidade dos serviços; manter à disposição da contratante toda documentação comprobatória das condições sanitárias, trabalhistas, fiscais e operacionais; assegurar a imediata reposição de pessoal em caso de faltas, afastamentos ou desligamentos; realizar a reposição de utensílios e equipamentos danificados ou em desconformidade, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após notificação da contratante; apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, o plano de trabalho detalhado, contendo cronograma de fornecimento, logística de distribuição, escalas de pessoal, controle de estoque e plano nutricional, incluindo cardápios padrão, para datas comemorativas e para alunos com restrições alimentares; oferecer treinamentos periódicos aos colaboradores envolvidos na execução dos serviços, especialmente em boas práticas de manipulação de alimentos e segurança no trabalho e disponibilizar sistema informatizado para acompanhamento da quantidade de refeições por unidade escolar, acessível à contratante.

8.5. A gestão do contrato será realizada com o auxílio dos seguintes instrumentos: relatórios periódicos de fiscalização; planilhas de acompanhamento das entregas, da produção e da distribuição das refeições; checklists de vistoria técnica e sanitária nas unidades; sistema informatizado de controle de demandas alimentares por unidade; termos de Ocorrência, quando necessário; relatórios de não conformidade e respectivas ações corretivas e termos de recebimento e aceite dos serviços.

8.6. Toda comunicação entre contratante e contratada deverá ser formalizada por meio de ofícios, e-mails institucionais ou comunicações via sistema disponibilizado, devidamente protocolados; relatórios e registros assinados pelos responsáveis da contratante e da contratada e documentos físicos ou digitais que integrem os autos do processo administrativo do contrato.

8.7. O não cumprimento total ou parcial das obrigações contratuais sujeitará a contratada às sanções previstas no contrato, na Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis, podendo incluir advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, sem prejuízo de indenização por perdas e danos.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante, por meio da Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital, no contrato e na legislação aplicável:

- Designar formalmente servidores ou equipe técnica para exercer as funções de gestão, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;
- Realizar o acompanhamento sistemático da execução dos serviços, avaliando:
  - Qualidade dos gêneros alimentícios;
  - Condições de higiene e segurança;
  - Atendimento aos cardápios estabelecidos;
  - Cumprimento dos horários de fornecimento das refeições;
  - Quantitativo de pessoal e atendimento às exigências contratuais;
- Comunicar formalmente à contratada qualquer não conformidade, irregularidade ou descumprimento das cláusulas contratuais, exigindo as providências corretivas necessárias, dentro dos prazos estabelecidos.
- Informar à contratada o quantitativo de alunos matriculados por unidade escolar, bem como eventuais alterações na quantidade, turnos ou funcionamento das unidades, que impactem na execução dos serviços;
- Disponibilizar, com antecedência, informações necessárias para elaboração de cardápios comemorativos, cardápios especiais e adaptações para alunos com restrições alimentares, colaborando com a contratada e suas equipes técnicas;
- Informar à contratada sobre alterações no calendário letivo, suspensão de aulas, feriados ou outros eventos que impactem na prestação dos serviços.

- Fornecer acesso ao sistema ou plataforma de controle de alimentação escolar, caso seja gerenciado pela própria Administração, para que haja alimentação dos dados necessários pela contratada e acompanhamento do controle de refeições.
- Efetuar os pagamentos à contratada, na forma, prazos e condições estabelecidas no contrato e nas normas legais vigentes, desde que devidamente atestados os serviços prestados;
- Adotar, quando necessário, as medidas administrativas e legais decorrentes de descumprimento das obrigações contratuais pela contratada;
- Fornecer suporte institucional e operacional necessário à plena execução dos serviços, sempre que solicitado formalmente, no âmbito de suas atribuições.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da Contratada:

- Executar os serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com os cardápios estabelecidos, as exigências nutricionais, as normas sanitárias e os padrões de qualidade definidos pela Secretaria Municipal de Educação de Brumado/BA;
- Fornecer todos os gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, exceto os oriundos da agricultura familiar, em perfeitas condições de consumo, com procedência comprovada, certificados de qualidade e dentro do prazo de validade;
- Fornecer, ainda, todos os utensílios, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP), materiais de limpeza, EPIs e demais insumos necessários à plena execução dos serviços.
- Realizar o preparo das refeições nas dependências disponibilizadas pela contratante (cozinhas das unidades escolares e cozinha central), zelando pela higiene, conservação e organização dos espaços utilizados;
- Efetuar o transporte dos alimentos, insumos, refeições prontas, conforme as necessidades operacionais, respeitando as condições adequadas de armazenamento e transporte;
- Redistribuir conforme cardápio os itens da agricultura familiar.
- Atender rigorosamente aos horários de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, conforme cronograma estabelecido para cada unidade e modalidade de ensino;
- Elaborar, atualizar e disponibilizar os cardápios padrão, cardápios para datas comemorativas e cardápios específicos para alunos com restrições alimentares ou

condições de saúde especiais, em conjunto com a contratante, no prazo de até 30 dias após a assinatura do contrato;

- Disponibilizar sistema informatizado ou meio equivalente para controle da produção e distribuição das refeições, de acordo com os dados alimentados pelas unidades escolares, visando garantir o fornecimento adequado, evitar desperdícios e assegurar o correto dimensionamento dos insumos.
- Disponibilizar, manter e gerir equipe de profissionais em número suficiente, devidamente uniformizados e qualificados, compatível com a demanda de cada unidade escolar;
- Assegurar que todos os colaboradores utilizem EPIs adequados, incluindo toucas, luvas, máscaras, calçados fechados, aventais e fardamento completo;
- Realizar treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, higiene, controle de desperdícios e atendimento;
- Cumprir rigorosamente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, securitárias, ambientais e quaisquer outras decorrentes da legislação vigente.
- Manter padrões rigorosos de higiene, segurança alimentar e controle de qualidade, em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis;
- Realizar o controle de temperatura de armazenamento, preparo e transporte dos alimentos;
- Assegurar o correto armazenamento e conservação dos alimentos, tanto perecíveis quanto não perecíveis;
- Efetuar a substituição ou manutenção de utensílios e equipamentos danificados ou em más condições, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sempre que for constatada necessidade pela fiscalização ou pela própria contratada.
- Adotar práticas que promovam a sustentabilidade ambiental, como: gestão adequada de resíduos sólidos; redução de desperdícios; uso racional de água, energia e insumos;
- Priorizar, quando possível, o uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis.
- Atender prontamente às solicitações, recomendações, notificações e orientações da fiscalização da contratante;
- Manter-se disponível para reuniões de acompanhamento e ajustes operacionais sempre que necessário;
- Responder, exclusivamente, por danos causados à contratante ou a terceiros em decorrência de atos, omissões, erros, falhas ou vícios relacionados à execução dos serviços;

- Assegurar a reposição, sempre que necessário, de gêneros alimentícios, materiais, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados;
- Cumprir integralmente todas as disposições contratuais, editalícias e legais, assumindo total responsabilidade pela correta e eficiente execução dos serviços.
- Caso ocorra problemas no prédio da cozinha central relacionada a parte estrutural assegurar a devida manutenção. Toda manutenção só poderá ocorrer após autorização da contratante.
- Referente as cozinhas das Unidades Escolares e Creches é de responsabilidade da Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.15. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.15.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.15.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.15.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.15.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.15.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.15.2.4. Deixar de apresentar amostra;

11.15.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.15.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.15.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.15.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.15.5. Fraudar a licitação

11.15.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.15.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.15.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.15.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.15.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.15.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.16. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.16.1. Advertência;

11.16.2. Multa;

11.16.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.16.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.17. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.17.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.17.2. As peculiaridades do caso concreto

11.17.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.17.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.17.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.18. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da comunicação oficial.

11.18.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

11.18.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

11.19. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.20. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.21. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de

licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.22. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.23. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.24. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.25. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.26. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

11.28. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. Registros que não caracterizem alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

14.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

14.1.2. A extinção, nesta hipótese, ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido, com pelo menos 02 (dois) meses de antecedência desse dia.

14.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 02 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 02 (dois) meses da data da comunicação.

14.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21,

assegurados o contraditório e a ampla defesa e observado o disposto nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018).

15.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

15.2. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual.

15.2.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual.

15.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação do Município de BRUMADO/BA, responsabilizando-se a **CONTRATADA** pela obtenção e gestão.

15.3. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o Município de BRUMADO/BA estará exposto.

15.4. A CONTRATADA deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo.

15.4.1. A CONTRATADA deverá permitir a realização de auditorias do Município de BRUMADO/BA e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados.

15.4.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao Município de **BRUMADO/BA**, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis.

15.5. **A CONTRATADA** se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados PESSOAIS, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição ao Município de BRUMADO/BA, mediante solicitação.

15.5.1. A CONTRATADA deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do Município de BRUMADO/BA, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

15.6. A CONTRATADA não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

15.6.1. Caso autorizada transmissão de dados pela **CONTRATADA** a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.

15.7. **A CONTRATADA** deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados.

15.8. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente e de imediato ao Município de BRUMADO/BA a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções.

15.8.1. A comunicação acima mencionada não eximirá a **CONTRATADA** das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

15.9. Encerrada a vigência do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a **CONTRATADA** interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo Município de BRUMADO/BA e, em no máximo trinta dias, sob instruções e na medida do determinado por este, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal.

15.10. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional, decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pelo Município de BRUMADO/BA para as finalidades pretendidas neste contrato.

15.11. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pelo Município de BRUMADO/BA.

15.11.1. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Os contratantes comprometem-se a submeter eventuais controvérsias decorrentes do presente contrato a métodos alternativos de solução de conflito, que serão promovidos pela Procuradoria-Geral do Município de BRUMADO/BA.

17.1.1. Não logrando êxito a conciliação, fica eleito o foro da Comarca de BRUMADO/BA, Estado da Bahia, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, sendo este o competente para a propositura de qualquer medida judicial decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____
Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:
1-

2-

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A
Prefeitura Municipal de XXXXXXXXX
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X
Objeto:
Abertura:
Horário:

Apresentamos a Vossa Senhoria a nossa proposta de preços, detalhada na planilha anexa, para o fornecimento do objeto de que trata o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X**, conforme especificação constante do Termo de Referência deste Edital.

Os prazos para cumprimento do objeto são os que se seguem:

a) prazo de validade da proposta:..... (.....) dias;
b) prazo para fornecimento: ..... (.....) dias.

Observação: atentar para os prazos previstos no edital.

Para tanto, nos propomos a fornecer o bem licitado pelos preços unitários constantes da planilha de quantitativos e preços unitários anexa e pelo preço global de R$ _____(_____).

Os dados da nossa empresa são:

a) Razão Social: _____;
b) CNPJ n.º: _____;
c) Endereço Completo: _____;
d) Fone: _____;
e) Fax (se houver): _____;
f) E-mail: _____;
g) Conta Bancária/Agência/Banco: _____.

Local, Data

Razão Social
CNPJ
(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS
PROPOSTA DE PREÇOS

LICITANTE:		
END. COMERCIAL:		
		UF:
CEP:	**E-MAIL:**	**FONE:**
CONTATO:		
CNPJ:	**INSC. ESTADUAL:**	
VALIDADE DA PROPOSTA:	**REPRESENTANTE LEGAL:**	
DADOS BANCÁRIOS: BANCO:	**AGÊNCIA:**	**C/C:**
OBJETO:		

PLANILHA DE QUANTITATIVOS E PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Und.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01					
02					
03					
VALOR GLOBAL:					

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:
Declaramos, que no preço ofertado estão inclusas todas as despesas necessárias para o fornecimento do objeto, sendo de nossa exclusiva responsabilidade as despesas como transporte, alimentação, proventos, encargos sociais, impostos, taxas, tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, seguros e demais despesas inerentes, estando o preço ofertado correspondendo, rigorosamente, com às especificações do objeto licitado, estamos ciente de que não cabe quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
Por esta proposta, ainda, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei Federal nº 14.133/2021, e às cláusulas e condições constantes do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X.
RESPONSÁVEL LEGAL DA LICITANTE _____, _____/____/____ _____ LOCAL DATA ASSINATURA E CARIMBO COM CNPJ E CPF DO REPRESENTANTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X

ANEXO IV – MODELOS DE DECLARAÇÕES

A – MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO;

B - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO;

C - MODELO DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO AOS MENORES DE IDADE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

D - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;

E - MODELO – DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

ANEXO IV – A

MODELOS DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO

(nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que:

1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes Políticos da Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxx ou responsável pela licitação;

2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agentes Políticos da Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxx ou responsável pela licitação;

....,..... de ..... de 202X.

_____
Assinatura do Representante Legal da Empresa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

ANEXO IV – B

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Ao
Agente de Contratação
Ilmo(a) Sr(a):

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.° ....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

....,..... de ..... de 202X.

_____
Assinatura do Representante Legal da Empresa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

ANEXO IV – C

MODELO DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO AOS MENORES DE IDADE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa (nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº_____e do CPF nº _____, DECLARA para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, na forma e sob as penas impostas pela Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021 e demais legislação pertinente, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empresa menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de catorze anos, na condição de aprendiz ( ).

(**Observação:** em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____, _____ de _____ de 202X.

Assinatura: _____
Razão Social da licitante e CARIMBO COM CNPJ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

ANEXO IV – D

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO

_____
(nome da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade nº. _____ e CPF nº_____ DECLARA, para fins do disposto do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/202X, sob as sanções administrativas cabíveis e sob pena da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I, Art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II, Art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006;

( ) COOPERATIVA, conforme art. 34 da Lei 11.488 de 15 de Junho de 2007, e gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

DECLARA ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do Art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

(localidade), _____de _____de _____.

_____ _____
Representante Legal Contador e nº CRC

OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um “X”, ratificando-se a condição jurídica da empresa.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X

ANEXO IV – E

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Empresa: _____

CNPJ (MF): _____ Tel/Fax: _____

Endereço: _____

Nome do Representante: _____

Endereço Eletrônico (e-mail): _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº xxx/202x, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para a contratação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece a legislação pertinente.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____

Local e data

_____

Representante da Empresa
Carteira de Identidade - Órgão Emissor

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

ANEXO IV – F

MODELO – DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Declaramos para os devidos fins:

DADOS DA EMPRESA		
Razão Social:		
CNPJ:		
Endereço da Empresa:		Nº:
Bairro:	Cidade:	Estado:
Telefone / Fax:	E-mail:	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE PARA A ASSINATURA DE CONTRATO		
Nome:		
Cargo:	RG:	CPF:
Endereço do Representante Legal:		Nº:
Bairro:	Cidade:	Estado:
Telefone / Fax:	E-mail:	

DADOS DA CONTA BANCÁRIA PARA DEPÓSITO		
Banco:	Agência:	Conta: