

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão responsável: Secretaria Municipal de Educação

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos alunos matriculados nos programas de ensino em Tempo Integral, EJA e PEIJAI, da rede municipal de educação, do município de Ibirataia/BA, através de registro de preço.

1.2. Os bens/serviços são classificados como comuns uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. A presente contratação está incluída no Plano de Contratações Anual.

1.4. O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021.

2 – DOS FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

I. A contratação deste objeto justifica-se para atender às demandas do planejamento geral da Secretaria Municipal de Educação, abrangendo bens essenciais ao cumprimento das atividades institucionais e de seus objetivos. Ressalta-se que a execução deve ocorrer de forma frequente, com entregas parceladas, a fim de atender às demandas previstas, garantindo eficiência, economicidade e continuidade dos serviços.

II. A aquisição em questão é necessária para suprir a demanda de gêneros alimentícios destinados aos estudantes matriculados nos programas de ensino em tempo integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Programa Educacional Itinerante para Jovens, Adultos e Idosos (PEIJAI), no âmbito da rede municipal de ensino. Trata-se de obrigação legal e constitucional do Município, conforme dispõe o artigo 208 da Constituição Federal e a Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A alimentação escolar é direito fundamental dos alunos e dever do poder público, sendo indispensável à garantia da aprendizagem e do pleno desenvolvimento educacional.

III. A ampliação da rede de ensino, especialmente com a expansão do regime de tempo integral, elevou significativamente a demanda por gêneros alimentícios, uma vez que passaram a ser ofertadas múltiplas refeições diárias (café da manhã, almoço e lanches em diferentes turnos). Nesse contexto, a complementação da merenda escolar torna-se imprescindível para assegurar a regularidade, a qualidade nutricional e a suficiência da alimentação fornecida aos estudantes.

IV. É importante destacar os benefícios diretos da alimentação escolar, entre os quais:

- promoção da saúde e do desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos;
- combate à desnutrição e à insegurança alimentar;
- estímulo à permanência e à frequência escolar, reduzindo índices de evasão;
- formação de hábitos alimentares saudáveis;
- fortalecimento das políticas públicas de inclusão e igualdade de oportunidades.

V. A continuidade dos serviços públicos é princípio fundamental da Administração, visto que sua interrupção acarreta transtornos e prejuízos à coletividade. Nesse sentido, conforme leciona Marçal Justen Filho:

“A continuidade do serviço retrata, na verdade, a permanência da necessidade pública a ser satisfeita. Ou seja, o dispositivo abrange os serviços destinados a atender necessidades públicas permanentes, cujo atendimento não exaure prestação semelhante no futuro.”

VI. Portanto, a aquisição do objeto mostra-se imprescindível para evitar a descontinuidade da prestação dos serviços educacionais, garantindo a efetividade das políticas públicas e assegurando aos estudantes o direito constitucional à alimentação escolar, com reflexos positivos de ordem administrativa, social, pedagógica e econômica.

VII. A contratação, via Pregão Eletrônico é a opção da modalidade escolhida e consagra os princípios da ampla competitividade, concorrência e obtenção da proposta mais vantajosa à Administração. Desse modo, amplia a possibilidade de competição entre empresas do ramo pretendido para a aquisição do bem, que visa à consecução do interesse público.

3 – ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE

3.1. Planilha Descritiva:

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	AÇAFRÃO para tempero de comida, refinado e de qualidade, – a base de Curcuma, natural, cor de origem – amarelo produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000
2	AÇAI – Produto natural, polpa congelada integral, isento de açúcar, corantes ou conservantes. Embalagem de 1 kg, atóxica e selada. Produto de alta qualidade, com no mínimo 8 meses de validade e mantido a –18°C.	KG	1.000
3	ACHOCOLATADO EM PÓ – pacotes de 400g, ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico, sal e leite em pó integral ou leite semidesnatado e soro de leite, sem manteiga. Composição nutricional mínima de 3g de proteína, 1,5 g de lipídios, 92 g de hidrato de carbono e 393 kcal em 100 g do produto. Embalado em pacote de polietileno de 400g.	Unid.	15.000
4	AÇÚCAR REFINADO COMUM – contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de	Kg.	18.500

	validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
5	ALFACE. Folhas frescas, crocantes e livres de danos ou pragas. Cultivada sem agrotóxicos, proveniente da agricultura familiar. Embalagem apropriada para manter a integridade e qualidade até o consumo. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	ML	1.500
6	ALHO novo, com cabeças inteiras e graúdas.	Kg	5.000
7	ALMÔNDEGA. Embalagem de 400/500g Elaborada com proteína texturizada de soja e carne bovina (ou somente soja, conforme especificação), temperada com alho, cebola, sal e ervas naturais; Produto congelado, pronto para preparo (assado, ao molho, etc.); Opção nutritiva e econômica, rica em proteínas vegetais e com baixo teor de gordura; Sem adição de corantes ou conservantes artificiais; Textura macia, sabor leve, boa aceitação entre crianças; Embalagem resistente, com informações visíveis (validade, lote, composição e fabricante).	Unid.	1.000
8	AMEIXA SECA SEM CAROÇO – Fruta desidratada, sem caroço, macia, sabor adocicado, pronta para consumo. Embalagem de 1 kg, selada e atóxica. Produto de boa qualidade, isento de conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	400
9	AMENDOIM DESCASCADO – Produto seco, limpo, isento de casca, impurezas e umidade excessiva. Embalagem de 1 kg, selada. Produto de boa qualidade, pronto para uso. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800
10	AMIDO DE MILHO 200g – Creme tipo maisena, enriquecido com vitaminas e minerais, próprio para preparo de mingaus. Textura fina e homogênea, com sabor característico da fruta. Embalagem de 200g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000
11	AMIDO DE MILHO SABOR CHOCOLATE 180G , tipo Cremogema, Creme de cereal sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Apresenta textura fina e homogênea, com sabor característico do chocolate. Embalagem de 180g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000
12	AMIDO DE MILHO SABOR MORANGO 180G , tipo Cremogema Creme de cereal sabor morango, enriquecido com vitaminas e minerais, próprio para preparo de mingaus. Textura fina e homogênea, com sabor característico da fruta. Embalagem de 180g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000
13	AMIDO DE MILHO SABOR TRADICIONAL 180G , tipo Cremogema, Creme de cereal tradicional, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Textura fina e homogênea, sabor suave. Embalagem de 180g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000
14	ARROZ BRANCO – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g	KG	8.000
15	ARROZ INTEGRAL – longo, fino, tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da	kg	1.500

	cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
16	ARROZ PARBOILIZADO – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	13.000
17	AZEITE DE DENDÊ – Óleo vegetal extraído do fruto da palma (<i>Elaeis guineensis</i>), de cor alaranjada intensa e sabor característico. Embalagem de 900ml ou 1 litro, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Litro	500
18	BATATA DOCE frescas, graúdas e de qualidade.	KG	2.000
19	BATATA INGLESA frescas, graúdas e de qualidade.	KG	8.000
20	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Sem Glúten - Vegano - 80g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	Und	600
21	BISCOITO DE POLVILHO ZERO LACTOSE – Produto assado à base de polvilho doce ou azedo, crocante, leve e sabor característico. Embalagem lacrada de 400/500g, atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	800
22	BISCOITO PALITO – Produto de farinha de trigo, crocante, formato alongado tipo palito, sabor tradicional, pronto para consumo. Embalagem individual ou coletiva de 350/400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	2.000
23	BOLACHA CREAM CRAKER ZERO LACTOSE. Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, Zero Lactose, sal, açúcar, fermentos químicos: bicabornato de amônio (INS 50ii) e bicabornato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g.	Unid.	600
24	BOLACHA CREAM CRAKER. Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicabornato de amônio (INS 50ii) e bicabornato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g.	Unid.	25.000
25	BOLACHA MAIZENA COMUM – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto,	Unid.	25.000

	marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
26	BOLACHA MAIZENA ZERO LACTOSE – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Zero Lactose, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	1.000
27	Café em pó – torrado e moído, limpo e isento de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas do ministério da Agricultura e órgão de controle sanitário. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	Unid.	3.000
28	CANELA EM PAU – Casca seca da árvore de canela, apresentada em pedaços inteiros (em pau), com aroma e sabor característicos. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200
29	CANELA EM PÓ – Especiaria obtida da casca seca da árvore de canela, moída até textura fina. Apresenta aroma característico e sabor aromático intenso. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200
30	Carne Bovina Acém , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O acém deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	1.000
31	Carne bovina moída magra de primeira qualidade congelada – Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 20-30% de gordura, devendo ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg. Devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente com registro no SIF ou SISP.	KG	8.000
32	CARNE BOVINA MÚSCULO , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O músculo deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	20.000
33	Carne bovina, Chã de Fora , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas da ANVISA/MS e MAPA. A chã de fora deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias	KG	2.000

	a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.		
34	Carne bovina, Contra Filé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	4.000
35	Carne bovina, Fígado , fresco, selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. O fígado deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.	KG	7.000
36	Carne bovina, Posta Gorda , cortes selecionados de carne bovina com presença de gordura, adequados para preparo das refeições da merenda escolar. Embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido 1 kg. O produto deve conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com as normas da ANVISA/MS e MAPA. A carne deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e aroma fresco, sem sinais de deterioração.	KG	2.000
37	Carne de Frango, Coxinha da Asa , cortes selecionados, higienizados e embalados a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. A coxinha da asa deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, assegurando qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições na merenda escolar.	KG	1.000
38	Carne de Frango, tipo Coxa - Carne de frango coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	5.000
39	Carne de Frango, tipo Coxa sobre Coxa - Carne de frango coxa sobre coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	15.000
40	Carne de Frango, tipo FILE DE PEITO - Carne de frango filé de peito, de primeira qualidade sem osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	23.000
41	Carne Suína lombo suíno – Corte selecionado do lombo do suíno, limpo, sem ossos e gordura aparente, fresco ou congelado. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de alta qualidade, armazenar refrigerado (0°C a 4°C) ou congelado (-18°C). Validade conforme legislação vigente.	KG	1.000

42	Carne vegetal , Proteína Texturizada de Soja – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico com 400/500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Unid.	5.500
43	Castanha de caju – Fruto seco, sem casca, limpo e selecionado, com sabor característico e textura crocante. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas e conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	kg	200
44	Cebola branca - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	Kg	5.000
45	Cebola roxa - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	KG	5.000
46	CEBOLINHA . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	ML	2.000
47	CENOURA SEM FOLHAS , primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação.	KG	2.750
48	Charque bovino dianteiro – Ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca. De consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem: em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	Kg	5.000
49	Coco Ralado , desidratado e sem açúcar, em pacote de 200 g. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	10.000
50	COENTRO . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	ML	2.000
51	COLORAU DE URUCUM – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	PCT	800
52	COMINHO EM PÓ – Sem adição de pimenta. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	700
53	CRAVO-DA-ÍNDIA – Botão floral seco da árvore Syzygium aromaticum, com aroma intenso e sabor característico. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1 Kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	300
54	CREME DE LEITE - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Unid.	1.500

55	ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA – Mistura de ervilhas e grãos de milho verdes, cozidos e conservados em solução salina ou vinagre, prontos para consumo. Embalagem em lata ou vidro, com peso líquido de 200g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 18 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	Unid.	900
56	EXTRATO DE TOMATE – concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Sache de 350g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Unid.	8.000
57	FARINHA DE MANDIOCA – torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% carboidratos e 320 kcal Pacote de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	5.000
58	FARINHA DE MILHO TIPO FUBÁ , obtida a partir do milho selecionado, de moagem fina, própria para preparo de mingaus, bolos e outras preparações da merenda escolar. Embalada em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O fubá deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com aspecto fino e cor amarela característica, isento de impurezas e umidade excessiva.	PCT	5.000
59	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido e cacau. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	1.000
60	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fabrica. De 1 kg	KG	1.000
61	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	5.000
62	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	3.500
63	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , mistura em pó para preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral, destinado ao segmento B2B, A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente	Unid.	1.000
64	Filé de peixe – Filé limpo e desossado, congelado, sem pele, de espécie selecionada e de qualidade. Embalagem lacrada e adequada para congelamento. Validade mínima de 6 meses. Armazenar a -18°C ou temperatura inferior.	KG	3.000

65	Flocão - Farinha de milho flocada , s/sal, Embalagem plástica com 500ml, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	PCT	8.000
66	Folha de louro – Folhas secas da planta <i>Laurus nobilis</i> , com aroma e sabor característicos, utilizadas para tempero culinário. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto natural, sem aditivos. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	PCT	600
67	Gelatina em pó, sabor centralizado de Abacaxí , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000
68	Gelatina em pó, sabor centralizado de Cereja , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000
69	Gelatina em pó, sabor centralizado de Limão , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000
70	Gelatina em pó, sabor centralizado de uva , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000
71	Gelatina em pó, sabor centralizado do morango , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000
72	Granola – Mistura de cereais integrais, como aveia, milho, trigo, com adição de frutas secas, oleaginosas e mel, pronta para consumo. Textura crocante e sabor adocicado natural. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, sem conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	Kg	300
73	IOGURTE DE AMEIXA – Produto lácteo fermentado, sabor ameixa, com polpa ou pedaços da fruta, textura cremosa e pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	12.000
74	IOGURTE DE COCO – Produto lácteo fermentado, sabor coco, textura cremosa, com pedaços ou extrato da fruta, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	12.000
75	IOGURTE DE FRUTAS – Produto lácteo fermentado, sabor frutas sortidas (como morango, pêssego, ameixa ou outros), textura cremosa, com polpa ou pedaços de frutas, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	12.000
76	IOGURTE DE MORANGO — Produto lácteo fermentado, sabor morango, com polpa da fruta, cremoso, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	30.000

77	IOGURTE DE PÊSSEGO – Produto lácteo fermentado, sem adição de açúcar ou aromatizantes, sabor suave, textura cremosa, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	10.000
78	IOGURTE DE UVA – Produto lácteo fermentado, sabor uva, com polpa da fruta, cremoso e pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	10.000
79	Ketchup – Molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, pronto para consumo. Embalagem de 300g ou 400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 30 dias.	Unid.	1.000
80	Leite Condensado – Composição: leite integral, leite em pó, 8çúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, com 395g.	Unid.	2.000
81	Leite de coco – produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessantes. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	2.000
82	LEITE DE SOJA EM PÓ KG , obtido por desidratação do leite da vaca integral e apto para alimentação humana. Acondicionados em embalagem de folha de alumínio limpa, resistente, atóxica, isento de ferrugem, não amassada, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado) de 200 a 1kg. A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega. O PREÇO REFERENCIAL CORRESPONDE A 1KG.	KG	500
83	LEITE EM PÓ INTEGRAL/INSTANTÂNEO KG - obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, contendo: Caseína: 18% (mínimo); Lipídios: 26%; Índice de Solubilidade: 1,0 (máximo); Umidade: 3,5% (máximo); Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos: 18% (máximo); Proteína total: 25% (mínimo). Características microbiológicas: coliformes a 45°C/g (máximo 10 ²); Estaf. Coag. Positiva/g (máximo 10 ²); Bacillus Cereus (máximo 5 x 10 ³); Salmonella SP/25g (ausência). Características microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado) de 200 a 1kg. A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega. O PREÇO REFERENCIAL CORRESPONDE A 1KG.	KG	20.000
84	LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS 1L , Bebida de amêndoas sem adição de açúcar, sem lactose, sem colesterol, sem glúten e livre de soja Leite de amêndoas vegano, fonte de Cálcio, embalagem longa vida contendo 1 litro. A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega.	LT	800
85	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA – Linguiça defumada tipo calabresa elaborada com carne suína selecionada, temperada com especiarias naturais, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Embalagem a vácuo, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C. Validade mínima de 30 dias, conforme legislação vigente.	KG	8.000
86	MAÇÃ NACIONAL , in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de fermentos ou defeitos, sujidades e parasitas. Caixa de papelão contendo 18kg.	KG	8.000

87	MACARRÃO ESPAGUETE COMUM – Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos de 400g.	PCT	12.000
88	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – Massa integral, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos de 400g.	PCT	600
89	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTÊN – Massa seca, sem glutên, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos de 400g.	PCT	600
90	Macarrão parafuso com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	10.000
91	Maionese – Produto cremoso à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos, pronto para consumo. Embalagem de 300g a 400gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 7 dias.	Unid.	600
92	Margarina com Sal 250g – contém óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Com no mínimo 60% de lipídios	Unid.	1.000
93	Margarina com Sal 500g – Produto alimentício à base de óleos vegetais, com teor mínimo de gordura conforme legislação vigente, sabor suave e textura cremosa. Embalagem de 500g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz.	Unid.	1.000
94	MELANCIA – Sadias; sem rachaduras; doces; boa qualidade; tamanhos variados entre 2 a 7 kg.	KG	15.000
95	Milho Amarelo para Munguzá , grãos selecionados, secos e limpos, próprios para preparo de munguzá e outras receitas típicas da merenda escolar. Embalado em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O milho deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, grãos íntegros, com coloração amarela uniforme, livres de impurezas, mofo ou umidade excessiva, garantindo qualidade e segurança para consumo.	PCT	3.000
96	Milho branco para Mungunzá – contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de polietileno atóxica de 500g.	PCT	3.000
97	Milho para pipoca – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	pct	2.500
98	Molho de tomate – Produto preparado com polpa de tomate, temperos naturais, sem adição de conservantes artificiais. Embalagem em sachê, vidro ou lata, com peso variando de 340g a 500g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	Unid.	3.000

99	Óleo de Soja – é o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glycyne Max L. merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Pet ou lata de 900ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	und	4.000
100	Orégano – Erva aromática desidratada, folhas secas moídas ou inteiras, com aroma intenso e sabor característico. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	PCT	2.000
101	Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g.	DZ	6.000
102	Ovos vermelhos – Ovos de galinha com casca vermelha, frescos, limpos e inteiros, próprios para consumo. Embalagem em bandejas de 30 unidades. Produto de qualidade, com validade conforme normas sanitárias vigentes. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	DZ	3.000
103	Pão de Coco , tradicional, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco ralado desidratado, açúcar, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Produto assado, pronto para o consumo, com peso unitário aproximado de 50g. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender às normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a partir da data de entrega. Deverá apresentar casca firme e crocante, miolo macio e aroma característico de coco.	Und	50.000
104	PÃO DE FORMA SEM GLUTÊN PÃO - Pão de Forma Sem Glúten Tradicional, pacote 200g, tipo fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo, embalado em saco plástico atóxico e lacrado. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.	Und	1.000
105	PÃO DE FORMA TRADICIONAL , tipo tradicional, fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo, embalado em saco plástico atóxico e lacrado, com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.	Und	6.000
106	Pão sal – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Unid.	50.000
107	Pão, de leite , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de	Und	50.000

	polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.		
108	Pão, de Milho , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, farinha de milho, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	50.000
109	PIMENTÃO , frescas, graúdas e de qualidade.	KG	5.000
110	Polpa de Frutas (Goiaba, Umu, Cajá, Acerola, Manga, Cacau, graviola...) – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. De pacote c/ 1000g/1kg.	KG	30.000
111	Polvilho azedo – Amido fermentado extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias para conferir leveza e crocância. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	1.000
112	Polvilho doce – Amido extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias diversas. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	1.000
113	Queijo Tipo Natural , podendo ser mussarela, prato ou similar, elaborado com leite pasteurizado, sem adição de amido ou outros ingredientes que descaracterizem o produto original. Embalado a vácuo ou em filme plástico atóxico e transparente, com peso aproximado de 3kg (ou conforme necessidade). Deverá conter na rotulagem os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, com aspecto firme, coloração uniforme e odor característico.	KG	2.500
114	QUIABO . Íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	KG	2.000
115	REPOLHO VERDE , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	KG	6.000
116	Sal iodado – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Pct	2.000
117	SALSA . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	ML	2.000
118	Sardinha Enlatada em Óleo Comestível , enlatada, em conserva, comestível, pronta para o consumo, com peso drenado de 125g. Embalagem metálica lacrada, hermética e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, em conformidade com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, com selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), garantindo qualidade e segurança alimentar.	Unid.	4.000
119	Tapioca, Fécula de mandioca Flocada , s/glútem, Embalagem de polietileno atóxica de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da	Pct	4.000

	ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
120	Tempero completo sem pimenta , pote com 300g, com a qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega	Unid.	1.500
121	Tomate - de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Caixas de papelão ou madeira contendo 20 kg.	PT	5.000
122	Toucinho suíno – Produto derivado da gordura do porco, cortado em pedaços ou tiras, com ou sem pele, utilizado para preparo culinário. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C ou congelado a -18°C. Validade conforme legislação vigente.	KG	200
123	Vinagre de álcool – Produto líquido, incolor, obtido por fermentação acética do álcool etílico, com acidez de 4% a 6%. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	3.000
124	Vinagre de maçã . Rico em antioxidantes e em nutrientes como fósforo, potássio, vitamina C e magnésio. . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	500

Para definição do quantitativo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições anteriores deste Órgão e restaram incorporados nesta contratação em análise, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (SE HOUVER)

- O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços - SRP será realizado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- A contratação do item/serviço, com fornecimento parcelado, será efetuada conforme a necessidade da Administração.
- A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa e autorização de fornecimento de compra.
- O Fornecedor deverá executar os serviços constantes da autorização, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica e enviar o arquivo XML para o e-mail indicado nas Autorizações de Fornecimento.
- Todas as despesas relacionadas com a realização do serviço ocorrerão por conta do Fornecedor.
- Todos os custos relacionados à execução do serviço correrão por conta exclusiva do fornecedor, incluídos os custos de transporte, troca de peças/equipamentos, horas técnicas, deslocamento de pessoal.

g) As propostas deverão considerar todas as despesas necessárias à execução dos serviços (com exceção da taxa de embarque), incluindo impostos, taxas, fretes, transportes e demais encargos incidentes; O julgamento das propostas se dará pelo critério de menor percentual cobrado como comissão sobre o valor da passagem, sendo considerada vencedora a licitante que ofertar o menor percentual para a prestação dos serviços, ou seja, menor taxa de repasse a terceiros pela prestação de serviços de agenciamento de viagens (emissão, remarcação e cancelamento);

3.2. DAS AMOSTRAS

I. O Pregoeiro após analisar a proposta ofertada pela licitante vencedora, considerando as marcas e modelos ofertados, bem como os descontos muito acima da realidade do mercado, poderá solicitar a apresentação de amostras dos itens licitados, que será avaliado pelo Setor de Compras, DURANTE A FASE DE HABILITAÇÃO, obedecendo-se as regras deste termo de referência.

II. As amostras deverão ser entregues em até 5 (cinco) dias uteis, contados da data da solicitação, que será feita pelo pregoeiro, durante a fase de habilitação, conforme convocação feita no campo de mensagens do sistema eletrônico do pregão.

a) Local de entrega das amostras: Deverão ser entregues pela a LICITANTE, no Almoxarifado/Setor de Compras, Setor da Merenda Escolar, na sede do município, sem custos adicionais a contratante.

b) As amostras após serem analisadas, ficaram disponíveis por cerca de 20 (vinte) dias, para que a empresa faça a sua retirada. Passado o prazo de retirada a administração fica isenta de qualquer responsabilidade que vier ocorrer com a amostra.

III. Juntamente com as amostras, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar Catalogo/Ficha Técnica dos produtos.

IV. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome do fabricante;
- d) Data de Fabricação
- g) Número do item e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido.

V. Não serão aceitos produtos danificados ou deteriorados ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

VI. No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.

VII. As amostras serão analisadas pelo setor de compras, nos seguintes itens:

1) Quanto a Embalagem:

- I - Lacre;
- II - Resistência;
- III - Identificação do Produto;
- IV - Prazo de Validade; e,
- V - Peso.

2) Quanto ao Produto:

I) Preservação das características naturais:

- a) Aparência;
- b) Resistência.

4 - DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) **Localidade:** Deverão ser entregues pela a CONTRATADA, **no Almoxarifado/Setor de Compras, Setor da Merenda Escolar, na sede do município**, sem custos adicionais a contratante.

b) **Dias e horários da entrega:** De segunda a sexta feira, das 08:00 às 13:00 horas;

c) **Prazo para início da entrega:** A previsão para início de entrega PARCELADA é de 8 (oito) dias contados da ordem de fornecimento.

d) Por se tratar de mera estimativa de gastos, o valor mencionado não constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o município, razão pela qual não poderá ser exigida, nem considerada como valor para pagamento mínimo, ou qualquer indenização à proponente vencedora.

e) Todas as despesas relacionadas ocorrerão por conta do fornecedor, sob o qual ficará a total responsabilidade de realizar o serviço adequado, garantindo a sua total eficiência.

f) A licitante vencedora deverá se responsabilizar pelos serviços de reserva, emissão, marcação, remarcação e cancelamento de bilhetes de passagens aéreas nacionais.

g) A licitante vencedora deverá se responsabilizar pelos serviços de reserva, emissão, marcação, remarcação e cancelamento de bilhetes de passagens aéreas nacionais.

h) A comunicação do órgão poderá ser feita através de forma eletrônica, valendo-se para tanto do e-mail do preposto indicado na Proposta de Preços.

4.3. A CONTRATADA deverá executar o contrato utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita execução do fornecimento, conforme ordem de solicitação emitida pela Secretaria solicitante.

5 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A descrição da solução como um todo, visa o fornecimento/prestação de serviço dos itens pretendidos, para atender as necessidades da [Secretaria Municipal de Educação](#) de Ibirataia/BA, através do Registro de Preço.

5.2. A contratação em tela visa dar continuidade às demandas em geral, que dá sustentabilidade às atividades da Administração Pública, em suas atribuições finalísticas, cabendo o prazo do fornecimento ser mediante as necessidades apresentadas pela Administração Pública, considerando o ciclo de vida útil do objeto.

6 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Proj./Ativ: 2009 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR
Elemento: 3.3.9.0.30.00.00 – Material de consumo
Fonte de Recurso: 1500 / 1550 / 1552

7. PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1 O prazo da vigência da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ocorrer a prorrogação de vigência do contrato, caso cumpra os requisitos da Lei nº 14.133/2021.

7.2 A vigência dos contratos regidos por esta lei deverá observar no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade dos créditos orçamentários, bem como, a previsão do Plano Plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, desde que atendido o disposto no art. 105 da Lei n. 14.133/2021, ou desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar do ano corrente.

8 – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

8.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de

execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

Habilitação jurídica:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- f) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
- g) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);
- b) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Declaração de cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outras que forem necessárias.

Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) 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;
 - b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;
 - b.2) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
 - b.3) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;
 - b.4) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- c) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned}
 \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{aligned}$$

- c.1) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);
- c.2) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)
- c.3) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- c.3.1) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69 da Lei n. 14.133/21 uma vez que permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de

forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

d) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

Para participação deste certame, as empresas que comprovarem que estão enquadradas como Microempresas Individuais ME, EPP ou MEI, estarão dispensadas de apresentarem o Item 9.10.2. Balanço Patrimonial.

Qualificação Técnica:

a) Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente licitação;

a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.2) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, **quando solicitado pela Administração**, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1. A seleção do fornecedor deverá ser realizada pela seleção da proposta mais vantajosa e que cumpra todos os requisitos previstos neste termo de referência,

9.2. O julgamento da proposta deverá ser do tipo menor preço global.

9.3 GARANTIA DA PROPOSTA

9.31 Não será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.

9.4 GARANTIA DO CONTRATO

9.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10 – MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

10.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhado e fiscalizado pelo(a) servidor(a) xxxxxxxxxxxxxxxx, dessa Secretaria, ou pelo respectivo substituto designado, e a Gestão do contrato ficará a cargo do(a) servidor(a) xxxxxxxxxxxxxxxx, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização.

10.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

10.12. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

10.13. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições

técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.14. O gestor do contrato, terá atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

- I - analisar a documentação que antecede o pagamento;
- II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III - analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;
- IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- VI - decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

10.15. O contratado deverá indiciar um responsável legal com respectivos contatos (e-mail, celular e Whatsapp), com poderes para representá-lo perante essa Municipalidade na execução do contrato decorrente da contratação objeto deste termo de referência.

10.16. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

11. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O recebimento do objeto do contrato, decorrente da referida contratação, se dará:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico quando houver;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

11.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

11.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (TRINTA) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (TRINTA) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

11.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

11.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento

11.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

11.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12. DO PAGAMENTO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO

12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da 14.133/21.

12.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o Órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133/202.1

12.5. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débitos Previdenciários, Trabalhistas, FGTS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

12.5.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

12.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

12.8.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

12.9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

12.11. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. A efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

13.1.3. O objeto deve estar acompanhado, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

13.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.5. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 30 (trinta) (dias), o produto com avarias ou defeitos;

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

13.1.7. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.1.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

12.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.1.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

14.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

14..1.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo;

14.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15 – DA GARANTIA DO PRODUTO

15.1. Declarar, detalhadamente, a garantia dos equipamentos fornecidos, cujo prazo não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo.

15.1.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por igual prazo

15.2. A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva;

15.2.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por prazo de 12 (doze) meses;

15.3. O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo e o lugar em que poderá ser exercitado o ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e uso do produto;

15.4. A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos, constando a descrição do problema.

16 - DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação.

17 - DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ xxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), conforme custos unitários apostos.

17.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

17.3. Justificativa da opção pelo orçamento sigiloso

I. A Lei nº 14.133/2021 determina, no seu art. 24, que a Administração elabore na fase preparatória do pregão um orçamento dos bens ou serviços a serem licitados sigiloso sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

II. O decreto revogado nº 10.024/2019 determinava em seu art. 15º; O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

III. A Lei nº 14.133/2021 determina, no seu art. 24 inciso I, que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

“Lei nº 14.133/2021

Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I – o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;”

IV. Em regra, esse é o entendimento encontrado na jurisprudência do TCU sobre a matéria. Diversos são os julgados da Corte de Contas federal cujo sentido é o de dispensar a publicação do orçamento estimado da contratação no edital do pregão, com a possibilidade de os interessados terem acesso ao documento mediante requerimento. Vejamos alguns enunciados da jurisprudência selecionada do Tribunal:

VI. Na modalidade pregão, o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários não constitui um dos elementos obrigatórios do edital, devendo estar inserido obrigatoriamente no bojo do processo administrativo relativo ao certame. Acórdão nº394/2009 – Plenário – TCU.

V. Na modalidade pregão, o orçamento estimado não constitui elemento obrigatório do edital, contudo, deve estar inserido no processo relativo ao certame, bem como ser informado no ato convocatórioos meios para obtenção desse orçamento. Acórdão nº 1513/2013 – Plenário – TCU.

VI. Não é obrigatório que o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários seja parte integrante do edital do pregão, mas o ato convocatório deve conter informações para obter tal orçamento. Acórdão nº 2816/2009 – Plenário – TCU.

VII. Nas licitações sob a modalidade pregão, é obrigatória a inclusão do orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários no processo administrativo que fundamenta a licitação, facultando-se ao gestor, caso julgue conveniente, incluir referido orçamento como anexo ao edital. Acórdão nº 5263/2009 – Segunda Câmara – TCU.

VIII. O fato é que, a depender do mercado, a publicação do orçamento estimado da contratação ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública (interesse público e eficiência, sobretudo) recomendam que o preço orçado pela Administração seja mantido sob sigilo até o fim da disputa pelo contrato.

VIX. Por fim, de um modo geral, é possível dizer que há julgados no TCU sobre a divulgação do orçamento estimado da contratação no pregão que apontam para o seguinte entendimento:

- a) a Administração não está obrigada a divulgar no edital ou em seus anexos o orçamento de referência da contratação;
- b) em regra, os editais de pregão que não divulgarem o orçamento da Administração devem indicar o modo pelo qual os interessados terão acesso a esse documento a qualquer tempo;
- c) nos casos em que a divulgação do orçamento de referência da contratação puder ocasionar prejuízo na busca pela proposta mais vantajosa, a Administração deverá disponibilizar tal documento apenas ao fim da etapa de lances do pregão.

X. Desta forma e por todo justificado anteriormente, informamos aos Licitantes que o orçamento estimado é público, mas ele se mantém acessível apenas para os serviços administrativos (internamente), sendo disponibilizado para os cidadãos que o requeiram (externamente). Nessa linha, o orçamento estimado da contratação no pregão não consta do edital, mas está no processo do certame e deve ser disponibilizado para os interessados que o solicitem, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas no Termo de Referência.

XI. Sendo o que tinha que ser justificado sobre a divulgação do orçamento aos licitantes na presente contratação, junta-se está aos autos do presente Pregão Eletrônico.

Considerando o Art. nº 18º da lei federal nº 14.133/2021, que pede uma motivação sobre o momento da divulgação, onde os participantes do certame terão acesso a planilha de média do sistema após fase de julgamento das propostas.

XII. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços contratados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art.

124 da Lei nº 14.133, de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. O Município de Ibirataia-BA reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

18.2. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 5.152 de 09 de maio de 202.

18.3. Fica eleito o foro da Comarca de Ibirataia/BA, como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

Ibirataia-BA, 22 de setembro de 2025.

CAIO PEREIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Educação