



Pregão Eletrônico SRP nº 061/2023-RETIFICADO
Abertura das propostas: 05/01/2024 às 08h:00 Data e a hora da disputa: 05/01/2024 às 09h:00” no sítio www.licitapmvc.com.br
Objeto
Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada em Unidades Escolares da zona urbana da Rede Municipal de Ensino e Unidades Escolares da zona Rural da Rede Municipal de Ensino, localizadas no Município de VITÓRIA DA CONQUISTA, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios, fornecimento e manutenção de equipamentos e utensílios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas das unidades educacionais em conformidade com os anexos deste edital, exclusivamente das Escolas da Rede Municipal junto a Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
Valor Total Estimado: O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

Registro de Preços?	Vistoria?	Tipo	Forma de Adjudicação
Sim	Não	Menor Preço	Grupo de Itens / lote

Lic. Exclusiva ME/EPP?	Exige Amostra/Demo?	Modo de Disputa
Não	Não	Aberto

Pedido de Esclarecimentos	Impugnações
Até o dia 02/01/2024 para o endereço gercompras.semgi@pmvc.ba.gov.br	Até o dia 02/01/2024 para o endereço gercompras.semgi@pmvc.ba.gov.br ou sítio www.licitapmvc.com.br .

Observações Gerais
<ul style="list-style-type: none">- A disputa será realizada levando em consideração o valor total do Grupo de Itens / lote.- Item único com Ampla Participação;- O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser observado





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

Página 2 de 137



conforme valor informado no item / lote lançado na plataforma www.licitapmvc.com.br.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da PMVC pelo endereço www.licitapmvc.com.br. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no www.licitapmvc.com.br e também no endereço www.pmvc.ba.gov.br, opção Processo Licitatório.





PREGÃO ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 061/2023-RETIFICADO (Processo Administrativo nº69.795/2023)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Vitória da Conquista, por meio da Central Estratégica de Compras Públicas - CECP, sediada na Praça Joaquim Correia nº 55, Bairro Centro, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço global por lote/grupo**, nos termos da Lei nº14.133/2021, das demais normas correlatas e das exigências estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

Início de Acolhimento de propostas: 20/12/2023.

Recebimento das propostas: até 05/01/2024 até às 08h00min.

Abertura das propostas: 05/01/2024 às 08h00min.

Início da sessão de disputa de preços: 05/01/2024 às 09h00min.

Local: Portal de Compras - www.licitapmvc.com.br

Pregoeiro Designado: Valdirene Alves Macedo, Decreto 22.567/2023.

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada em Unidades Escolares da zona urbana da Rede Municipal de Ensino e Unidades Escolares da zona Rural da Rede Municipal de Ensino, localizadas no Município de VITÓRIA DA CONQUISTA, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios, fornecimento e manutenção de equipamentos e utensílios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas das unidades educacionais em conformidade com os anexos deste edital, exclusivamente das Escolas da Rede Municipal e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em Grupo de Itens / lote único, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS.

2.1. As regras referentes aos órgãos, gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, com regras definidas no Decreto Municipal nº 22.204, de 20 de outubro de 2022.





3. DO CREDENCIAMENTO.

- 3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no www.licitapmvc.com.br, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2.** O cadastro no “www.licitapmvc.com.br” poderá ser iniciado no sítio www.licitapmvc.com.br com a solicitação de chave e senha pelo interessado.
- 3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.5.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
- 4.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.3.1.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 4.3.2.** que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.3.3.** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.3.4.** que se enquadrem nas vedações previstas no §1º do artigo 9º da Lei 14.133/2021;
 - 4.3.5.** que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
 - 4.3.7.** o Prefeito e o Vice-Prefeito, nos termos do art. 89, inciso I, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;
 - 4.3.8.** os Vereadores, nos termos do art. 89, inciso II, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;





- 4.3.9. os ocupantes de cargos em comissão ou função de confiança, nos termos do art. 89, inciso III, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;
- 4.3.10. as pessoas ligadas a qualquer desses supracitados (4.3.8, 4.3.9 e 4.3.10) por matrimônio ou parentesco por afinidade ou consanguinidade, até o segundo grau, ou por adoção;
- 4.3.11. os servidores e empregados públicos municipais, nos termos do art. 89, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá confirmar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (*Declaração de segmentação de faturamento*);
- 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5. **As declarações constantes nos Anexos IV, V e VI deverão ser apresentadas em formato pdf, assinada e em papel timbrado da empresa, juntamente com a proposta de preços.**
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.7. É vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante, sob pena de exclusão de todas as representadas.
- 4.8. É admitida a participação de empresas em recuperação judicial que possuam o respectivo plano de recuperação deferido e homologado judicialmente (cfr. art. 58 da lei 11.101/2005);
- 4.9. A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irrevogável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto desta licitação, conforme as condições fixadas contratualmente.
- 4.10. Participação de Consórcios
- 4.10.1. É permitida a participação, o consórcio deverá apresentar junto com documentos de habilitação um





compromisso de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, nos termos previstos no art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

4.10.2. Para ser habilitado o consórcio deverá comprovar que possui capital social ou patrimônio líquido, conforme o caso, em percentual estabelecido no edital além do que é exigido para o licitante individual.

4.10.3. O percentual de acréscimo da exigência de capital social ou de patrimônio líquido não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de MPES.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema, **a PROPOSTA com o preço e o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública**, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.1.1. Nas licitações por item, as propostas iniciais já registradas no sistema **NÃO** necessitam ser acompanhadas de documento próprio anexado no campo “Lista de Anexos da Proposta”, em arquivo digital no formato pdf, **desde que o campo Descrição/Observações seja preenchido**, observando as disposições previstas no item 6.1 deste Edital.

5.1.2. Nas licitações divididas em Grupo ou Lotes, assim caracterizadas quando há a aglutinação de itens, os licitantes ficam **OBRIGADOS** a anexar Proposta de Preços em formato pdf, assinada e em papel timbrado da empresa, no campo “Lista de Anexos da Proposta”, conforme modelo do Anexo VII.



Atenção Licitantes!

As Propostas de Preços reajustada, os documentos de Habilitação e os anexos exigidos em Edital, deverão ser anexados após encerramento da disputa no sistema www.licitapmvc.com.br.

5.2. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances de julgamento.

5.3. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha estar assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

5.4. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.





5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de proposta e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública;

5.8. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor total do Grupo de Itens / lote;

6.1.2. No campo *Descrição/Observações* deverá ser detalhado o objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que **for aplicável**, o modelo, a marca, o fabricante, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, prazo de validade da proposta.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação, conforme artigo 18 do Decreto Municipal nº 22.211, DE 25 DE OUTUBRO DE 2022.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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





- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do Grupo de Itens / lote. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser observado conforme valor informado em cada lote lançado na plataforma www.licitapmvc.com.br.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo 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.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.





- 7.17.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço global por Grupo de Itens / lote, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, 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 prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada de modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei 14.133/2021, nesta ordem:
- 7.26.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo a classificação;
 - 7.26.2.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta lei;
 - 7.26.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.26.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.





- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada dentre as propostas empatadas.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 01 (um) dia útil, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos de habilitação exigida no item 9 do edital.
- 7.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido no subitem anterior, de forma motivada, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:
- 8.2.1. as especificações do objeto ofertado estiverem em manifesta desconformidade com as exigências estabelecidas no edital;
- 8.2.2. apresentar preço manifestamente inexequível, observando-se a regra estabelecida no art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.
- 8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que ofereçam probabilidade de certeza à suspeita;
- 8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública 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;
- 8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 01 (um) dia útil, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.5.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no *chat* pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que **contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas**, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.





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

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, será verificado pelo sistema, em caso de eventual ocorrência do empate ficto, conforme o previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Contratação 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:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 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.

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

9.1.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.





9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme disposto no Decreto Municipal nº 22.437, de 06 de fevereiro de 2023.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 01 (um) dia útil, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. 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 aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.7.1. Na hipótese de omissão do prazo de validade das certidões de regularidade fiscal ou da certidão negativa de concordata e falência, serão acatadas aquelas com prazo máximo de 30 (trinta) dias da sua expedição.

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. *Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU:* ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. 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;

9.8.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;





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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso (http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp?cnpj=);

9.9.2. 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 (art. 195, §3º da Constituição Federal), 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 (<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1>);

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);

9.9.4. 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 (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com as Fazendas Municipal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor -Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis de resultados dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta comercial ou órgão equivalente, que comprovem a boa situação financeira da empresa, atualizada por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua





substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios, de acordo com a Lei das Sociedades por Ações, constando Termo de Abertura e Encerramento;

9.10.2.1. para balanço escriturado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, o mesmo deverá estar acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento e recibo de entrega do livro digital;

9.10.2.2. 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;

9.10.2.3. *é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.*

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. 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, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item/grupo pertinente.

9.11. Qualificação Técnica

9.11.1. Comprovação de aptidão para o objeto contratado em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1. dados da empresa licitante: nome, CNPJ;

9.11.1.1.2. dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;

9.11.1.1.3. descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;

9.11.1.1.4. dados do emissor do atestado: nome e contato;

9.11.1.1.5. local, data de emissão e assinatura do emissor.





- 9.12. O licitante deverá comprovar o fornecimento de pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições no ano, qual seja, 7.187.500.
- 9.12.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, no limite de até 5 (cinco) atestados
- 9.12.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 9.12.3. 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.
- 9.12.4. **O licitante deverá comprovar registro no Conselho Regional de Nutrição, conforme a Lei nº 6.583/78 e Decreto 84.444/1980, dos profissionais de nutrição que fazem parte da empresa.**

9.13. 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.

9.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.15. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.15.1. Na hipótese de a licitante arrematante deixar de enviar algum documento de habilitação para um dos itens/lotos que concorrer, o Pregoeiro poderá aproveitar, de forma oblíqua, a habilitação já apresentada em outro item/lote, desde que cumprido cumulativamente os seguintes requisitos:

9.15.1.1. O pregoeiro deve se certificar de que a documentação faltante corresponde àquela já apresentada e analisada em item/lote anterior;

9.15.1.2. O pregoeiro deve avaliar se a documentação atende, na integralidade, os dois itens/grupos envolvidos nos itens em questão (essa análise se reforça se a documentação for atinente à qualificação econômico-financeira e à qualificação técnica)

9.15.1.3. O procedimento deve ser adotado com todos licitantes na mesma condição, não se admite a adoção de condutas discriminatórias por parte dos agentes públicos.

9.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

10.1. A proposta final do licitante melhor classificado, deverá ser encaminhada **juntamente com os documentos de habilitação**, conforme item 9. DA HABILITAÇÃO, no prazo de até 01 (um) dia útil, a contar a partir da convocação do Pregoeiro, no sistema eletrônico e deverá:



10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.



ATENÇÃO Licitantes!

Não esqueçam de enviar os documentos exigidos em Edital para habilitação e a Proposta de Preço final e reformulada no prazo estipulado neste Edital ao Pregoeiro, por meio do sistema.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS.

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, ou na hipótese de o Pregoeiro declarar fracassado o certame, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para que qualquer licitante **manifeste a intenção de recorrer**, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema, imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor ou de declarado fracassado o certame.

11.2. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, a habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no artigo 165 da Lei nº 14.133/2021.

- 11.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, conforme o artigo 165, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 11.4. Uma vez manifestado o recurso, **o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico ou por meio do e-mail gercompras.semgi@pmvc.ba.gov.br**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico **ou por meio do e-mail gercompras.semgi@pmvc.ba.gov.br**, em outros três dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- 11.7. A falta de manifestação no prazo estabelecido no item 11.1. autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora ou declarar o certame fracassado.



Licitante,

Se você se sentir prejudicado com a decisão do Pregoeiro, recorra!
O recurso é seu instrumento de defesa contra atos ilegais.
Mas lembre-se, a intenção de recorrer deverá ser apresentada pelo sistema no prazo estipulado pelo Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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



14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

14.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

14.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato.

14.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (*e-mail*), para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.





16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do §1º do artigo 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos, não cabendo questionamentos posteriores quantos as regras editalícias;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.4. O prazo de vigência da contratação é de **05 (cinco) anos** contados da emissão da Ordem de Serviço, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.5. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao SICAF ou Tribunal de Contas da União (Consulta Consolidada), por meio do link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como será precedida de consulta ao CAFIMP ou CADIN.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas na Minuta de Contrato, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas na Minuta do Contrato.





20. DO PAGAMENTO.

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Comete infração administrativa, nos termos do artigo 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021 o licitante/adjudicatário que:

21.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

21.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

21.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. não manter a proposta;

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

21.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação;

21.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

21.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento;

21.1.10. comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa sobre o valor estimado do(s) item(s) / grupo prejudicado(s) pela conduta do licitante, conforme o caso, de acordo com o Termo de Referência;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que





aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos do Decreto nº 18.484, de 13 de março de 2018.

21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, CAFIMP, CEIS E CNEP;

21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

22.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

22.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

22.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

22.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.





22.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

22.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

22.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

22.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços;

22.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

22.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

22.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



Licitantes,

Há algo de errado com o Edital? Você notou algum erro que prejudique esta licitação? Por favor, não deixe de solicitar esclarecimentos ou apresentar sua impugnação ao Pregoeiro.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail gercompras.semgi@pmvc.ba.gov.br ou em campo específico do portal de compras www.licitapmvc.com.br ou por petição protocolada junto ao Protocolo Geral da PMVC, localizado na Secretaria de Finanças, Praça Joaquim Correia, 55, Centro, em atenção ao pregoeiro responsável.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos Anexos, inclusive o Termo de Referência.





23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. 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.

24.7. É facultado ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta.

24.8. 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.

24.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.12. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.licitapmvc.com.br, bem como no site pmvc.ba.gov.br, link “processos licitatórios – Pregão Eletrônico” e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Joaquim Correa, 55, Centro, nos dias úteis, no horário das 08h30 horas às 14h00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.





24.13. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

24.13.1. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n° 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

24.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

24.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de habilitação.

24.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

24.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

24.17. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.17.1. ANEXO I - Termo de Referência

24.17.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.

24.17.3. ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato, quando for o caso.

24.17.4. ANEXO IV – Declarações.

24.17.5. ANEXO V - Declaração que não Emprega Menor de Idade, salvo na condição de aprendiz.

24.17.6. ANEXO VI– Declaração de ME e EPP.

24.17.7. ANEXO VII - Modelo de Proposta de Preço.

Vitória da Conquista, 20 de dezembro de 2023.

Edimário Freitas de Andrade Júnior
Secretário Municipal de Gestão e Inovação





ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 69.795/2023

1. DO OBJETO

- 1.1. Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada em Unidades Escolares da zona urbana da Rede Municipal de Ensino e Unidades Escolares da zona Rural da Rede Municipal de Ensino, localizadas no Município de VITÓRIA DA CONQUISTA, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios, fornecimento e manutenção de equipamentos e utensílios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas das unidades educacionais em conformidade com os anexos deste edital, exclusivamente das Escolas da Rede Municipal e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 1: Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar						
TIPO DE CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº REF.	UNIDADE	QTDE CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO
CARD 1	Creche (02 a 2 anos e 11 meses)	4	und	1.446,00	200	1.156.800
CARD 2	Creche (03 a 5 anos)	4	und	3.424,00	200	2.739.200
CARD 3	ALUNOS DE TEMPO INTEGRAL (06 À 15 ANOS)	3	und	1.853,00	200	1.111.800
CARD 4	ENSINO FUNDAMENTAL (06 À 15 ANOS)	1	und	26.909,00	200	5.381.800
CARD 5	ENSINO FUNDAMENTAL E EJA (19 À 60 ANOS)	1	und	2.573,00	200	514.600
CARD 6	ENSINO FUNDAMENTAL QUILOMBOLAS (06 À 15 ANOS)	1	und	1.189,00	200	237.800
CARD 7	ENTIDADES	4	und	1.865,00	200	1.492.000
CARD 8	DESJEJUM	1	und	5.920,00	200	1.184.000
CARD 9	LANCHE	1	und	2.585,00	200	517.000
CARD 10	KIT LANCHE I	1	und	200	100	20.000
CARD 11	KIT LANCHE II	1	und	200	100	20.000
TOTAIS				48.164		14.375.000





- 1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de **05 (cinco) anos** contados da emissão da Ordem de Serviço, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 1.4. A presente licitação deverá ser por lote único para melhor gestão do contrato, tendo em vista que os serviços serão executados por um único fornecedor e, considerando a complexidade de realizar a divisibilidade do objeto da licitação por tratar-se de prestação de serviços da alimentação escolar.
- 1.5. Justificando-se, ainda, pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização das refeições, por exemplo. Somado a isso, a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência na entrega dos serviços da alimentação escolar, que poderá ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços.
- 1.6. Neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência da contratação, e principalmente, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é de atender a contento as necessidades da Administração Pública.
- 1.7. Portanto, o agrupamento dos itens faz-se necessário, haja vista a economia de escola, a eficiência na fiscalização de um único contrato e os transtornos que poderiam surgir com a exigência de duas ou mais empresas para a execução e supervisão do serviço a ser prestado.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

- 2.1. O direito à alimentação está incluído no rol dos Direitos Humanos instituídos por meio da Declaração Universal dos Direitos Humanos da Organização das Nações Unidas. Para além de sua caracterização no direito internacional, a alimentação é um direito constitucionalmente garantido pelo Poder Público de modo universal.
- 2.2. Nesse contexto, a alimentação escolar passa a ser um dos pilares centrais para o amplo desenvolvimento de todas as crianças e adolescentes, devendo assim ser garantida sua continuidade mesmo em períodos de instabilidade social, possuindo inegável interesse público. A continuidade destes serviços é um dos atributos principais a ser levado em conta na contratação, tendo em vista que a interrupção da prestação de tais serviços, causaria transtornos no atendimento da educação municipal.
- 2.3. O conceito amplo de segurança alimentar e nutricional no ordenamento jurídico brasileiro se encontra no artigo 3º Lei nº 11.346/2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional — SISAN:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas





alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

- 2.4. Um dos esquemas adotados para entendimento da esfera da alimentação adequada se divide em quadro dimensões: a disponibilidade, o acesso, a utilização dos alimentos e dos nutrientes e a estabilidade que seria o elemento temporal.
- 2.5. Diante disso, e considerando o direito social básico à educação, deve o município de Vitória da Conquista, agir em defesa de seus munícipes, para garantir educação aos mesmos, em atenção ao princípio fundante constitucional, previsto no artigo 6º da Carta Magna, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 26, de 2000, que estabeleceu:
"Art. 6º - São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma da constituição."
- 2.6. A interpretação da determinação constitucional não impõe apenas o fornecimento de alimentos aos que necessitam, mas almeja que a alimentação seja adequada e que diversas atividades sejam desenvolvidas pelo poder público e pela sociedade civil organizada.
- 2.7. Ademais, a Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020 - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), estabelece a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada. Nesse sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos, sendo fundamental pensar a alimentação escolar como meio indispensável para a garantia do direito à educação a todas as crianças e adolescentes que acessam a rede municipal de educação.
- 2.8. Para garantir a realização do direito humano à alimentação adequada, o Estado brasileiro tem as obrigações de respeitar, proteger, promover e prover a alimentação da população. Nesse sentido, priorizou-se um cardápio que obedeça a Alimentação saudável nas diversas fases da vida:
- 2.9. Pré-escolares (4 – 6 anos) e Escolares (7 – 10 anos): Pré-escolar: Nessa fase, a criança ainda está formando seus hábitos alimentares e ela deve ser estimulada a participar do ato de alimentar-se, de forma saudável e equilibrada. Escolar: Como a criança está em fase de socialização mais intensa e se torna mais independente dos pais e da família, é importante assegurar e reforçar a sua responsabilidade na seleção e consumo de alimentos saudáveis. Fase crucial para a definição do futuro alimentar e também para o crescimento das crianças, aqui a quantidade de carboidratos aumenta, assim como a de frutas. Leites e seus derivados e açúcares podem ser introduzidos na alimentação.
- 2.10. Adolescente (10 a 19 anos): Período caracterizado por transformações que influenciam, inclusive, no comportamento alimentar. Uma alimentação saudável fornece os nutrientes adequados ao crescimento e às modificações corporais que ocorrem nesse período.





- 2.11.** Faixa Etária (16 a 65 anos): Período adulto, atendimento principalmente ao EJA e aos Quilombolas. Uma alimentação saudável fornece os nutrientes adequados às necessidades nutricionais da idade adulta.
- 2.12.** Com isso, a opção pela terceirização envolvendo a prestação de serviços de fornecimento e distribuição da Alimentação, se deu por diversos fatores que tornam a situação fática da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista como deficitária e ineficiente para a execução dos serviços.
- 2.12.1. A insuficiência, em seu quadro de servidores efetivos, de mão de obra especializada para manipulação de alimentos;
 - 2.12.2. O Município não dispõe de veículos especializados para a logística de distribuição dos gêneros para as Unidades Escolares, cuja contratação geraria mais custos e maior disponibilidade de servidores para viabilizar esta logística;
 - 2.12.3. A equipe Técnica de Nutricionistas é insuficiente para o acompanhamento necessário de toda a cadeia do processo produtivo e de distribuição das refeições na Rede;
 - 2.12.4. Responsabilidade sobre a aquisição e manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e utensílios para composição das cozinhas, na medida em que a não utilização durante o período em que as aulas estiveram suspensas por conta da pandemia do Coronavírus, estes equipamentos e utensílios se deterioraram, tornando seu uso inviável nas condições em que se encontram;
 - 2.12.5. Incumbência de garantir a segurança sanitária das refeições servidas, por meio da adoção de procedimentos estruturais e de controle.
 - 2.12.6. Indisponibilidade de Equipamentos necessários para transporte das refeições.
 - 2.12.7. Indisponibilidade de equipamentos para elaboração das refeições.
 - 2.12.8. Incapacidade na manutenção dos equipamentos e instalações.
- 2.13.** Portanto, para que se torne possível a execução da alimentação nas escolas pelo Município, se exigiria uma infinidade de outras providências tais quais a contratação de mão de obra especializada através de concurso, aquisição de equipamentos e utensílios para preparo das refeições, aquisição de veículos e equipamentos para distribuição da alimentação escolar, bem como outras providências que seriam mais custosas ao Município.
- 2.14.** Por conseguinte, aduzimos que o município de Vitória da Conquista conta, além do exposto, os pedidos aqui justificados servem para atender 167 escolas e creches com aproximadamente 46 mil alunos de acordo com o censo de 2022.
- 2.15.** Pelo exposto, neste âmbito, a contratação de empresa que detenha e assegure à adequada prestação de serviços na esfera do fornecimento de refeições coletivas faz-se primordial na garantia da efetividade e segurança na execução do Programa de Alimentação no Município, justificando, assim, a presente requisição, durante o período de 12 (doze) meses para o fornecimento de alimentação das unidades escolares.
- 2.16.** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual item 133.





3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

- 3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 3.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.
- 3.3. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato.
- 3.4. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 4.1. O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades do Programa de Alimentação do município de Vitória da Conquista das Escolas da Rede Municipal.
- 4.2. Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das Unidades Escolares.
- 4.3. Para fins da licitação, considera-se:
- 4.3.1. Cardápio: conjunto de todas as refeições servidas num mesmo dia.
- 4.3.2. Solicitação da merenda/refeição: aquela cuja solicitação será feita por tipo de cardápio/ porção, formulada e assinada pela Departamento de Alimentação e Nutrição, em quantidades baseadas na adesão de cada unidade escolar, em impresso específico, com 1 semana de antecedência via e-mail ou em mãos, exemplo: toda segunda feira receberemos a solicitação dos cardápios para a próxima semana.
- 4.4. A CONTRATADA terá que informar a periodicidade de entrega dos alimentos para o setor de alimentação escolar da CONTRATANTE.
- 4.5. A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades escolares não relacionadas no presente termo, em estrita observância ao limite previsto no artigo 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.6. As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 4.7. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão no que couber, rigorosamente observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.
- 4.8. A licitante vencedora se obriga a realizar avaliação nutricional dos alunos da rede municipal de ensino.





- 4.9. A licitante vencedora deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no preparo das refeições, na distribuição e na supervisão, conforme a autorização de fornecimento.
- 4.10. Os cardápios serão elaborados para um período de 1 (um) mês, pelos nutricionistas da Contratante, baseados na especificação dos produtos constantes do Presente Termo, que contenham no mínimo as necessidades dos macros e micronutrientes para os alunos e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 4.11. Os cardápios serão elaborados pelas nutricionistas da Coordenação da Merenda Escolar da Prefeitura de VITÓRIA DA CONQUISTA, com antecedência de até 45 (quarenta e cinco) dias e submetidos à análise e aprovação da contratante que deverá analisá-lo em até 10 dias.
- 4.12. Outras informações importantes acerca da execução dos serviços, poderá ser encontrada no Anexo II deste Termo de Referência (**DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**).

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.3. 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.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. 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.
- 5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 5.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
 - 5.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)





- 5.7.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.7.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 5.7.4.** 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.
- 5.7.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 5.8.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 5.8.1.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 5.9.** O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.9.1.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.9.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 5.9.3.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.9.4.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser





conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

- 5.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 5.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

6.1. 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.

6.2 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) 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.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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.

Liquidação

- 6.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente para fins de liquidação, na forma desta seção.
- 6.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 6.2.1. o prazo de validade;





- 6.2.2. a data da emissão;
 - 6.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 6.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 6.2.5. o valor a pagar; e
 - 6.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.3.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 6.4.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.5.** A Administração poderá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 6.6.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 6.7.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 6.8.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.9.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

- 6.10.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 6.11.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) de correção monetária.

Forma de pagamento

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





- 6.13. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.14.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.15. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 7.1. 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.

Exigências de habilitação

- 7.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 7.3. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.4. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 7.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.6. 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 opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 7.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de toda a respectiva consolidação.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 7.8. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.9. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 7.10. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.11. 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;
- 7.12. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual/Distrital* e *Municipal/Distrital* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.13. Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual/Distrital* e *Municipal/Distrital* do domicílio ou sede do fornecedor;
- 7.14. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual/Distrital* e *Municipal/Distrital* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Qualificação Econômico-Financeira

- 7.15. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;
- 7.16. 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 já exigível nos termos do Código Civil, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis nos termos do artigo 1.078 do Código Civil, e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e
III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

- 7.17. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10 % do valor total estimado da contratação.
- 7.18. 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).





- 7.19. 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)
- 7.20. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 7.21. Comprovação de aptidão para o objeto contratado em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 7.21.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 7.21.1.1. dados da empresa licitante: nome, CNPJ;
 - 7.21.1.2. dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;
 - 7.21.1.3. descrição dos itens fornecidos, com dados que permitam a identificação que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;
 - 7.21.1.4. dados do emissor do atestado: nome e contato;
 - 7.21.1.5. local, data de emissão e assinatura do emissor;
- 7.21.2. O licitante deverá comprovar o fornecimento de pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições no ano, qual seja, 7.187.500.
- 7.21.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, no limite de até 5 (cinco) atestados.
- 7.21.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 7.21.5. 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;
- 7.21.6. O licitante deverá comprovar registro no Conselho Regional de Nutrição, conforme a Lei nº 6.583/78 e Decreto 84.444/1980, dos profissionais de nutrição que fazem parte da empresa.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O custo estimado total da contratação possui caráter sigiloso.
- 8.2. Será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.
- 8.2.1. a escolha tem o intuito de induzir melhores propostas, atendendo aos princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, buscando evitar que o preço de reserva da Administração influencie um alinhamento das propostas apresentadas; outrossim, no sentido contrário, busca induzir as empresas a apresentarem seu preço de reserva.





8.3. A licitante, classificada em 1º lugar, após a fase de lances, deverá apresentar planilha de **composição de custos** e formação de **preços**.

8.3.1. A licitante deverá encaminhar a referida planilha do item 8.3, no prazo de 04 (quatro) horas após encerramento da fase de lances ou após a convocação do Agente de Contratação;

8.3.2. A licitante deverá, ainda, na composição de custos explicitar os custos com a aquisição de gêneros alimentícios, vez que apenas os alimentos poderão ser pagos com recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. Na licitação para registro de preços, não há necessidade de indicação da dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do Decreto nº 22.270/2023.

10. DO REGISTRO DE PREÇO

10.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da prestação dos serviços com previsão de serem de forma parcelados conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Este sistema, possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Secretaria Municipal de Educação.

10.2. A presente contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, tem previsão legal no artigo 3º, incisos I e II do Decreto Municipal nº 22.204, de 20 de outubro de 2022.

10.3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas.

10.3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

10.3.3. As aquisições a que se refere o item 10.1. não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

10.3.4. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS





11.1. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação às especificidades da contratação.

12. DOS ANEXOS

São anexos do presente Termo de Referência:

- a) Descritivo dos Cardápios;
- b) Descrição dos Serviços;
- c) Modelo da Planilha de Composição de Custos.

Vitória da Conquista - BA, 18 de dezembro de 2023

13. APROVAÇÃO

Aprovo integralmente o presente Termo de Referência, uma vez que ele atende a todas as necessidades e requisitos da pretensa contratação de forma clara e objetiva.

Rodrigo Coutinho de Oliveira Gigante
COORDENADOR DA MERENDA ESCOLAR

Edgard Larry Andrade Soares
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO





ANEXO I (Termo de Referência) - DESCRIÇÃO DOS CARDÁPIOS

ANEXO I - DESCRIÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1					
CRECHE - CRIANÇAS 02 À 3 ANOS E 11 MESES					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE BANANA COM AVEIA	SUCO DE LARANJA AIPIM COM MANTEIGA	VITAMINA DE BATATA DOCE BISCOITO DE POLVILHO	SUCO DE MELANCIA BANANA DA TERRA COZIDA	VITAMINA DE MAÇÃ COM MAMÃO PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DE PEIXE SALADA DE ABÓBORA	FEIJÃO DE CALDO ARROZ FRIGIDEIRA DE CHUCHU SALADA DE ACELGA COM CENOURA RALADA	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE	FEIJÃO DE CALDO ARROZ ESCONDIDINHO DE CARNE DESFIADA (purê de aipim, carne desfiada com pimentão e tomate) SALADA DE BETERRABA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	MAÇÃ	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, mamão e laranja)	MELANCIA	FRUTAS COM LEITE EM PÓ (banana e mamão)	BANANA
JANTAR	VITAMINA DE MAMÃO CUSCUZ DE MILHO COM BANANA DA TERRA	RISOTO DE ABÓBORA COM FRANGO SUCO DE LARANJA	MINGAU DE BANANA COM COCO	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ABÓBORA, CHUCHU E TOMATE	TORTA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA SUCO DE MELANCIA

CARDÁPIO 2

ENSINO INFANTIL - CRIANÇAS 04 À 5 ANOS





REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO	CAFÉ COM LEITE AIPIM COM MANTEIGA	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	CAFÉ COM LEITE BANANA DA TERRA COZIDA	VITAMINA DEMAÇÃ COM MAMÃO PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADADE ABÓBORA	FEIJÃO DE CALDO ARROZ FRIGIDEIRA DECHUCHU SALADA DE ACELGA COM CENOURA RALADA	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE	FEIJÃO DE CALDO ARROZ (purê de aipim, carne desfiada com pimentão e tomate) SALADADE BETERRABA ESCONDIDINHO DE CARNE DESFIADA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	MAÇÃ	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, mamão e laranja)	MELANCIA	FRUTAS COM LEITE EM PÓ (banana e mamão)	BANANA
JANTAR	CAFÉ COM LEITE CUSCUZDE MILHO COM BANANADA TERRA	RISOTO DE ABÓBORA COM FRANGO SUCO DE LARANJA	MUNGUNZÁ	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ABÓBORA, CHUCHU E TOMATE	TORTA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA SUCO DE MELANCIA

CARDÁPIO 3

ALUNOS DE TEMPO INTEGRAL (06 À 15 ANOS)

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO	CAFÉ COM LEITE AIPIM COM MANTEIGA	IOGURTE COM FRUTAS (banana e	CAFÉ COM LEITE BANANA DA TERRA	VITAMINA DEMAÇÃ COM MAMÃO PÃO COM MANTEIGA



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI

Coordenação de Material e Patrimônio

Central de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

			mamão)	COZIDA	
ALMOÇO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADA DE ABÓBORA MAÇÃ	FEIJÃO DE CALDO ARROZ FRIGIDEIRA DE CHUCHU SALADA DE ACELGA COM CENOURA RALADA LARANJA	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE MELANCIA	FEIJÃO DE CALDO ARROZ ESCONDIDINHO DE CARNE DESFIADA (purê de aipim, carne desfiada com pimentão e tomate) SALADA DE BETERRABA MAMÃO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE BANANA
JANTAR	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM BANANADA TERRA	RISOTO DE ABÓBORA COM FRANGO MELÃO	MUNGUNZÁ	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ABÓBORA, CHUCHU E TOMATE	TORTA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA SUCO DE MELANCIA

CARDÁPIO 4

ENSINO FUNDAMENTAL (06 À 15 ANOS)

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADA DE ABÓBORA MAÇÃ	SUCO DE LARANJA PÃO COM OVOS MEXIDOS	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE MELANCIA	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE BANANA





CARDÁPIO 5

ENSINO FUNDAMENTAL E EJA (19 À 60 ANOS)

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADA DE ABÓBORA MAÇÃ	SUCO DE LARANJA PÃO COM OVOS MEXIDOS	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE MELANCIA	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE BANANA

CARDÁPIO 6

ENSINO FUNDAMENTAL QUILOMBOLAS (06 À 15 ANOS)

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADA DE ABÓBORA MAÇÃ	SUCO DE LARANJA PÃO COM OVOS MEXIDOS	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE MELANCIA	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE BANANA

CARDÁPIO 7

ENTIDADES

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE BANANA COM AVEIA	CAFÉ COM LEITE AIPIM COM MANTEIGA	IOGURTE COM FRUTAS (banana e	CAFÉ COM LEITE BANANA DA TERRA	VITAMINA DE MAÇÃ COM MAMÃO PÃO





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br



			mamão)	COZIDA	COM MANTEIGA
ALMOÇO	FEIJÃO DE CALDO ARROZ MOQUECA DEPEIXE SALADADE ABÓBORA	FEIJÃO DE CALDO ARROZ FRIGIDEIRA DECHUCHU SALADA DE ACELGA COM CENOURA RALADA	MACARRÃO AO MOLHO DEFRANGO COM LEGUMES (cenoura e abobrinha) SALADA DE ALFACE	FEIJÃO DE CALDO ARROZ ESCONDIDIN HODE CARNE DESFIADA (purê de aipim, carne desfiada com pimentão e tomate) SALADADE BETERRABA	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne bovina e cheiro verde) SALADA VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE DESFIADA POLPA DE FRUTA	IOGURTE DE FRUTAS BOLO DE MILHO	TORTA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA SUCO POLPA DE FRUTA	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO SUCO POLPA DE FRUTA	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM BANANA DA TERRA
JANTAR	SOPA DE ARROZ COM CARNE MOÍDA, CARÁ, CENOURA E A ABOBRINHA	RISOTO DE ABÓBORA COM FRANGO MELÃO	FAROFA DE CARNE COM CENOURA BANANA	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ABÓBORA, CHUCHU E TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA MAMÃO

CARDÁPIO 8

DESJEJUM

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	MINGAU DE MILHO	CAFÉ COM LEITE AIPIM COM MANTEIGA	IOGURTE COM FRUTAS E LEITE EM PÓ (banana e mamão)	CAFÉ COM LEITE BANANA DA TERRA COZIDA	VITAMINA DE MAÇÃ COM MAMÃO PÃO COM MANTEIGA





CARDÁPIO 9

LANCHE

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	PÃO COM CARNE DESFIADA POLPA DE FRUTA	IOGURTE DE FRUTAS BOLO DE MILHO	TORTA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA SUCO POLPA DE FRUTA	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO SUCO POLPA DE FRUTA	CAFÉ COM LEITE CUSCUZ DE MILHO COM BANANA DA TERRA

CARDÁPIO 10

KIT LANCHE 1

CARDÁPIO 11

KIT LANCHE 2

SUCO INDIVIDUAL
BOLINHO
INDIVIDUAL FRUTA

SUCO INDIVIDUAL
PÃO COM FRIOS
BOLINHO INDIVIDUAL
FRUTA





**TABELA DE PER CAPITAS DOS
GÊNEROS**

Cardápio 1- Creche (2 anos à 2 anos e 11 meses)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Aipim Cozido	0,050g
Aveia	0,010g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra (cozida)	0,100g
Batata Doce	0,050g
Biscoito	0,040g
Cacau em Pó 100%	0,005g
Flocão de Milho	0,030g
Fruta	0,100g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Leite em Pó Integral	0,018g
Manteiga	0,003g
Pão	0,050g
Ovo	0,050g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz Parboilizado	0,030g
Carne Bovina	0,050g
Carne Suína	0,050g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,025g
Folhosos Salada	0,030g
Frango	0,050g
Fubá	0,020g





Legumes Carne	0,020g
Legumes Salada	0,030g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,040g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Peixe	0,050g
Sal	0,001g
Vinagre	0,001ml
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Frutas	0,100g
Leite em Pó	0,005g
Jantar	
Produto	Per Capita
Aipim Cozido	0,050g
Arroz Parboilizado	0,030g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Cacau em Pó 100%	0,005g
Carne Bovina	0,025g
Carne Suína	0,050g
Carnes (tortas)	0,030g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,025g
Flocão de Milho	0,030g
Folhosos Salada	0,030g
Frango	0,050g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g





Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Legumes Carne	0,020g
Legumes Salada	0,030g
Legumes Sopa	0,050g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,018g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,040g
Macarrão Sopa	0,020g
Manteiga	0,003g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,050g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml

Cardápio 2- Creche (3 anos à 5 anos)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,005g
Aipim Cozido	0,050g
Aveia	0,010g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra (cozida)	0,100g
Batata Doce	0,050g
Biscoito	0,040g
Café	0,004g
Chocolate em Pó 32%	0,005g
Coco Ralado	0,003g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,030g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,02
Flocão de Milho	0,030g
Fubá	0,010g
Fruta	0,100g
Fruta Iogurte	0,050g





Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Iogurte	0,200ml
Leite em Pó Integral	0,018g
Manteiga	0,003g
Pão	0,050g
Ovo	0,050g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz Parboilizado	0,030g
Carne Bovina	0,025g
Carne Suína	0,050g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,025g
Folhosos Salada	0,030g
Frango	0,050g
Fubá	0,020g
Legumes Carne	0,020g
Legumes Salada	0,030g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,040g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Peixe	0,050g
Sal	0,001g
Vinagre	0,001ml
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Frutas	0,100g
Leite em Pó	0,005g





Jantar	
Produto	Per Capita
Aipim Cozido	0,050g
Arroz Parboilizado	0,030g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,004g
Canjica de Milho	0,010g
Carne Bovina	0,025g
Carne Suína	0,050g
Carnes (tortas)	0,030g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,005g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,020g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,030g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Fermento em Pó	0,001g
Feijão	0,025g
Flocão de Milho	0,030g
Folhosos Salada	0,030g
Frango	0,050g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Legumes Carne	0,020g
Legumes Salada	0,030g
Legumes Sopa	0,050g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,018g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,040g





Macarrão Sopa	0,020g
Manteiga	0,003g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,050g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml

Cardápio 3- Alunos de Tempo Integral (06 anos à 15 anos)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Aveia	0,010g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra (cozida)	0,100g
Batata Doce	0,100g
Biscoito	0,040g
Café	0,005g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,003g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,030g
Flocão de Milho	0,040g
Fubá	0,020g
Fruta	0,100g
Fruta Iogurte	0,050g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Iogurte	0,200ml
Leite em Pó Integral	0,025g
Manteiga	0,005g
Pão	0,050g
Ovo	0,050g
Suco de Fruta Natural	0,200ml





Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz Parboilizado	0,030g
Carne Bovina	0,060g
Carne Suína	0,060g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,035g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,060g
Fubá	0,020g
Legumes Carne	0,030g
Legumes Salada	0,040g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,050g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Peixe	0,060g
Sal	0,001g
Vinagre	0,001ml
Jantar	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Arroz Parboilizado	0,030g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,005g
Canjica de Milho	0,030g
Carne Bovina	0,060g
Carne Suína	0,060g
Carnes (tortas)	0,030g





Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,020g
Fermento em Pó	0,001g
Feijão	0,025g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Flocão de Milho	0,040g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,060g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,050g
Legumes Carne	0,030g
Legumes Salada	0,040g
Legumes Sopa	0,050g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,050g
Macarrão Sopa	0,020g
Manteiga	0,005g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,060g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml





Cardápio 4- Ensino Fundamental (06 anos à 15 anos)

Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Arroz Parboilizado	0,030g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,005g
Canjica de Milho	0,030g
Carne Bovina	0,060g
Carne Suína	0,060g
Carnes (tortas)	0,030g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,020g
Fermento em Pó	0,001g
Feijão	0,035g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Flocão de Milho	0,040g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,060g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,050g
Fruta Vitamina	0,050g
Legumes Carne	0,030g
Legumes Salada	0,040g
Legumes Sopa	0,050g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g





Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,050g
Macarrão Sopa	0,020g
Manteiga	0,005g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,060g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml

Cardápio 5- Ensino Fundamental e Eja (19 anos à 60 anos)

Almoço	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Arroz Parboilizado	0,040g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,005g
Canjica de Milho	0,040g
Carne Bovina	0,060g
Carne Suína	0,060g
Carnes (tortas)	0,030g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,020g





Fermento em Pó	0,001g
Feijão	0,040g
Flocão de Milho	0,040g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,060g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,050g
Fruta Vitamina	0,050g
Legumes Carne	0,030g
Legumes Salada	0,040g
Legumes Sopa	0,050g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,050g
Macarrão Sopa	0,020g
Manteiga	0,005g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,060g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml

Cardápio 6- Ensino Fundamental Quilombolas (06 anos à 15 anos)

Almoço	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Arroz Parboilizado	0,060g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,005g
Canjica de Milho	0,040g
Carne Bovina	0,100g
Carne Suína	0,100g





Carnes (tortas)	0,040g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,003g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,050g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Farinha de Mandioca	0,040g
Farinha de Trigo	0,040g
Fermento em Pó	0,002g
Feijão	0,060g
Flocão de Milho	0,050g
Folhosos Salada	0,050g
Frango	0,100g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,050g
Fruta Vitamina	0,050g
Legumes Carne	0,040g
Legumes Salada	0,050g
Legumes Sopa	0,060g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,010g
Macarrão	0,070g
Macarrão Sopa	0,030g
Manteiga	0,005g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Peixe	0,100g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml





Cardápio 7- Entidades

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Aveia	0,010g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra (cozida)	0,100g
Batata Doce	0,100g
Biscoito	0,040g
Café	0,005g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,005g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,030g
Flocão de Milho	0,040g
Fubá	0,020g
Fruta	0,100g
Fruta Iogurte	0,050g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Iogurte	0,200ml
Leite em Pó Integral	0,025g
Manteiga	0,010g
Pão	0,050g
Ovo	0,050g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz Parboilizado	0,060g
Carne Bovina	0,100g
Carne Suína	0,100g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g





Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,060g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,100g
Fubá	0,020g
Legumes Carne	0,040g
Legumes Salada	0,050g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,070g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,100g
Peixe	0,100g
Sal	0,001g
Vinagre	0,001ml
Jantar	
Produto	Per Capita
Arroz Parboilizado	0,060g
Carne Bovina	0,100g
Carne Suína	0,100g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Coentro	0,001g
Colorau	0,0001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Feijão	0,060g
Folhosos Salada	0,040g
Frango	0,100g
Fubá	0,020g
Legumes Carne	0,040g
Legumes Salada	0,050g
Leite em Pó Integral (preparações)	0,007g
Macarrão	0,070g
Margarina (preparações)	0,004g
Óleo	0,001ml





Ovo	0,050g
Peixe	0,100g
Sal	0,001g
Vinagre	0,001ml
Peixe	0,060g
Sal	0,001g
Suco de Fruta Natural	0,200ml
Vinagre	0,001ml
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Aipim Cozido	0,1000g
Banana da Terra (cuscuz)	0,050g
Banana da Terra(cozida)	0,100g
Café	0,005g
Canjica de Milho	0,010g
Carne Bovina	0,025g
Carne Suína	0,050g
Carnes (tortas)	0,050g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,005g
Coentro	0,001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,02
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,030g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Fermento em Pó	0,001g
Flocão de Milho	0,050g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,100g





Pão	0,050g
Sal	0,001g
Polpa de Fruta	0,080g

Cardápio 8- Desjejum

Desjejum	
Produto	Per Capita
Açúcar	0,010g
Aipim Cozido	0,100g
Aveia	0,010g
Banana da Terra (cuscuz)	0,020g
Banana da Terra (cozida)	0,100g
Batata Doce	0,100g
Biscoito	0,040g
Café	0,005g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,005g
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,040g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,030g
Flocão de Milho	0,050g
Fubá	0,020g
Fruta	0,100g
Fruta Iogurte	0,050g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Iogurte	0,200ml
Leite em Pó Integral	0,025g
Manteiga	0,010g
Pão	0,050g
Ovo	0,050g
Suco de Fruta Natural	0,200ml

Cardápio 9- Lanche

Lanche	
Produto	Per Capita
Aipim Cozido	0,1000g
Banana da Terra (cuscuz)	0,100g
Banana da Terra(cozida)	0,100g





Café	0,005g
Canjica de Milho	0,020g
Carnes (tortas)	0,060g
Cebola	0,004g
Cheiro Verde	0,001g
Chocolate em Pó 32%	0,010g
Coco Ralado	0,005g
Coentro	0,001g
Cominho	0,0001g
Extrato de Tomate	0,020g
Farinha de Mandioca	0,020g
Farinha de Trigo	0,02
Farinha de Tapioca (cuscuz)	0,030g
Farinha de Tapioca (mingau)	0,020g
Fermento em Pó	0,001g
Flocão de Milho	0,030g
Fubá	0,020g
Fruta Sobremesa	0,100g
Fruta Mingau	0,030g
Fruta Vitamina	0,030g
Leite em Pó Integral (vitamina/mingau)	0,025g
Óleo	0,001ml
Ovo	0,050g
Pão	0,050g
Sal	0,001g
Polpa de Fruta	0,100G

Cardápio 10- Kit Lanche I

Kit I	
Produto	Per Capita
Suco Embalagem Individual	200ml
Bolinho Embalagem Individual	1un
Fruta	1un

Cardápio 11- Kit Lanche II

Kit II	
Produto	Per Capita
Suco Embalagem Individual	200ml





Pão	0,050g
Frios/ Carne	0,040g
Bolinho Embalagem Individual	1un
Fruta	1un

OBS: O per capita do arroz, feijão e leguminosas, carnes, macarrão, pipoca, verduras e legumes são dos alimentos crus.

*Café/ café para leite: usar 80 gramas de pó de café para cada litro de água.

** Fórmula infantil para crianças de 04 e 05 meses: per capita de 27g de pó.

*** Frutas inteiras: Banana, Maçã gala, Maçã verde, Laranja, Pêra, Mexerica/ Tangerina, Caqui, Goiaba, Pêssego/Nectarina, Ameixa e Kiwi.

**** Frutas picadas: Salada de frutas (deve incluir morango, uva, kiwi além das frutas usuais), Mamão, Manga, Abacaxi e Pitaya.

***** Frutas pedaços/ fatias: Melancia e Melão. Frutas do lanche da saída:

- Devem ser higienizadas e embaladas para a entrega aos alunos;
- Devem ser priorizadas as frutas da época, utilizando-se no mínimo 03 variedades sempre que possível sendo diferentes às oferecidas como sobremesas nas refeições.
- Deverá ser utilizado coador descartável para o preparo do café.
- O café puro do EJA deverá ser servido em copo descartável ou de vidro.
- O doce de abóbora e brigadeiro de colher deverá ser servido em copo descartável de 50 ml.
- O pavê, pudim e sorvete deverão ser servidos em copinho de sobremesa descartável de 100ml.

1. AVEIA EM FLOCOS FINOS

Características organolépticas:

Aparência: flocos finos, isenta de sujidades, parasitos e larvas Cor: característica

Odor: característico de aveia, isento de odores estranhos Sabor: característico de aveia, isento de sabores estranhos

2. AMIDO DE MILHO

Características organolépticas:

Aparência: pó fino isento de sujidades, parasitos e larvas Cor: branca Odor: característico de amido de milho isento de odores estranhos Sabor: característico de amido de milho isento de sabores estranhos

3. AÇÚCAR REFINADO

Características organolépticas:

Aparência: grãos finos, isento de sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos Cor: branca

Odor: característico de açúcar, isento de odores estranhos Sabor: característico de açúcar, isento de sabores estranhos

Embalagem: plástico leitoso atóxico contendo 1kg.





O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

4. ACHOCOLATADO EM PÓ

Características organolépticas:

Aparência: grãos finos, isento de sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos Cor: marrom
Odor: característico de chocolate, isento de odores estranhos Sabor: característico de chocolate adoçado com açúcar, isento de sabores estranhos
Composição: Cacau em pó solúvel (lecitinado), açúcar refinado. O produto deverá conter preferencialmente teor mínimo de 25% de cacau

5. BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, 0 G DE GORDURAS TRANS.

Características organolépticas:

Aparência: massa torrada, bolachas inteiras
Cor: característico de biscoito salgado tipo água e sal, isento de odores estranhos (queimado, ranço, mofo) Sabor: característico de biscoito salgado tipo água e sal, isento de sabores estranhos (queimado, ranço, mofo), Textura: crocante.
Embalagem: Plásticas atóxica contendo 400g.

6. BISCOITO SALGADO INTEGRAL, 0 G DE GORDURAS TRANS.

Características organolépticas:

Aparência: massa torrada, bolachas inteiras, Cor: própria,
Odor: característico de biscoito salgado integral, isento de odores estranhos (queimado, ranço, mofo), Sabor: característico de biscoito salgado integral, isento de sabores estranhos (queimado, ranço, mofo), Textura: crocante.
O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

7. BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, 0 G DE GORDURA TRANS.

Características organolépticas:

Aparência: massa torrada, bolachas inteiras,
Cor: própria, odor: característico de bolacha tipo maisena, isento de odores estranhos (queimado, ranço, mofo)





Sabor: característico de bolacha tipo maisena, isento de sabores estranhos (queimado, ranço, mofo), Textura: crocante

Embalagem: Plásticas atóxica contendo 400g.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

8. BISCOITO DOCE SABOR COCO, TIPO ROSQUINHA, 0 G DE GORDURA TRANS.

Características organolépticas:

Aparência: massa torrada, bolachas inteiras Cor: própria

Odor: característico de coco, isento de odores estranhos (ranço, queimado e mofo) Sabor: característico, isento de sabores estranhos (ranço, sabão, queimado e mofo) Textura: crocante

Embalagem: Plásticas atóxica contendo 400g.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

9. BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL

Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Informação nutricional na porção de 30g: Valor energético 114Kcal; Carboidratos 19g; Proteínas 2,2g; Gorduras totais 3,3g; Gorduras saturadas 1,4g; Fibra alimentar 1,4g; Sódio 113mg; isento de gorduras trans.

Características organolépticas: Aparência: massa torrada, bolachas inteiras, Cor: própria

Odor: característico, isento de odores estranhos (queimado, ranço, mofo) , Sabor: característico, isento de sabores estranhos (queimado, ranço, mofo), Textura: crocante

Embalagem: Plásticas atóxica contendo 400g.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

10. CREME DE LEITE

Características organolépticas: Aparência: creme Cor: característica

Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos





11. EXTRATO DE TOMATE

Preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Informações nutricionais porção 30g: Valor Energético: 20 kcal; Carboidratos 4,5g; Proteínas 0,6g; Fibra Alimentar 0,7g; Sódio 110mg.

Características organolépticas: Aparência: massa mole Cor: vermelha

Odor: próprio de extrato de tomate, isento de odores estranhos

Sabor: próprio de extrato de tomate, isento de sabores estranhos (amargo)

Embalagem tipo bag peso líquido 4,1 kg

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

12. FARINHA DE MANDIOCA SECA, FINA, TORRADA TIPO I

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso.

Características organolépticas:

Aparência: pó fino granulado, ligeiramente torrado Cor: própria

Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos

13. FARINHA DE MILHO

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso.

Características organolépticas: Aparência: flocos

Cor: própria

Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos

Embalagem: Plástica atóxica contendo 1kg.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

14. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

Produto de acordo com a rdc no 344, de 13 de dezembro de 2002.





Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso.

Características organolépticas: Aparência: uniforme e sem grumos

Cor: branco, com leves tons de amarelo, marrom ou cinza conforme o trigo de origem Odor: próprio de farinha de trigo, isento de odores estranhos

Sabor: próprio de farinha de trigo, isento de sabores estranhos

Embalagem: Plástica atóxica contendo 1kg.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em ate 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

15. FERMENTO EM PÓ

Características: Aparência: pó fino Cor: branca

16. MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE-MARIA, SEM OVOS

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato curto, tipo ave-maria para o preparo de sopa. Não poderá ser acrescido de ovo.

Características organolépticas:

Aspecto: característico de macarrão tipo ave-maria Cor: amarelo característico

Odor: característico de macarrão, isento de odores estranhos Sabor: característico de macarrão, isento de sabores estranhos

EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em ate 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

17. MILHO VERDE COZIDO

Características organolépticas:

Aspecto: grãos de milho cozido, isento de sujidades, parasitos e larvas Cor: amarelo

Odor: característico de milho, isento de odores estranhos Sabor: característico de milho, isento de sabores estranhos

18. MOLHO DE TOMATE

Ingredientes: Molho de tomate preparado com frutos maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, temperos e sem adição de açúcar, amido e óleo. Brix minino de 7°. Não poderá





conter pimenta. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo, conservante benzoato de sódio. Não contém Glútem, Não contém lactose. Informação nutricional na porção de 60g: Valor energético 16 Kcal; Carboidratos 3,0 g; Proteínas 1,0 g; Fibra alimentar 1,0 g; Sódio 110 mg.

Características organolépticas:

Aspecto: característico de acordo com os ingredientes Cor: característica

Odor: característico de molho de tomate, isento de sabores estranhos Sabor: característico de molho de tomate, isento de sabores estranhos.

Embalagem tipo bag, peso líquido 2,0kg.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em ate 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

19. ÓLEO DE GIRASSOL

Características organolépticas: Aparência: límpido, isento de impurezas Cor: característica

Odor: característico de óleo de milho, isento de odores estranhos Sabor: característicos de óleo de milho, isento de sabores estranhos

20. ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1

Características organolépticas: Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes

Cor: característica

Odor: característico de óleo de soja, isento de odores estranhos Sabor: característicos de óleo de soja, isento de sabores estranhos

Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml.

Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em ate 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

21. VINAGRE DE MAÇÃ

Características organolépticas: Aparência: líquido límpido Cor: característica

Odor: característico de vinagre Sabor: característico de vinagre

22. VINAGRE DE ALCOOL

Características organolépticas: Aparência: líquido límpido Cor: característica

Odor: característico de vinagre Sabor: característico de vinagre





- 23. ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPO DE POLIETILENO,**
lacrado com tampa aluminizada; contendo 200 ml, caixas com 48 unidades. Características organolépticas:
Aparência: líquido transparente; Cor: incolor; Odor: inodora; Sabor: insípua

24. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato longo, tipo espaguete para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido.

Características organolépticas:

Aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado.

Cor: característica

Sabor: característico, isento de sabores estranhos Odor: característico isento de odores estranhos

EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em ate 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

25. MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENNE

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 281 Kcal; Carboidrato 53g; açucares totais 1,6g; Proteínas 12g; gorduras totais 2,7g; Gorduras saturadas 0,8g; Fibras alimentares 6,8g; Sódio 25mg. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato curto, tipo penne para o preparo de macarronada.

Características organolépticas: Aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado. Cor: característica

Sabor: característico de macarrão integral, isento de sabores estranhos Odor: característico de macarrão integral, isento de odores estranhos.





EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

26. MACARRÃO TIPO GRAVATA COM OVOS

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido.

Características organolépticas:

Aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado.

Cor: amarelo característico

Sabor: característico de macarrão com ovos, isento de sabores estranhos Odor: característico de macarrão com ovos, isento de odores estranhos

Embalagem: filme plástico atóxico de 500 g.

27. SAL EXTRA REFINADO EXTRA IODADO

Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante.

Características organolépticas: Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado Cor: branca Sabor: característico salino

Validade: Mínima de 180 dias a partir da entrega.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

28. FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Podendo ser adicionado de vitaminas, minerais ou outros ingredientes desde que condizente com o solicitado Características organolépticas: Aparência: flocos, não esfarelado Cor: característica

Odor: característico, isento de odores estranhos

Sabor: característico, agradável, isento de sabores estranhos Textura: crocante

Embalagem: Plásticos filme ou aluminizada, contendo de 500g a 1kg.

29. FUBÁ MIMOSO FINO

Características: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso.





Características organolépticas: Aparência: pó fino e granulado Cor: própria
Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos

30. CHOCOLATE EM PÓ

Características: deverá conter no mínimo 32% de cacau em pó. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Características organolépticas: Aparência: pó fino e homogêneo Cor: marrom
Sabor: próprio de chocolate Odor: característico de chocolate

31. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA.

Em embalagem asséptica de forma a apresentar-se estável à temperatura ambiente Prazo de validade: mínimo de 6 meses
Os produtos deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

32. SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA.

Em embalagem asséptica de forma a apresentar-se estável à temperatura ambiente Prazo de validade: mínimo de 6 meses Os produtos deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

33. NÉCTAR DE MARACUJÁ, SEM ADIÇÃO DE CONSERVADORES QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA. Em embalagem asséptica de forma a apresentar-se estável à temperatura ambiente

Prazo de validade: mínimo de 6 meses
Os produtos deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

34. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA.

Em embalagem asséptica de forma a apresentar-se estável à temperatura ambiente, com capacidade de 200 ml, acompanhada de canudo.
Prazo de validade: mínimo de 6 meses





Os produtos deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

35. LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS.

Ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 77mg de sódio.

Características: A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 800g a 1kg.

Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido.

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA.

Odor: agradável Sabor: característico

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico e registro de rotulo do produto).

36. ARROZ AGULHINHA LONGO FINO, TIPO 01, 100% GRÃOS NOBRES, SAFRA VELHA.

Características: o produto deverá obedecer a legislação vigente - instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - M.A.P.A. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,9mg a 1,1mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0.. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, de materiais estranhos e sujidades.

O produto após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Características organolépticas: Aspecto: grãos

Cor: característica

Odor: característico isento de odores estranhos Sabor: característico isento de odores estranhos

Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.

Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias.

O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)





37. ARROZ BENEFICIADO INTEGRAL, GRÃO LONGO, FINO, TIPO 1

Características: o produto deverá obedecer a legislação vigente - instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - M.A.P.A., para arroz, beneficiado integral do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, de materiais estranhos e sujidades

Características organolépticas: Aspecto: grãos Cor: característica

Odor: característico isento de odores estranhos Sabor: característico isento de odores estranhos

38. ARROZ PARBOLIZADO

Características: o produto deverá obedecer a legislação vigente - instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - M.A.P.A., para arroz, beneficiado polido do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, de materiais estranhos e sujidades.

O produto após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Características organolépticas: Aspecto: grãos

Cor: característica

Odor: característico isento de odores estranhos Sabor: característico isento de odores estranhos

39. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

Características: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg.

Características organolépticas:

- aspecto: grãos inteiros
 - cor: característica da espécie
 - odor: próprio isento de odores estranhos
 - sabor: próprio isento de sabores estranhos
- Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg.
Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.





O ganhador deverá apresentar para análise da comissão em até 08 (OITO) dias úteis, amostra, ficha técnica assinada, Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico)

40. FEIJÃO PRETO TIPO 1

Características: o produto feijão “in natura” deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do grupo i, classe preto, conforme instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do Ministério da Agricultura. O produto após o preparo, conforme instruções da embalagem deverá apresentar cozimento uniforme.

Características organolépticas:

- aspecto: grãos inteiros
- cor: característica da espécie
- odor: próprio isento de odores estranhos
- sabor: próprio isento de sabores estranhos

41. MARGARINA VEGETAL SEM SAL, 80% de LÍPIDIOS POTE COM 500 G, 0 G DE GORDURA TRANS.

Características organolépticas:

Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea

Sabor: característico de margarina, isento de sabores estranhos Odor: característico de margarina, isento de odores estranhos

42. REQUEIJÃO CREMOSO, COPO DE VIDRO OU POTE PLÁSTICO VEDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 200 G A 1,0 KG

Ingredientes: leite ou leite desnatado ou soro de leite, creme de leite, sal, fermento lácteo, estabilizante e conservante. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e condizente como objeto, mas não poderá conter amido nem espessante.

Características organolépticas: Aparência: creme homogêneo Textura: cremosa, fina, lisa

Cor: branco odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos

43. IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO

Características organolépticas:

Sabor: característico de iogurte de morango, isento de sabores estranhos; Odor: característico de iogurte de morango, isento de odores estranhos; Consistência: cremosa;





Aparência: creme de coloração rosada, isento de sujidades, parasitas, isento de bolores

44. PÃO DE QUEIJO CONGELADO, COM 0 G DE GORDURAS TRANS, CONTENDO UNIDADES COM 25 G.

Ingredientes: polvilho, fécula, queijo ou aroma natural de queijo, ovos, leite e sal. Não contem glúten.

Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e condizente com o objeto.

Características organolépticas:

Aparência: característica Cor: amarelo claro

Odor: característico de pão de queijo, isento de odores estranhos Sabor: característico de pão de queijo, isento de sabores estranhos

45. PÃO TIPO BISNAGUINHA, 0 G DE GORDURA TRANS.

Validade mínima: 12 (doze) dias

Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 3 dias da data da entrega.

Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, vedados hermeticamente e contendo aproximadamente 15 unidades em cada pacote.

Características organolépticas:

Aparência: casca – lisa, uniforme, homogênea e miolo - que não esfarela

Cor: castanho dourado, homogênea e brilhante e internamente branco levemente creme Odor: característico de pão tipo bisnaguinha, isento de odores estranhos (azedo, de fermento)

Sabor: característico de pão tipo bisnaguinha, isento de sabores estranhos (azedo, de fermento) Textura: macia

46. PÃO DE FORMA INTEGRAL, 0 G DE GORDURA TRANS

Validade mínima: 07 dias prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 3 dias da data da entrega. Características organolépticas:

Aparência: característica, isento de sujidades e mofo Cor: característica

Odor: característico de pão integral, isento de odores estranhos Sabor: característico de pão integral, isento de sabores estranhos Textura: macia

47. BOLO INDIVIDUAL EM NO MÍNIMO 04 OPÇÕES DE SABOR (PODENDO SER CHOCOLATE, ABACAXI, LARANJA, COCO, BAUNILHA, FUBÁ E MESCLADO) COM 0 GRAMAS DE GORDURA TRANS.

Validade: mínima 10 dias





Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 dias da data da entrega.

Embalagem primária: embalagem vedada hermeticamente e contendo 01 unidade de bolo.

Características organolépticas: Aparência: condizente Sabor: característico Odor: característico Textura: macia

48. PATINHO BOVINO MOÍDO, CONGELADO IQF, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA

Descrição: a peça de patinho deverá ser limpa adequadamente antes de ser moída. A carne deverá ser moída, embalada e seguir para o túnel de congelamento rápido individual (iqf). Deverá estar de acordo com legislação vigente.

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos, litografados ou etiquetados e selados.

49. PATINHO/COXÃO MOLE BOVINO CORTADO EM BIFES, CONGELADO IQF, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E APONEVROSES.

Descrição: a peça deverá ser limpa adequadamente, congelada, equalizada antes de ser cortada em bifés. A carne deverá ser cortada em bifés padronizados de 40 a 60 g, embalada e seguir para o túnel de congelamento rápido individual (IQF). Deverá estar de acordo com legislação vigente.

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos, litografados ou etiquetados e selados.

50. PATINHO BOVINO CORTADO EM CUBOS/TIRAS/ISCAS, CONGELADO IQF, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E APONEVROSES.

Descrição: a peça de patinho deverá ser limpa adequadamente, refilada, equalizada e congelada. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos ou tiras ou iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento iqf para congelamento individual dos cubos/tiras/iscas. Deverá estar de acordo com legislação vigente.

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos, litografados ou etiquetados e selados.





51. CARNE BOVINA, LAGARTO EXTRA LIMPO

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em saco plástico transparente à vácuo, contendo 01 peça em cada embalagem.

52. FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, vedado.

53. PEITO DE FRANGO EM CUBOS, SEM PELE, SEM OSSO, SEM CARTILAGENS, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF).

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, vedado.

54. SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF)

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, vedado.

55. COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF).

Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, vedado.

56. FILÉ DE PEITO DE FRANGO COZIDO DESFIADO E CONGELADO

Descrição: filé de peito de frango, água, condimentos naturais. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e condizente com o objeto. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Os filés deverão ser cozidos e desfiados mecanicamente. Após o desfiamento, o frango deve ser imediatamente embalado e congelado no túnel contínuo. Deverá ser congelado à temperatura de -12°C (doze graus negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem, tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Características sensoriais:

- aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso;
- cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- sabor: característico, isento de sabores estranhos
- odor: característico, isento de odores estranhos

Características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº. 12 de 02/01/01 Anvisa/ms. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução rdc nº. 175 de 08/07/2003 Anvisa/ms.

Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.





Embalagem: o produto deverá estar congelado, em sacos plásticos de polietileno, atóxico, lacrados sem sinais de rachadura na superfície sem furos e sem acúmulos. Resistente do transporte e armazenamento

57. QUEIJO TIPO MUSSARELA EM FATIAS, EMBALADO

Características sensoriais:

- textura / aspecto: característico, não amolecido
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo I, grupo 20, item c, publicada no D.O.U., seção I, em 10/01/01.

Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução rdc nº 175 de 08/07/2003, anvisa/ms.

Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem:

- embalagem primária: embalagem com 0,2 kg a 1,0 kg.

58. QUEIJO MINAS FRESCAL/PADRÃO

Características sensoriais:

- textura / aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo I, grupo 20, item c, publicada no D.O.U., seção I, em 10/01/01.

Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução rdc nº 175 de 08/07/2003, anvisa/ms.

Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 15 dias a partir da data de fabricação.

59. PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, EM FATIAS, EMBALADO

Características sensoriais:

- textura / aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico





Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo I, grupo 20, item c, publicada no D.O.U., seção I, em 10/01/01.

Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução rdc nº 175 de 08/07/2003, anvisa/ms.

Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem:

-embalagem primária: embalagem com 0,2 kg a 1,0 kg.

60. PEITO DE PERU COZIDO/DEFUMADO, EM FATIAS, EMBALADO

Características sensoriais:

- textura / aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc nº 12, de 02/01/01, anvisa/ms, anexo I, grupo 20, item c, publicada no D.O.U., seção I, em 10/01/01.

Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução rdc nº 175 de 08/07/2003, anvisa/ms.

Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária: embalagem com 0,2 kg a 1,0 kg.

61. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

Descrição do objeto: Produto protéico obtido a partir de proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

62. BRÓCOLIS TIPO NINJA CONGELADO

Descrição do produto- deverá ser preparado a partir do vegetal fresco e selecionado, cortado em floretes, passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra-rápido por processo iqf e conservado em temperatura inferior a - 18°C(dezoito graus celsius negativo) para manter a qualidade nutritiva e natural do produto. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da planta





Embalagem primária- saco de polietileno, acondicionado de 0,5 a 3,0 kg do produto, devidamente rotulado e identificado. Validade mínima - 12 meses Cor: verde característica
Odor: característicos de brócolis livre de sabores estranhos
Aspecto: brócolis em floretes, congelado isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos a saúde.

63. MANDIOCA, COM CORTE TIPO "TOLETE" CONGELADA

Descrição do produto- deverá ser preparado a partir do vegetal fresco e selecionado apresentando um padrão de corte tipo tolete (cortes em quartos com cerca de 6 a 8 cm. De comprimento), passando por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra-rápido por processo iqf e conservado em temperatura inferior a -18°C (dezoito graus celsius negativo) para manter a qualidade nutritiva e natural do produto. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis.

Embalagem primária- saco de polietileno, acondicionado de 0,5 a 3,0 kg do produto, devidamente rotulado e identificado. Validade mínima 12 meses Cor: característica de mandioca

Sabor: característico de mandioca congelada (largura 3 a 4 cm, comprimento: 6 a 8cm, profundidade: 2 a 4 cm).

64. COUVE MANTEIGA FATIADA CONGELADA

Descrição do produto- deverá ser preparado a partir do vegetal fresco e selecionado, fatiada em cerca de 6mm de espessura, passado por um processo de higienização, branqueamento, pré-resfriamento e congelamento ultra-rápido por processo iqf e conservado em temperatura inferior a -18°C (dezoito graus celsius negativo) para manter preservada a qualidade nutritiva e natural do produto.

Embalagem primária- saco de polietileno, acondicionado de 0,5 a 3,0 kg do produto, devidamente rotulado e identificado. Validade mínima - 12 meses Cor: verde característica

Odor: característico de couve, isento de odores estranhos Sabor: característico de couve, isento de sabores estranhos Aspecto: fatiada, congelada, sem pontuações negras ou amareladas. Isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos à saúde.

65. POLPA DE GOIABA SEM SEMENTE, CONGELADA.

Descrição do produto - polpa de goiaba congelada, obtida a partir de frutas selecionadas embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente. Validade mínima - 12 meses

Cor: vermelho

Sabor: levemente ácido, característico, isento de qualquer sabor estranho Odor: característico, isento de qualquer odor estranho





Aspecto: congelado. Isento de impurezas, insetos e matérias estranhas contaminantes ou tóxicos à saúde

66. POLPA DE ACEROLA CONGELADA.

Descrição do produto – polpa de acerola congelada, obtida a partir de frutas selecionadas. Embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente.

Validade mínima - 12 meses

Cor: variando de amarelo ao vermelho

Sabor: ácido, característico de acerola, isento de qualquer sabor estranho Odor: característico de acerola, isento de qualquer odor estranho

Aspecto: congelado. Isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos à saúde.

67. POLPA DE MARACUJÁ SEM SEMENTES, CONGELADA.

Descrição do produto - polpa de maracujá sem sementes, congelada, obtida a partir de frutas selecionadas embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente.

Validade mínima - 12 meses Cor: de amarelo a alaranjado

Sabor: ácido, característico, isento de qualquer sabor estranho Odor: característico, isento de qualquer odor estranho

Aspecto: congelado. Isento de impurezas, insetos e matérias estranhas contaminantes ou tóxicos à saúde.

68. POLPA DE UVA CONGELADA

Descrição do produto – polpa de uva congelada, obtida a partir de frutas selecionadas. Embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente.

Embalagem secundária- caixa de papelão. Validade- 12 (doze) meses Cor: vinho

Sabor: característico de uva, isento de qualquer sabor estranho Odor: característico de uva, isento de qualquer odor estranho Aspecto: congelado. Isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos à saúde.





69. POLPA DE CAJU CONGELADA

Descrição do produto – polpa de caju congelada, obtida a partir de frutas selecionadas. Embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente.

Validade mínima - 12 meses Cor: amarelo característico;

Sabor: característico de caju, isento de qualquer sabor estranho; Odor: característico de caju, isento de qualquer odor estranho; Aspecto: polpa congelada. Isento de impurezas

70. POLPA DE ABACAXI CONGELADA

Descrição do produto: polpa de abacaxi congelada, obtida a partir de frutas selecionadas. Embalagem primária - saco de polietileno, acondicionado 1,0 kg ou (10x100g) do produto devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, número de registro no órgão competente.

Validade mínima: 12 meses Cor: amarelo claro

Sabor: característico, isento de qualquer sabor estranho. Odor: característico, isento de qualquer odor estranho. Aspecto: congelado. Isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos à saúde.

71. CACAU EM PÓ

72. CREME VEGETAL SEM SAL, 0 G DE GORDURA TRANS.

Ingredientes: água, óleos vegetais poliinsaturados líquidos e interesterificados, vitaminas A e E. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e condizente com o objeto, mas não poderá conter ingredientes de origem animal.

73. CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE ARROZ E MILHO (TIPO MUCILON OU SIMILAR)

74. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, STÉVIA 100%. FRASCO COM 60 A 80 ML. FÉCULA DE BATATA, NÃO CONTEM GLÚTEN. BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU TIPO MAISENA, ISENTO DE LEITE

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, melhorador de farinha, estabilizante, aromatizante. Poderá conter outros ingredientes desde que informado e condizente com o objeto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais.





Características organolépticas: Aparência: massa torrada; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria

75. BISCOITO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL, ISENTO DE LEITE

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, melhorador de farinha, lecitina de soja. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e compatível com o objeto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais.

Características organolépticas: Aparência: massa torrada; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio

76. ALIMENTO COM SOJA SABOR IOGURTE COM PEDAÇOS DE MORANGO E FRAMBOESA

Ingredientes: água, açúcar, pedaços de morango e framboesa, extrato de soja, amido modificado, fosfato tricálcio, fermentos, aromatizantes, corante natural antocianina e conservante sorbato de potássio.

77. FARINHA DE ARROZ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

78. BISCOITO DE POLVILHO SALGADO. NÃO PODERÁ CONTER LEITE. LEITE EM PÓ DESNATADO LEITE INTEGRAL EM PÓ SEM LACTOSE.

79. ALIMENTO DE SOJA SABOR CHOCOLATE, FONTE DE PROTEÍNA, CÁLCIO, FERRO, ZINCO E VITAMINAS (TIPO ADES NUTRIKIDS OU SIMILAR). NÃO PODERÁ CONTER CONSERVANTES.

Embalagem cartonada com 200ml acompanhada de canudo.

80. ALIMENTO DE SOJA SABOR ORIGINAL, FONTE DE PROTEÍNA, CÁLCIO (TIPO ADES ORIGINAL OU SIMILAR). NÃO PODERÁ CONTER CONSERVANTES.

Embalagem cartonada com 1 litro.

81. MACARRÃO DE ARROZ . INGREDIENTE: ARROZ. NÃO CONTEM GLÚTEN.

82. BISCOITO DE ARROZ CAMELIZADO. INGREDIENTES: ARROZ, AÇÚCAR E GLUCOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO. NÃO CONTEM GLÚTEN.





- 83. BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, NOS SABORES COCO E BANANA EMBALAGEM VEDADA, HERMETICAMENTE, CONTENDO UMA UNIDADE COM 40 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA 40 DIAS.**
- 84. PÃO DE FORMA ISENTO DE GLUTEN E ISENTO DE LEITE, FRESCO OU CONGELADO. BEBIDA DE ARROZ EM PÓ (LEITE DE ARROZ) SABOR ORIGINAL**
- 85. BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: ARROZ INTEGRAL. PODE CONTER SAL.**
- 86. FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES ATÉ O 6º MÊS DE VIDA, COM PREDOMINÂNCIA DAS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM DHA E ARA, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS.**
- 87. FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA, COM RELAÇÃO 50/50 (CASEÍNA/SORO DE LEITE) OU PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, COM DHA E ARA, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS.**
- 88. FORMULA INFANTIL SEM LACTOSE, DETINADAS ÀS NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM DHA E ARA.**
- 89. FORMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA COM FERRO PARA LACTENTES, ENRIQUECIDA COM L- METIONINA, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, ACRESCIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS OLIGOELEMENTOS.**
- 90. FORMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO COM FERRO PARA LACTENTES, COM PREDOMINÂNCIA DA CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS OLIGOELEMENTOS. LATA COM 400G.**
- 91. FÓRMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES, COM PROTEÍNAS EXTENSAMENTE HIDROLISADAS, COM DHA E ARA, ISENTO DE SACAROSE, ACRESCIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS OLIGOELEMENTOS. FORMULA INFANTIL COM PROTEÍNA PARCIALMENTE HIDROLISADA PODENDO SER SEGUIMENTADA, COM DHA E ARA. PÃO FRANCÊS COM 50 GRAMAS CADA.**
- Ingredientes básicos: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento. Deverá ser isento de soja e leite.
- 1- cor: casca de cor castanho dourada, homogênea e brilhante.
 - 2- aspecto da casca: crocante, fina, não dura, com aparência de bem assada.
 - 3- cor do miolo: o pão francês deve ter miolo variando de branco a levemente creme.
 - 4- estrutura do miolo: homogênea com células levemente alongadas (de forma oval), sem buracos.





- 5- sabor: característico, isento de sabores estranhos (amargo, azedo ou alterado).
- 6- aroma: característico, agradável, isento de aromas estranhos (de fermento, ácido, rançoso ou alterado).
- 7- textura: sedosa.

92. PÃO TIPO HOT-DOG INTEGRAL COM 50 G CADA, 0 G DE GORDURA TRANS COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100 G

- Lípidios (mínimo) 2,0 g
- proteína (mínimo) 8,0 g
- fibra alimentar (mínimo) 3,0 g
- valor calórico mínimo: 280 kcal

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, açúcar, gordura vegetal, fermento, sal e água. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionado e condizente com o objeto.

Validade: mínima de 05 dias.

92. PÃO DE LEITE TIPO HOT-DOG COM 50 GRAMAS CADA, 0 GRAMA DE GORDURA TRANS COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100 G

- Umidade máxima: 35%
- lipídios (mínimo: 2,0g
- proteína (mínimo): 9,0g
- valor calórico mínimo: 290 kcal

Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento, ovos, leite.

Validade mínima de 05 dias. Características do pão de leite tipo hot dog: 1- cor: casca de cor castanho dourada, homogênea e brilhante.

2- aspecto da casca: lisa, uniforme, homogênea, superfície macia. 3- formato: alongado. 4- cor do miolo: consistente, sedoso e elástico. Não esfarela.

5- estrutura do miolo: consistente, sedoso e elástico, não esfarela.

6- sabor: característico, isento de sabores estranhos (amargo, azedo ou alterado). 8- textura: sedosa.





93. ABOBORA TIPO JAPONESA ABÓBORA TIPO PAULISTA ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA BATATA DOCE AMARELA/ROSA EXTRA AA BERINJELA EXTRA AA BETERRABA EXTRA AA CARÁ EXTRA A CENOURA EXTRA AA CHUCHU EXTRA AA GENGIBRE EXTRA INHAME EXTRA MANDIOQUINHA EXTRA AA PEPINO JAPONES EXTRA AA PEPINO COMUM EXTRA AA PIMENTÃO VERDE EXTRA A QUIABO EXTRA AA TOMATE SALADA EXTRA AA VAGEM MACARRÃO EXTRA AA ALHO TIPO 06-07 BATATA BENEFICIADA COMUM ESPECIAL CEBOLA OVOS DE GALINHA, BRANCO, EXTRA ABACAXI TIPO HAWAI MÉDIO ABACAXI TIPO PEROLA MÉDIO BANANA MAÇA EXTRA BANANA NANICA EXTRA BANANA PRATA EXTRA GOIABA VERMELHA tipo 12/15 LARANJA LIMA (13/15 dz) LARANJA PERA (13/15 dz) LIMÃO TAITI EXTRA MAÇA NACIONAL TIPO FUJI 163/180 MAÇA NACIONAL TIPO GALA 163/180 MAMÃO FORMOSA EXTRA MAMÃO TIPO PAPAIA (HAVAÍ) MELANCIA REDONDA GRAUDA MELÃO COMUM AMARELO tipo 10/11 MORANGO COMUM PERA WILLIANS OU RED tipo 100/120 TANGERINA TIPO CRAVO tipo 10/12 TANGERINA TIPO MORCOTE tipo 10/12 TANGERINA TIPO PONKAN tipo 10/12 AMEIXA NACIONAL TIPO IRATI/RUBI calibre 3 MANGA TIPO TOMMY/PALMER tipo 12/1 PÊSSEGO NACIONAL calibre 3 UVA TIPO NIAGARA EXTRA A ACELGA EXTRA AGRIÃO ALFACE AMERICANA EXTRA ALFACE CRESPA EXTRA ALFACE LISA EXTRA ALMEIRÃO BRÓCOLIS NINJA TIPO A CEBOLINHA ESCAROLA/CHICÓRIA EXTRA COUVE-FLOR EXTRA COUVE REPOLHO VERDE EXTRA RÚCULA SALSA ESPINAFRE

• **Característica das frutas:**

Deverão ser frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, apresentar grau de maturação tal que lhes permite suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência, a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos e fertilizantes.

• **Características dos legumes:**

Deverão apresentar coloração, e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência.

Deverão ser apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, da cor e sabor próprios da variedade e espécie.

Deverão estar livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem resíduos de terra. Não conter corpos estranhos aderentes a sua superfície externa.

Deverão estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estar livres de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitas e larvas.





• Características das verduras:

Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.

Deverão apresentar coloração, tamanho uniforme e típica da variedade, não sendo permitido defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e sua aparência, deverão estar livres de enfermidades, insetos, sujidades e larvas.

• Características do alho, cebola e batata:

Deverão apresentar coloração, e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência.

Deverão ser apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, da cor e sabor próprios da variedade e espécie.

Deverão estar livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem resíduos de terra. Não conter corpos estranhos aderentes a sua superfície externa.

Deverão estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estar livres de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

. Características dos ovos:

Produto fresco, íntegro, sem manchas ou sujidade; tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção federal, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos animais (RIISPOA/MA).

Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ter entre 60 e 72 gramas; ser limpo sem ter sido lavado; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação e com chalazas intactas.





ANEXO II (Termo de Referência) - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A forma de gerenciamento dos serviços será focada na melhoria da qualidade nutricional dos cardápios, e pela adequação aos hábitos alimentares dos alunos, considerando as seguintes diretrizes para a prestação dos serviços:

1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:
 - 1.1. No que diz respeito aos alimentos:
 - 1.1.1. Alimentos, de acordo com:
 - 1.1.1.1. O Padrão de qualidade e legislação vigente, constante do Presente Termo deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alteração das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos e “*in natura*” no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos etc.).
 - 1.1.1.2. Avaliação da aceitabilidade será realizada pela CONTRATADA junto à população escolar atendida através de testes realizados, conforme a necessidade e/ou por meio de identificação do alto índice de recusas apontadas mensalmente pelas Unidades Escolares, encaminhando para o Departamento de Alimentação e Nutrição e realizados no mínimo semestralmente de acordo com a necessidade.
 - 1.1.1.3. As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” especificado no Presente Termo.
 - 1.1.1.4. O atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos deverão serem feitos pela CONTRATADA, após solicitação pela CONTRATANTE, mediante a comprovação das necessidades especiais de alimentação através de atestados médicos e renovados a cada 6 meses.
 - 1.2. No que diz respeito a insumos diversos:
 - 1.2.1. Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - 1.2.2. Materiais para Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos) transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva térmica, etiquetas brancas adesivas para identificação de produtos, entre outros que se fizerem necessários.
 - 1.2.3. Materiais de limpeza: os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente neutro, bactericida, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, vassoura,





- rodo, balde plástico, papel toalha não reciclado, bobina plástica para cobrir alimentos, luvas plásticas descartáveis, dedeira, luvas de borracha, entre outros que se fizerem necessários.
- 1.2.4. Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados e/ou notificados pelo Ministério da Saúde.
 - 1.2.5. Sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos.
 - 1.2.6. Materiais diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, ralo para pia.
 - 1.2.7. Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, meias, todos de cor branca; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos ou touca descartável;
 - 1.2.8. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como aventais de PVC; luvas de corte; luvas térmicas, botas ou sapatos de borracha.
 - 1.2.9. Uniforme parcial de reserva, referente a jaleco e rede ou touca para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da Unidade Escolar, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual. Em caso de optar a CONTRATADA por material descartável, o uniforme será descartado.
 - 1.2.10. Insumos outros que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.
- 1.3. No que diz respeito aos utensílios, equipamentos e mobiliários:
- 1.3.1. Utensílios de Mesa e cozinha:
 - 1.3.2. Utensílios de mesa, tais como pratos, canecas, talheres, conchas, escumadeiras, tigelas, de qualidade adequada e em quantidade suficiente para atender a distribuição dos alimentos destinados aos alunos considerando-se o maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da Unidade Escolar Municipal e autorização da CONTRATANTE, poderão ser incorporados ao patrimônio municipal.
 - 1.3.3. Utensílio de cozinha de qualidade (conforme padrão atual da Prefeitura) e quantidade adequadas, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade Escolar Municipal e autorização da CONTRATANTE, poderão ser incorporados ao patrimônio municipal.
 - 1.3.4. Equipamentos de cozinha de qualidade e quantidade adequadas a todas as Unidades Escolares Municipais, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação





- das portas (geladeira e freezers), quando houver, e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da Unidade Escolar Municipal e autorização da CONTRATANTE, poderão ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio mobiliário municipal.
- 1.3.5. Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada Unidade Escolar Municipal poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato.
- 1.3.6. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários da Prefeitura de VITÓRIA DA CONQUISTA, já disponíveis nas suas Unidades Escolares que estejam em condições adequadas de uso, sendo realizada a verificação durante a vistoria técnica.
- 1.3.7. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha, mobiliário e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos e mobiliários existentes na Unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pelas Escolas Municipais ou pela CONTRATADA para as Escolas Municipais.
- 1.3.8. O inventário final nas Escolas Municipais deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessário.
- 1.3.9. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir às Escolas Municipais, os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da Unidade Escolar, com supervisão do Departamento de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.
- 1.3.10. A CONTRATADA poderá ainda ao final do contrato, retirar seus utensílios, equipamentos e mobiliários, ou oficialmente doa-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.
- 1.4. No que diz respeito aos serviços de suporte e logística:
- 1.4.1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos as Escolas Municipais.
- 1.4.2. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.





- 1.4.3. Os serviços de manutenção predial que não envolvam questões estruturais de modo a garantir as condições adequadas das cozinhas são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 1.4.4. Em situação semelhante, nas Escolas Municipais, comunicar à direção da unidade escolar os fatos para as providências cabíveis.
- 1.4.5. Nas Escolas Municipais, a colocação de redes, ralos ou telas nas saídas das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar de evitar entupimentos, bem como a proliferação de microrganismo e infestações é de responsabilidade da CONTRATADA.
- 1.4.6. Nas Escolas Municipais, os serviços de reparos e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, e das instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção), serão realizados pela CONTRATADA.
- 1.4.7. Nas Escolas Municipais, as instalações do gás de cozinha, caso necessário, ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, sendo realizadas às suas expensas e por sua conta.
- 1.4.8. Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízo à rotina das Unidades Escolares.
- 1.4.9. A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.
- 1.4.10. A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 1.4.11. Os alimentos deverão ser transportados para as Unidades Escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria CVS nº 5/13. Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecidos pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- 1.4.12. O nutricionista tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade. O nutricionista deverá se dirigir ao diretor ou responsável pela Unidade Escolar para informá-lo das ocorrências encontradas e tomar ciência das





- solicitações da própria Unidade Escolar registrando em livro próprio da Unidade Escolar.
- 1.4.13. Serviços especializados em manipulação de alimento, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde;
 - 1.4.14. São de responsabilidade da CONTRATADA os serviços de reparo e manutenção dos equipamentos das Unidades Escolares Municipais necessários à execução do contrato.
 - 1.4.15. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas informações de falta de utensílios e equipamentos inadequados nas Unidades Escolares Municipais à CONTRATANTE, sendo da Unidade Escolar a responsabilidade de oficiar as providências cabíveis.
 - 1.4.16. A CONTRATADA não será responsabilizada pela falta de utensílios e equipamentos do item 1.4.13., caso ocorra à interrupção dos serviços pelos motivos acima.
- 1.5. No que diz respeito aos empregados:
- 1.5.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional, manipuladores de alimentos e nutricionistas, como segue:
 - 1.5.2. No mínimo 1 (um) manipuladores a cada 200 refeições para adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.
 - 1.5.3. A troca/reposição de manipuladores de alimentos deverá ser realizada sempre que necessária, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço.
 - 1.5.4. No mínimo 1 (um) nutricionistas a cada 10 escolas, com registro no CRN que atendam as escolas em conformidade com o proposto pelo próprio CRN. Estes profissionais serão os responsáveis técnicos pelos serviços prestados em cada uma das Unidades e responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.
 - 1.5.5. Em casos extraordinários com redução de alunos, suspensão das aulas ou outro regime especial, a empresa poderá dimensionar o corpo técnico, desde que atenda o objeto deste Termo.
 - 1.5.6. A equipe técnica de nutricionistas da CONTRATADA deverá orientar os manipuladores quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas.
 - 1.5.7. Em situações excepcionais como redução de alunos ou até suspensão das aulas, fica o dimensionamento do quadro de manipuladores necessários de responsabilidade da empresa contratada, desde que atenda o objeto desde Termo.





- 1.5.8. Toda a equipe de supervisão de trabalho da CONTRATADA deverá trabalhar em conjunto com as nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.
- 1.5.9. A Contratada deverá ter uma Coordenadora graduada em Nutrição, com registro no CRN, responsável pelas Nutricionistas que atenderão às Unidades Escolares.
- 1.5.10. A efetiva e imediata substituição do Responsável Técnico, por profissional nutricionista de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e Resoluções CFN nº 378/2005 e nº465/2010.
- 1.5.11. No quadro abaixo, segue o número mínimo de manipuladores de alimentos por unidade escolar, esse quadro somente poderá ser modificado com a anuência do Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN	
NÚCLEO PEDAGÓGICO – QUANTIFICAÇÃO MÍNIMA DE MANIPULADORES	
ESCOLAS URBANAS - 2022	
ESCOLA	QUANT. P/UNIDADE
Centro Munic. de Ed. Prof. Paulo Freire-CAIC	6
Escola Municipalizada Alaor Courinho	2
Escola Municipal Anísio Teixeira - (Sede)	3
Escola Municipal Anísio Teixeira (Extensão-01)	2
Escola Municipal Anísio Teixeira (Extensão-02)	2





Escola Municipal Antônia Cavalcante e Silva	3
Escola Municipal Arthur Seixas	2
Escola Municipal Batista Peniel	3
Escola Municipal Batista Tia Zefa	2
Escola Municipal Bem querer	2
Escola Municipal Cláudio Manuel da Costa	3
Escola Municipal Conquista Criança	4
Escola Municipalizada Carlos Santana - (Sede)	6
Escola Mun. Carlos Santana - (Extensão UAB)	2
Esc. Mun. Carlos Santana - (Ext. Esc. Normal)	1
Escola Munic. D. Raimundo Bahia da Nova	2
Escola Municipal Frei Serafim do Amparo	6
Escola Municipalizada Fernando Spinola	3
Escola Municipal Guimarães Passos	2





Escola Municipal Iara Cairo de Azevedo	2
Escola Municipal Idália Torres	3
Escola Municipal Irmã Barbosa	4
Escola Municipal José Lopes Viana (Sede)	2
Escola Municipal José Lopes Viana (Extensão)	1
Escola Munic. José Mozart Tanajura - (Sede)	2
Esc. Mun. J. Mozart Tanajura - (Ext. Mozartzinho)	1
Esc. Mun. J. Mozart Tanajura (Ext. Sá Nunes)	1
Esc. Mun. J. Mozart Tanajura (Ext. São Cristóvão)	1
Escola Municipal Juiz Dr. Antônio Helder	2
Esc. Mun. Juiz Dr. Gildásio Pereira Castro	3
Escola Municipal Lycia Pedral	4
Escola Municipal Lions Club	2
Escola Municipal Mãe Vitoria de Petu	3





Escola Municipal Maria Celia Ferraz	4
Escola Municipal Maria Rogaciana (Sede)	1
Escola Municipal Maria Rogaciana (Extensão)	1
Escola Municipal Maria Santana	2
Escola Municipal Mario Batista	4
Escola Municipal Milton de Almeida Santos	5
Escola Municipal Nossa Senhora Aparecida	3
Escola Municipal Padre Aguiar	2
Escola Municipal Pedro Francisco de Moraes	4
Escola Municipal Pericles Gusmão Regis	4
Escola Municipal Professora Celina de Assis	2
Esc. Munc. Prof. Edvanda Maria Teixeira	2
Escola Munic. Prof. Fidelcina Carvalho Santos	4
Esc. Mun. Prof. Helena Cristalia Ferreira (Sede)	2





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br



Esc. Mun. Prof. Helena Cristália Ferreira (Ext.)	2
Escola Municipal Prof. Ita David de Castro	2
Escola Municipal Professora Iza Medeiros	2
Escola Mun. Prof. Lisete Pimentel Mármore	3
Escola M. Prof. Maria Conceição M. Barros	3
Escola Municipal Prof. Marlene Flores	5
Escola Municipal Prof. Neuza Vieira Silva	2
Escola Municipal Rainha da Paz	3
Escola M. Prof. Ridalva C. de M. Figueiredo	2
Escola M. Ten. Cel. Manoel Joaquim Pinto Paca	3
Escola Municipalizada Vilas Boas Moreira	3
Escola Municipal Zélia Saldanha	2
Escola Municipal Zica Pedral	2
Escola Municipal Zulema Cotrim (Sede)	4





Esc. Mun. Zulema Cotrim (Ext.Unid. Thompsom)	2
TOTAL DE MANIPULADORES	167

CMEIs - CRECHES - 2022	
CRECHES E CMEIS	QUANT. P/UNIDADE
Creche Ana Geruzia Bittencourt	3
CMEI Auxêncio Dias de Oliveira	1
CMEI Con. Pedro Emílio da Silva Passos	2
CMEI Conveima	2
CMEI Dinaelza Coqueiro	2
CMEI Frei Graciano	3
CMEI Gelásio Zera Alves Santos	3





CMEI Jardim Valeria	3
CMEI José Capitulino Teles	3
CMEI Maria de Lourdes	3
CMEI Monteiro Lobato	4
CMEI Pablo Alves Pithon Brito	2
CMEI Padre Benedito Soares	4
CMEI Prascóvia Menezes Lapa (RURAL)	4
CMEI Professor Antônio Moura Pereira	3
CMEI Professor Paulo Freire	5
CMEI Prof. ^a Edna Gomes Ribeiro	2
CMEI Prof. ^a Heleusa Figueira	3
CMEI Regina Ramos Cairo	2
CMEI Recanto das Águas	2
CMEI Senhorinha Cairo	3





CMEI Simão	2
CMEI Tia Zaza	3
CMEI Vila America	3
CMEI Zilda Arns	2
Creche Criança Esperança	3
Creche Bela Vista	3
Creche Jesus de Nazaré	3
Creche Jurema	3
Creche Lar da Criança Mei Mei	3
Creche União e Força	3
Creche Vivendo e Aprendendo	3
TOTAL DE MANIPULADORES	90

ESCOLAS RURAIS - 2022





CEI - ASSENTAMENTO - 01	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Professora Ana Gomes Santiago	6
Ernesto Che Guevara	
Escola Municipal Robert Kennedy	
José Gomes Novais (Sede)	
CEI - ASSENTAMENTO - 02	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Escola Municipal Baixa da Fatura (Sede)	3
Escola Municipal União	
CEI - BATE-PÉ	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Eurípedes Peri Rosa	3
CEI - CABECEIRA	





ESCOLA	QUANT. P/CEI
Artur Saldanha	8
Francisco Antonio Vasconcelos- Sede (QUILOMBOLA)	
Miguel Cândido Gonçalves	
Escola Municipal Raul Pompeia	
Escola Municipal Santa Rita de Cássia	
CEI - CAMPO FORMOSO	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Escola Municipal Casemiro de Abreu (QUILOMBOLA)	9
Escola Municipal Juvêncio Rocha (QUILOMBOLA)	
Otaviano Salgado	
Rancho Alegre	
São Vicente de Paula	





Escola Municipal José de Alencar (Quilombola)	
CEI - CAPINAL	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Ginásio Maria Leal	5
Goiabeira II	
Nestor Fonseca (QUILOMBOLA)	
CHAPADÃO	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Escola Municipal Fabio Henrique	3
CERCADINHO	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Rui Barbosa	2
CEI - DANTILÂNDIA	





ESCOLA	QUANT. P/CEI
Félix Pacheco	3
Professor Josias Casaes França	
CEI - ESTIVA	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Padre Isidoro	3
CEI - GAMELEIRA	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Euclides Dantas	12
Eunápio Moreira dos Santos	
Laranjeiras (QUILOMBOLA)	
Escola Municipal Ovídio Santos Lemos (QUILOMBOLA)	
Professor Antonio Moura	
São Francisco de Assis	





Venceslau Ribeiro do Prado	
CEI - IGUÁ	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Erasthothenes Menezes	4
Medeiros de Albuquerque	
CEI - INHOBIM	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Manoel Martins Ferreira	5
Paulo Setúbal - SEDE	
Vitória Moreira dos Santos	
CEI - JOSÉ GONÇALVES	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Centro Educacional Moises Meira (sede)	4
Alvares de Azevedo	





CEI - LIMEIRA	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Domingos de Oliveira	5
Escola Municipal Eulalio Leite	
José Maximiliano Fernandes	
São Thomas de Aquino	
CEI - PRADOSO	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Alfredo Brito	6
Jesuíno José de Deus (QUILOMBOLA)	
José Rodrigues Prado - SEDE	
Orlando Spínola (QUILOMBOLA)	
CEI - SÃO JOÃO DA VITÓRIA	
ESCOLA	QUANT. P/CEI





Antônio Machado Ribeiro - SEDE	6
John Kennedy	
Padre Luís Soares Palmeira (QUILOMBOLA)	
CEI - SÃO SEBASTIÃO	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Euclides da Cunha	3
CEI - VEREDINHA	
ESCOLA	QUANT. P/CEI
Tobias Barreto - SEDE	3
Virgílio Ferraz de Oliveira (QUILOMBOLA)	
TOTAL DE MANIPULADORES	93





ESCOLAS NUCLEADAS	
ESCOLA	TOTAL P/UNIDADE
AFONSO HOFFMAN	2
ALICE VELOSO	2
BEATRZ HOFFMAN	1
BELMIRO BRAGA	1
BOA SORTE - 02	1
CLEMENTE JOSÉ DOS SANTO	1
CORREDOR DO RIO PARDO	1
FAZENDA JERIBÁ	1
FAZENDA LIXA	1
FAZENDA QUEIMADA	2
GENNY FERNADES ROSA	1
GILDÁSIO CAIRO DOS SANTOS	1





GUSTAVO ALVES DA SILVA (QUILOMBOLA)	1
HONÓRIO FRANCISCO PEREIRA	
JOAQUIM FRÓES	1
JOVELINO ALVES DE OLIVEIRA	1
LAGOA DO ARROZ (QUILOMBOLA)	1
LEOPOLDO MIGUÊS	1
ESCOLA	TOTAL P/UNIDAD E
LÍRIO DOS VALES (QUILOMBOLA)	1
MARIA AMÉLIA RIBEIRO	1
MIGUELZINHO GONÇALVES	1
PAULINO SANTOS	1
SÃO MATEUS	1
TOTAL DE MANIPULADORES	25





- 1.6. No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:
- 1.6.1. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos funcionários ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da Unidade Escolar;
 - 1.6.2. Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.
 - 1.6.3. Armazenar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo;
 - 1.6.4. Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, podendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
 - 1.6.5. Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras, em local apropriado.
 - 1.6.6. Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo no que couber às normas técnicas e sanitárias vigentes.
 - 1.6.7. Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, em quantidade compatível para atender às necessidades para a adequada prestação dos serviços.
 - 1.6.8. Prever na Central de Distribuição, quantidade de alimentos destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, com disponibilidade de equipamentos como câmaras frias, freezers, veículos apropriados para transporte de alimentos garantindo a temperatura adequada, espaço adequado e mão de obra suficiente para o seu funcionamento.
 - 1.6.9. Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade Escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;
- 1.7. No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e eventual transporte:
- 1.7.1. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na Unidade Escolar para compor o cardápio da alimentação escolar.
 - 1.7.2. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária. Nas unidades quando implantado o “*self-service*” será em balcões térmicos.





- 1.7.3. Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos e manipulados após o preparo. Poderão ser utilizados somente os alimentos que não foram manipulados após o preparo e que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e tempo/temperatura.
 - 1.7.4. Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com a apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela Unidade Escolar.
 - 1.7.5. Obriga-se a atender em quantitativo de alimentos, nunca em quantidade menor ou incompatível com o exigido.
 - 1.7.6. Para efeito de controle, a contratada deverá, juntamente com funcionários da Unidade Escolar, efetuar a contagem das refeições efetivamente consumidas, elucidando assim quaisquer dúvidas;
 - 1.7.7. Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. As frutas de corte deverão ser distribuídas em utensílios apropriados, cumbucas ou pratos, para que não fiquem diretamente sobre a mesa.
 - 1.7.8. Caso seja necessário, em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da Unidade Escolar, esta deverá ser devidamente acondicionado em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.
- 1.8. No que diz respeito ao porcionamento:
- 1.8.1. Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme.
 - 1.8.2. Supervisionar, quando excepcionalmente houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da Unidade Escolar, se sua qualidade e temperatura estão adequadas, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos.
 - 1.8.3. Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidades suficiente para todos os alunos.
- 1.9. No que diz respeito à higienização:
- 1.9.1. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Portaria CVS nº 05/13, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”, e Resolução - RDC nº 216/2004, referente ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”.





- 1.9.2. Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifas (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e parte interna dos vitrôs.
 - 1.9.3. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da Unidade Escolar, assim como a limpeza da parte externa dos vitrôs da cozinha e despensa e de sua grade externa de proteção; os balcões de distribuição de self-service deverão ser limpos pela CONTRATADA de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante do equipamento.
 - 1.9.4. Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural ou papel toalha não reciclado, e guardados protegidos;
 - 1.9.5. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex. maçã, goiaba, pera, ameixa, entre outras) ou servidos fracionados, deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
 - 1.9.6. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
 - 1.9.7. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
 - 1.9.8. Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela Unidade Escolar os retirará e levará até o depósito de lixo;
 - 1.9.9. Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.
- 1.10. No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:
- 1.10.1. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar”.
 - 1.10.2. Coletar as amostras da alimentação preparada e distribuída na Unidade Escolar, de acordo com as seguintes orientações:
 - 1.10.2.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;
 - 1.10.2.2. As amostras deverão ser **devidamente** identificadas com (Nome da Unidade Escolar, funcionário que realizou a coleta, alimento/preparação, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente
 - 1.10.3. Os lotes de amostras deverão estar devidamente identificados com as respectivas etiquetas de descarte.





- 1.10.4. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado ao responsável pela nutrição escolar da Prefeitura de VITÓRIA DA CONQUISTA.
- 1.10.5. Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto/preparações e servido ao aluno, inclusive dos alimentos/preparações servidas aos alunos com necessidades especiais;
- 1.10.6. Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;
- 1.10.7. As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidades com a Portaria CVS nº 05/13.
- 1.10.8. Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, congelamento a -18° C;
- 1.10.9. Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

- 1.11. No que diz respeito à reparação ou substituição:
 - 1.11.1. Reparar ou substituir, o alimento in natura ou componente da refeição, em prazo máximo de 60 (sessenta) minutos antes do início da distribuição, de modo a não prejudicar, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem a falta de qualidade ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

- 1.12. No que diz respeito às normas e critérios:
 - 1.12.1. A CONTRATADA deverá entregar no ato de assinatura do contrato, a descrição das normas e critérios que utiliza:
 - 1.12.1.1. Para selecionar e cadastrar seus fornecedores de alimentos e de insumos, mencionando: a qualificação técnica exigida, documentação, se realiza visita técnica, se tem banco de dados sobre cadastramento de fornecedores, avaliação da qualidade do produto e se possui mecanismo que possibilite sua rastreabilidade, avaliação da embalagem e rotulagem.
 - 1.12.1.2. Para aferir a qualidade dos alimentos e insumos adquiridos, inclusive quanto à embalagem e rotulagem, como:
 - 1.12.1.3. Se coleta amostras para serem submetidas à análise e qual o tipo de análise: laboratorial, sensorial, culinária, agrônômica, de rotulagem, de ficha técnica, ou se solicita aos fornecedores tal laudo;
 - 1.12.2. Se as análises são realizadas em laboratórios próprios ou terceirizados;
 - 1.12.3. Se há cópia dos laudos;
 - 1.12.4. Qual a frequência com que se realiza cada tipo de análise;
 - 1.12.5. Se mantém banco de dados, visando acompanhar o registro das análises e o desempenho de seu fornecedor;





- 1.12.6. Se confere que na rotulagem consta todas as informações pertinentes ao consumidor e mecanismo que possibilite a rastreabilidade do produto.
 - 1.12.7. Para adotar algum plano amostral para aferir os alimentos e insumos recebidos em sua central de distribuição ou pela área de recebimento.
 - 1.12.8. Para se for o caso, embalar produtos hortifrúti e kits lanches (manual, automático, terceirizado, etc.), e qual o tipo de embalagem usada e o procedimento no seu controle de qualidade;
 - 1.12.9. Para realizar a seleção e admissão de funcionário.
 - 1.12.10. Para realizar o dimensionamento dos funcionários da cozinha;
 - 1.12.11. Para garantir a aquisição de utensílios de mesa e cozinha de qualidade.
 - 1.12.12. Para garantir a aquisição de equipamentos de cozinha que tenham eficiência energética de qualidade.
 - 1.12.13. Para dimensionar o número de Unidade Escolar que cada Nutricionista supervisionará e ficará como Responsável Técnico.
- 1.13. No que diz respeito à mão de obra:
- 1.13.1. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:
 - 1.13.2. Antes do início da prestação de serviços deverá a CONTRATADA realizar ações de capacitação dos funcionários da cozinha e quadro de apoio.
 - 1.13.3. Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos- laboratoriais, admissional e periódico (conforme Portaria CVS nº 05/2013), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
 - 1.13.4. Afastadas para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
 - 1.13.5. Adequada, quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e uso exclusivo na cozinha), e exames médicos- laboratoriais, de acordo com as Portarias CVS nº 02/2013;
 - 1.13.6. Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções, consoantes instruções deste Presente Termo, e sem ônus para o empregado. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa.
 - 1.13.7. Informada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004, ANVISA/MS, que dispõe sobre contaminação alimentar, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, incluindo também, ações de prevenção de acidentes de trabalhos, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se





- de um programa, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:
- 1.13.8. Períodos de adaptação geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo uma vez ao ano;
 - 1.13.9. Períodos de adaptação geral com cada equipe de manipuladores, na própria Unidade Escolar em que atuam, no mínimo quatro vezes ao ano.
 - 1.13.10. Manter junto à direção da Unidade Escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada da equipe operacional da Unidade Escolar, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas (Responsáveis Técnicos), com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da Empresa para algum atendimento emergencial relacionado à prestação do serviço.
- 1.14. No que diz respeito aos Nutricionistas:
- 1.14.1. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e número do Registro no CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o Coordenador do contrato e contato direto com a CONTRATANTE.
 - 1.14.2. A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até 07 (sete) dias úteis após tal substituição.
 - 1.14.3. Informar à CONTRATANTE, até 02 (dois) dias úteis após o término do mês de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (Responsáveis Técnicos), contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, bem como a realização de orientações “*in loco*”.
 - 1.14.4. Atender a Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas.
 - 1.14.5. No que diz respeito ao acompanhamento e incentivo aos hábitos alimentares saudáveis e motivação dos alunos:
- 1.15. Caberá à Unidade Escolar acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar e participar junto com a CONTRATADA, de projetos de educação nutricional a serem implantados nas Unidades Escolares.
- 1.16. No que diz respeito à afixação dos cardápios:
- 1.16.1. Manter o cardápio afixado no refeitório, e na cozinha devendo conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, Responsáveis Técnicos por sua elaboração (nome, número de registro no CRN, local de trabalho), podendo também ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da Empresa.





- 1.17. No que diz respeito aos manuais e oficinas:
- 1.17.1. Informar a CONTRATANTE, o planejamento e o cronograma de eventuais concursos de receita e oficinas culinárias que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 10 (dez) dias úteis anteriores ao evento.
- 1.18. No que diz respeito ao controle integrado de pragas dentro das cozinhas e despensas das Escolas:
- 1.18.1. A CONTRATADA deverá contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrência de infestação na cozinha e despensa, à Direção da Unidade Escolar.
- 1.18.2. É de responsabilidade da CONTRATADA a desinsetização e desratização das áreas **internas** de todas as cozinhas e despensas das escolas Municipais; o serviço deverá ser realizado preferencialmente nos períodos de férias e recesso escolar.
- 1.18.3. Os serviços descritos acima deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.
- 1.18.4. A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização nas áreas **externas** à cozinha e despensas, das Escolas Municipais será providenciada pela Secretaria Municipal de Educação sempre que necessário.
- 1.18.5. A CONTRATADA deverá informar, à direção das Escolas Municipais, sempre que necessária a realização de desinsetização e desratização das áreas internas e externas das cozinhas e despensas das Escolas Municipais.
- 1.18.6. A CONTRATADA deverá solicitar junto à Secretaria Municipal de Educação a necessidade de providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 06 (seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (Portaria CVS n° 05/2013), e enviar à CONTRATADA o laudo de limpeza da caixa e potabilidade da água.
- 1.19. No que diz respeito a assuntos diversos:
- 1.19.1. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições apresentadas no momento da assinatura do contrato.
- 1.19.2. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 1.19.3. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.





- 1.19.4. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como entre os de aceitabilidade), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura de VITÓRIA DA CONQUISTA.
- 1.19.5. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica e gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das Unidades Escolares.
- 1.19.6. Servir para cada aluno no mínimo o “*per capita*” estabelecido no Presente Termo, salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.
- 1.19.7. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.





ANEXO III (Termo de Referência) - MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS – SERVIÇO DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

1. DATA BASE DE CÁLCULOS

MÊS/2023

Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria:

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS – DADOS CONSOLIDADOS

ITEM	QUANT.	UNITÁRIO	MÊS	ANO
1. MÃO DE OBRA (preparo e distribuição refeições)				
Cozinheiro(a) Escolar				
Nutricionista - Coordenação				
Nutricionista - Aux. Coordenação				
Nutricionistas - Supervisoras				
Outros				
2. ENCARGOS SOCIAIS (sobre item: 1):%				
3. BENEFÍCIOS DA CATEGORIA				
3.1. Vale Transporte				
3.2. Cesta Básica				
3.3. Vale Refeição				
3.4. Assistência Médica				





3.5. Auxílio Creche				
3.6. Indenização por morte ou invalidez				
3.7. Uniformes/ EPI's				
3.8. Norma Regulamentadora nº 07				
3.9. Outros				
MONTANTE A (1+2+3)				
4. GENEROS ALIMENTÍCIOS				
MONTANTE B (4)				
5. LOGISTICA/TRANSPORTE				
5.1. Mão de Obra (Motorista, Ajudante)				
5.2. Veículos p/ transporte – custo fixo – depreciação/emplacamento, seguro, etc.)				
5.3. Veículos p/ transporte – custo variável – manutenção - peças, combustível, etc)				
MONTANTE C (5)				
6. INSUMOS DIVERSOS/OUTROS				
6.1. Material de limpeza e conservação				
6.2. Fornecimento de gás de cozinha				
6.3. Utensílios de cozinha				
6.4. Manutenção de equipamentos de cozinha				
6.5. Embalagens				
6.6. Mobiliário/Equipamentos				
6.7 Serviço análise microbiológicas e outras				
6.8. Outros				





MONTANTE D (6)				
MONTANTE E (A+B+C+D)				
7. BDI (sobre MONTANTE E)%				
MONTANTE F (7)				
MONTANTE G (E+F)				

Declaramos que o(s) item(ns) constante(s) desta proposta corresponde(m) exatamente às especificações descritas no Termo de Referência e do Edital, às quais aderimos formalmente.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (por extenso) dias.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

OBSERVAÇÕES:

- (1) Emitir em papel que identifique o licitante.
- (2) A de preços deverá conter necessariamente todas as especificações técnicas do objeto ofertado, onde não serão aceitas especificações com os dizeres “conforme o edital” ou “conforme o Termo de Referência do edital”, ou dizeres semelhantes





PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS - SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VALOR PERCAPITA POR TIPO/CONJUNTO DE DESPESAS

ITEM	QUANTIDADE	CARDÁPIO/TIPO	VALOR PERCAPTA					TOTAL GERAL	
			MDO	G.A.	L. T.	I.D/O.	BDI	PERCAPTA	TOTAL
1		Cardápio 1 - Desjejum Infantil/Fundamental/Médio/Eja							
2		Cardápio 2 - Desjejum escolas estaduais integrais							
3		Cardápio 3 - Almoço Infantil							
4		Cardápio 4 – Fundamental 1							
5		Cardápio 5 – Fundamental 2							
6		Cardápio 6 - Médio/Eja							
7		Cardápio 7 - Integral Fundamental 1							
8		Cardápio 8 – Integral Fundamental 2							
9		Cardápio 9 – Lanche da tarde integral fundamental 1							
10		Cardápio 10 - Lanche da tarde integral fundamental 2							
11		Cardápio 11 – Integral Médio							
12		Cardápio 12 – Lanche da tarde integral médio							
13		Cardápio 13 - Frutas							
14		Cardápio 14 – Lanches evento/inf./fund./médio/EJA							
15		Cardápio 15 - Lanches Emergenciais							

LEGENDA: G.A. - Gêneros Alimentícios MDO - Mão de Obra + Encargos Sociais + Benefícios
I.D. - Insumos Diversos/Outros L.T. - Logística / Transporte
BDI - Benefícios Diretos e Indiretos





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
 Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
 Coordenação de Material e Patrimônio
 Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX

Processo nº 69.795/2023

Pregão Eletrônico nº: XXXXXX

Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Gestão e Inovação - SEMGI/ XXXXX (DEFINIR NUCLEOS)

Órgão(s) participante(s): XXXXXXXX

O Município de Vitória da Conquista, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, CEP 45.000-907, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Gestão e Inovação EDIMÁRIO FREITAS DE ANDRADE JÚNIOR, brasileiro, advogado, portador do RG nº 1441095063, SSP/BA e CPF nº 014.317.385-57, no uso da atribuição que lhe confere Decreto Municipal nº 22.257 de 17 de Novembro de 2022, considerando a homologação da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXXXXX, em XXXXXX, processo administrativo nº XXXXXX, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes as normas constantes na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e nos Decretos Municipais nº 22.204, de 21 de outubro de 2022. Ademais, as especificações técnicas constantes do Processo nº xxxxxx e no EDITAL nº xxxxxxxx, assim como todas as obrigações e demais condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato e na Proposta de Preços, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

1. DO OBJETO.

1.1. A presente ata tem por objeto o **Registro de Preços para a contratação futura de pessoa jurídica especializada no fornecimento de (DESCRIÇÃO DO OBJETO CONFORME EDITAL)**, de acordo com as especificações, quantidades estimadas e demais condições constantes no Termo de Referência e no Edital da licitação.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

OBJETO: Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

TIPO DE CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº RE F.	UNI DAD E	QTDE CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR MENSAL (EM R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
TOTAIS								

2.2. O fornecedor classificado é o que se segue:

EMPRESA FORNECEDORA:		
CNPJ:	RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:		
CIDADE:	UF:	CEP:
TELEFONE:		
ENDEREÇO ELETRÔNICO:		
REPRESENTANTE:		
RG Nº ÓRGÃO	EXPEDIDOR/UF:	CPF Nº

3. DO CADASTRO RESERVA.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
 Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
 Coordenação de Material e Patrimônio
 Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

3.1. Se houver empresa participante do certame licitatório que aceite fornecer o item registrado nesta ata pelo mesmo preço do 1º classificado na licitação, esta integrará o Anexo I desta Ata (Cadastro de Reserva), podendo fornecer o referido item apenas nas hipóteses de exclusão do fornecedor classificado em primeiro lugar, de acordo com previsão constante da legislação pertinente.

3.2. As empresas que integrem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses mencionadas.

4. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR BENEFICIÁRIO DA ATA.

4.1. Os detentores dos preços registrados deverão cumprir o compromisso firmado por intermédio do presente instrumento, nos termos dispostos no Decreto nº 22.204/2022 e no Edital de Pregão e seus anexos, e cumprir, integralmente, todas as cláusulas e condições constantes dos contratos ou instrumentos equivalentes porventura firmados, sob pena de revogação da presente Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das aplicações das penalidades cabíveis.

5. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o artigo 125 da Lei nº 14.133/2021.

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

6.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 22.204, de 2022.

6.2. As aquisições ou contratações adicionais por parte de Órgãos Não Participantes, na forma do art. 24 do Decreto n.º 22.204/22, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos totais fixados no item 2.1, por item, assim como a totalidade das adesões não poderá exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado, independente do número de Órgãos Não Participantes que aderirem.

6.3. Caberá ao FORNECEDOR, observadas as condições estabelecidas nesta ata de registro de preços, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de solicitação de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes desta ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e com os Órgãos Participantes de Compra Nacional.

7. DA VALIDADE DA ATA.

7.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, a partir de, ____ / ____ /20____ tendo validade até ____ / ____ /20____, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

8.1. As condições gerais do fornecimento do produto ou prestação de serviços, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, sanções e demais condições de ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, na minuta de contrato, no Edital da Licitação e na legislação citada em epígrafe.

9. DA DIVULGAÇÃO.

9.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o - quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

9.2. Nos termos da Lei Municipal nº 1.851, de 2012, a presente ata de registro de preços deverá ser publicada no Diário Oficial do Município, estando disponível para consulta no sítio eletrônico: <http://dom.pmvc.ba.gov.br/>.

9.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais Órgãos participantes (se houver).

10. DO FORO.

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA, para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro por mais especial que seja.

Vitória da Conquista – BA, _____, de _____ de 20____.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA EM UNIDADES ESCOLARES DA ZONA URBANA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E UNIDADES ESCOLARES DA ZONA RURAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA E _____.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo _____, em cumprimento ao Decreto Municipal nº _____, Sr. _____, brasileiro, _____, portador do RG nº _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, domiciliado na _____, e _____, empresa inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. _____, brasileiro, portador do RG nº _____ SSP/BA e inscrito no CPF nº _____, celebram entre si **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA EM UNIDADES ESCOLARES DA ZONA URBANA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E UNIDADES ESCOLARES DA ZONA RURAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, conforme Ata de Inexigibilidade de Licitação nº __, Processo Administrativo nº ____/2023 e Termo de Referência, observadas as disposições da Lei Federal de nº 14.133/2021, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada em Unidades Escolares da zona urbana da Rede Municipal de Ensino e Unidades Escolares da zona Rural da Rede Municipal de Ensino, localizadas no Município de Vitória da Conquista, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios, fornecimento e manutenção de equipamentos e utensílios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas das unidades educacionais, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Termo de Referência e da Proposta da Contratada, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
 Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
 Coordenação de Material e Patrimônio
 Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

TIPO DE CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº REF.	UNID.	QTDE CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)

Cláusula Segunda – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

A execução contratual será realizada em conformidade as especificações contidas no Termo de Referência.

- 2.1. Os prazos relacionados à execução, conclusão e recebimento do objeto contratado estão descritos no Item 4 do Termo de Referência;
- 2.2. Os bens serão fornecidos de forma gradativa, conforme solicitação da Unidade Gestora do contrato;
- 2.3. Todas as despesas inerentes à execução do objeto contratado serão inteiramente de responsabilidade da CONTRATADA.

Cláusula Terceira – DAS CONDIÇÕES DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E REAJUSTE

Pela efetiva execução do objeto contratado, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R\$ _____ (_____), a ser realizado por meio de depósito/transferência bancária em conta em nome da CONTRATADA, estando incluso neste preço todos os custos, tais como impostos, taxas, manutenções preventivas ou corretivas, e todas as demais necessárias para a plena execução do contrato.

- 3.1. A medição e o pagamento serão realizados em conformidade com o Item 6 do Termo de Referência;
- 3.2. Ao CONTRATANTE se reserva o direito de recolher e/ou reter, no valor pago, tributos que sejam de sua competência ou dos quais seja responsável ou substituto tributário;
- 3.3. Os preços unitários poderão sofrer correção, mediante solicitação da CONTRATADA, somente após 01 (um) ano, com data-base vinculada à data da apresentação da proposta, com base na variação acumulada no período pelo do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) ou outro índice a definir.
 - 3.3.1. Na falta ou impedimento da utilização do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) ou outro índice a definir, substituir-se-á por outro índice que o Governo venha a fixar para tal fim, ou, à falta destes, pelo índice que reflita a variação ponderada dos custos;
- 3.4. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) de correção monetária;





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
 Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
 Coordenação de Material e Patrimônio
 Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

- 3.5. Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte do CONTRATANTE e haverá, em consequência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

Cláusula Quarta – DO PRAZO

A vigência deste contrato será de ____ até ____, podendo ser prorrogado na forma do artigo ____ da Lei nº 14.133/2021, conforme subitem ____ do Termo de Referência.

Cláusula Quinta – DA DOTACÃO

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária:

- 5.1. Secretaria Municipal de _____: Atividade: ____; Elemento: ____; Sub-Elemento: ____; Fonte de Recurso: ____, conforme nota de empenho nº _____.

Cláusula Sexta – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE, sob pena de aplicação de penalidade prevista neste contrato e normas vigentes.

- 6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Cláusula Sétima – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- 7.1. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando as condições estabelecidas no Termo de Referência e nas normas que regem este Contrato;
- 7.2. Assumir inteira responsabilidade Civil, Penal e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste Contrato;
- 7.3. Substituir os bens/serviços rejeitados no prazo e forma descritos no Termo de Referência;
- 7.4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;
- 7.5. Responsabilizar-se pelas despesas de 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;
- 7.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.7. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
 Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
 Coordenação de Material e Patrimônio
 Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- 8.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.2. Rejeitar o serviço que não satisfazer aos padrões exigidos nas especificações do Termo de Referência;
- 8.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 8.5. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;
- 8.6. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados.

Cláusula Nona – DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O modelo de gestão do contrato será em conformidade com as especificações do Item ____ do Termo de Referência.

- 9.1. Competirá ao CONTRATANTE, através de servidor designado pela **Unidade Requisitante**, proceder à gestão e fiscalização de toda execução do Contrato, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.2. O fiscal e o responsável técnico serão designados através de portaria, onde constará a descrição de suas respectivas responsabilidades, em conformidade com a Instrução Normativa SMTC Nº 01/2021;
 - 9.2.1. A publicação da portaria de designação do fiscal e do responsável técnico será de responsabilidade do gestor do contrato administrativo, em conformidade com a Instrução Normativa SMTC Nº 01/2021;
- 9.3. O fiscal e o responsável técnico serão responsáveis por fiscalizar o efetivo cumprimento de todas as obrigações das partes contratadas e às ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas ou defeitos observados;
- 9.4. A ação ou omissão, total ou parcial da Gestão e da Fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA, no que couber, da responsabilidade na execução do contrato.

Cláusula Décima – DO RECEBIMENTO

Os recebimentos, provisório e definitivo, do objeto contratual, dar-se-ão de acordo com normas do **CONTRATANTE**, contidas no Termo de Referência e Processo Administrativo nº ____/2023, observadas as disposições constantes da Lei Federal nº 14.133/2021.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

Cláusula Décima Primeira – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela CONTRATADA das obrigações constantes deste contrato importará na aplicação das sanções, com base na Lei nº 14.133/2021, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- 11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 11.2.1.** Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 11.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 11.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.2.4.** Multa:
- I.** Moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - II.** O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021;
 - III.** Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato;





- IV.** Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato;
- V.** Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato;
- VI.** Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato;
- VII.** Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato,
- 11.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.3.1.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.3.2.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.3.3.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.3.4.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.4.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.5.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.5.** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso no fornecimento advier de caso fortuito ou motivo de força maior;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

- 11.6.** As sanções aplicadas à CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no SICAF, nos termos dos procedimentos inerentes ao Município de Vitória da Conquista/BA.

Cláusula Décima Segunda – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

A CONTRATADA deverá comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo nº ____/2023, por meio da atualização das certidões no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, na forma do Decreto Municipal n.º 22.437/2023.

Cláusula Décima Terceira – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.

- 13. 1.** As hipóteses de extinção dos contratos são aquelas definidas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei n.º 14.133/2021, sendo reconhecidos pela CONTRATADA os direitos da CONTRATANTE.

Cláusula Décima Quarta – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato fundamenta-se na Lei Federal de nº 14.133/2021, e vincula-se à Ata de Inexigibilidade de Licitação nº ___ e Termo de Referência, constantes do Processo Administrativo n.º ____/2023, bem como a Proposta da CONTRATADA.

Cláusula Décima Quinta – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Todas as disposições e especificações constantes deste Contrato, do Processo Administrativo n.º ____/2023, em especial do Termo de Referência, são complementares entre si.

Cláusula Décima Sexta – DOS CASOS OMISSOS

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 Décima Sétima – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO**, em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para todos os fins de direito.

Vitória da Conquista – BA, __ de ____ de 202_.

**MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA
CONQUISTA/BA**

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF:

2. _____

CPF:





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO IV - DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO GERAL CONJUNTA

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante], DECLARA que:

- I. cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às exigências do edital do Pregão Eletrônico sob o nº **061/2023**, promovido pelo Município de Vitória da Conquista, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- II. não possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal;
- III. que, até a presente data, não existem fatos impeditivos para sua habilitação e participação no Pregão Eletrônico nº **061/2023**, do Município de Vitória da Conquista e que não pesa contra si suspensão ou declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

Nota explicativa: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

**ANEXO V – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE, SALVO NA
CONDIÇÃO DE APRENDIZ**

_____ (nome da empresa), inscrita no
CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal,
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ Órgão expedidor _____ e do C.P.F nº _____,

DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de dezesseis anos, conforme disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº. 14.133/2021, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, ressalvando-se a condição de menor aprendiz, cuja contratação é permitida nos termos da legislação;

(Local e data) _____, ____ de _____ de 200__.

(representante legal com – nome e cargo)





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ME E EPP

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante],

DECLARA que se ENQUADRA como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, não havendo nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 11 do Decreto nº 6.204/2007.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

Nota explicativa: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO VII - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N. **061/2023**

OBJETO: [CONFORME O EDITAL]

EMPRESA	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	
BANCO	
AGÊNCIA	
CONTA CORRENTE	

AO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Em atendimento ao Edital do Pregão à epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

OBJETO: Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar								
TIPO DE CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº RE F.	UNI DAD E	QTDE CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR MENSA L (EM RS)	VALOR TOTAL ANUAL (RS)
CARD 1	Creche (02 a 2 anos e 11 meses)	4	und	1.446,00	200	1.156.800		
CARD 2	Creche (03 a 5 anos)	4	und	3.424,00	200	2.739.200		
CARD 3	ALUNOS DE TEMPO INTEGRAL (06 À 15 ANOS)	3	und	1.853,00	200	1.111.800		





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Gestão e Inovação – SEMGI
Coordenação de Material e Patrimônio
Central de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

CARD 4	ENSINO FUNDAMENTAL (06 À 15 ANOS)	1	und	26.909,00	200	5.381.800		
CARD 5	ENSINO FUNDAMENTAL E EJA (19 À 60 ANOS)	1	und	2.573,00	200	514.600		
CARD 6	ENSINO FUNDAMENTAL QUILOMBOLAS (06 À 15 ANOS)	1	und	1.189,00	200	237.800		
CARD 7	ENTIDADES	4	und	1.865,00	200	1.492.000		
CARD 8	DESJEJUM	1	und	5.920,00	200	1.184.000		
CARD 9	LANCHE	1	und	2.585,00	200	517.000		
CARD 10	KIT LANCHE I	1	und	200	100	20.000		
CARD 11	KIT LANCHE II	1	und	200	100	20.000		
TOTAIS				48.164		14.375.000		

Declaramos que o(s) item(ns) constante(s) desta proposta corresponde(m) exatamente às especificações descritas no Anexo n. 1 do Edital, às quais aderimos formalmente.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (por extenso) dias.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

OBSERVAÇÕES:

- (1) Emitir em papel que identifique o licitante.
- (2) A de preços deverá conter necessariamente todas as especificações técnicas do objeto ofertado, onde não serão aceitas especificações com os dizeres “conforme o edital” ou “conforme o Termo de Referência do edital”, ou dizeres semelhantes.

