
TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico – Compra

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PACUJÁ/CE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, será da seguinte forma:

- a) R\$ 0,25 para itens até 25 reais.
- b) R\$ 0,35 para itens acima de 25 reais até 50 reais.
- c) R\$ 0,50 para itens acima de 50 reais.

1.3. O orçamento estimado se encontra anexo ao presente Termo de Referência.

1.4. Em caso de cota reservada, destinada às empresas com tratamento jurídico diferenciado, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, das licitantes remanescentes, desde que seja praticado o menor preço dentre as cotas e que seja aceitável pela Administração.

1.5. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme regulamentação desse órgão.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto desta solução consta demonstrado no alinhamento entre a contratação e o planejamento desta administração, de acordo com o disposto em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Natureza da Contratação:

4.1.1. A presente contratação possui natureza de **aquisição de bens**, consistindo no fornecimento de **gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento contínuo das necessidades administrativas.

4.1.2. Trata-se de contratação cuja obrigação principal é a de entrega de bens, segundo especificações técnicas padronizadas, quantitativos estimados, requisitos mínimos de qualidade, condições de acondicionamento, prazos de entrega, garantia e demais exigências definidas neste Estudo Técnico Preliminar e no futuro Termo de Referência.

4.1.3. A utilidade administrativa almejada será alcançada mediante o abastecimento regular da unidade requisitante com bens necessários ao desenvolvimento de suas atribuições institucionais, de forma que a contratação não se caracteriza como prestação de serviço, mas sim como relação jurídica de fornecimento de bens.

4.1.4. A natureza do objeto, portanto, é de aquisição de bens voltada ao suprimento recorrente da Administração, indispensável à manutenção da atividade administrativa e à continuidade dos serviços públicos correlatos.

4.2. Classificação do Objeto:

4.2.1. O objeto da presente contratação classifica-se como bem comum, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pela Administração por meio de especificações usuais de mercado.

4.2.2. Além disso, a contratação enquadra-se como fornecimento contínuo, por se destinar à manutenção da atividade administrativa e decorrer de necessidade permanente ou prolongada da Administração, cuja interrupção poderá comprometer a regular execução das ações institucionais da unidade demandante.

4.2.3. No caso concreto, o enquadramento como fornecimento contínuo justifica-se porque os bens a serem adquiridos são indispensáveis ao funcionamento ordinário da Administração, apresentam demanda reiterada ao longo do exercício e sua indisponibilidade pode ocasionar prejuízo à continuidade administrativa, à eficiência da gestão e à adequada prestação das atividades públicas vinculadas ao órgão requisitante.

4.2.4. Dessa forma, a modelagem jurídica da contratação como aquisição de bem comum com fornecimento contínuo mostra-se compatível com a necessidade pública identificada, desde que mantidas, durante toda a execução, a efetiva necessidade administrativa, a vantajosidade das condições pactuadas e a disponibilidade orçamentária correspondente.

4.3. Duração do Contrato:

4.3.1. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contado da data da sua assinatura, podendo ser adotada vigência compatível com a natureza de fornecimento contínuo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3.2. Considerando o enquadramento do objeto como **fornecimento contínuo**, poderá a contratação, desde que haja expressa previsão no edital e no instrumento contratual, observar prazo inicial mais alongado e admitir prorrogações sucessivas, respeitados os limites legais, condicionadas, em cada período, à demonstração da manutenção da necessidade administrativa, da vantajosidade contratual e da existência de disponibilidade orçamentária.

4.3.3. O fornecimento será executado de forma **parcelada e continuada**, conforme cronograma de consumo estimado e ordens de fornecimento expedidas pela

Administração, de modo a assegurar o abastecimento regular da unidade demandante, evitar descontinuidade das atividades administrativas e ajustar o fornecimento à necessidade real do órgão contratante.

4.3.4. A adoção de vigência compatível com fornecimento contínuo revela-se mais eficiente no caso concreto, por possibilitar melhor planejamento do abastecimento, racionalização procedimental, redução do risco de descontinuidade e maior estabilidade no atendimento da demanda pública, sem prejuízo da reavaliação periódica da vantajosidade e da necessidade da contratação.

4.4. Requisitos Necessários:

4.4.1. Os requisitos da contratação deverão assegurar que os gêneros alimentícios descritos no Documento de Formalização de Demanda sejam fornecidos em condições compatíveis com o planejamento nutricional, o calendário letivo e a capacidade de armazenamento da Secretaria Municipal de Educação de Pacujá/CE. As exigências deverão guardar relação direta com os 37 itens demandados, contemplando alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, sem incorporar condições estranhas ao objeto ou requisitos que reduzam injustificadamente a participação de fornecedores aptos. Essa delimitação atende ao Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o ETP deve registrar os requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, e observa a orientação do TCU de que as condições de contratação e habilitação sejam motivadas, proporcionais e limitadas ao indispensável para o adequado cumprimento das obrigações.

4.4.2. Os produtos deverão corresponder integralmente às especificações técnicas estabelecidas para cada item, incluindo denominação, composição, classificação, apresentação, unidade de fornecimento, peso líquido, tipo de embalagem, características sensoriais, prazo mínimo de validade e condições de conservação. As unidades de medida, os pesos e as apresentações comerciais deverão ser harmonizados no Termo de Referência, eliminando divergências entre a descrição do produto e a unidade indicada, de modo que os licitantes possam formular propostas comparáveis e que o recebimento seja realizado por critérios objetivos. Não serão admitidas substituições de composição, peso, tipo, categoria ou apresentação sem prévia avaliação e autorização da Secretaria Municipal de Educação.

4.4.3. Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para o consumo humano, de qualidade compatível com a classificação exigida, isentos de contaminações, substâncias estranhas, insetos, parasitas, fungos, odores impróprios, alterações de cor, sabor ou textura e quaisquer condições que comprometam sua segurança ou aceitação. Os alimentos deverão atender aos padrões microbiológicos, aos limites de contaminantes e aos requisitos sanitários aplicáveis à respectiva categoria, inclusive aqueles consolidados pela RDC Anvisa nº 724/2022 e pela RDC Anvisa nº 722/2022, sem prejuízo de normas posteriores que venham a substituí-las ou modificá-las. A exigência decorre da destinação dos produtos à alimentação de crianças, adolescentes e demais estudantes da rede pública, público que demanda controle rigoroso da segurança sanitária.

4.4.4. As embalagens primárias e secundárias deverão ser adequadas à natureza do alimento, constituídas de material permitido para contato com produtos alimentícios, resistentes às operações de transporte, manuseio e armazenamento e capazes de proteger o conteúdo contra umidade, contaminação, deterioração e adulteração. Não serão aceitas embalagens abertas, violadas, rasgadas, perfuradas, enferrujadas, estufadas, excessivamente amassadas, sujas ou sem identificação legível. A rotulagem

deverá observar a RDC Anvisa nº 727/2022 e as demais regras aplicáveis, contendo as informações obrigatórias relativas ao produto, fabricante, composição, conteúdo líquido, lote, fabricação, validade, conservação, preparo, origem e advertências sobre alergênicos, lactose ou glúten, quando cabíveis. A pertinência do requisito está relacionada à necessidade de rastreabilidade dos alimentos, à conferência de sua composição e à prevenção de riscos para estudantes com restrições alimentares.

4.4.5. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados e entregues em veículos apropriados, higienizados e dotados de equipamentos capazes de conservar as temperaturas adequadas durante todo o percurso. A cadeia de frio deverá ser mantida até a conclusão do recebimento, não sendo admitidos alimentos com sinais de descongelamento e recongelamento, excesso de gelo, exsudação anormal, textura flácida, odor incompatível ou temperatura inadequada. A contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitado, informações sobre a temperatura de transporte e as condições de conservação, uma vez que falhas nessa etapa podem provocar deterioração sem alteração imediatamente perceptível na embalagem.

4.4.6. As carnes, aves, pescados, ovos, leite e demais produtos de origem animal deverão proceder de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, apresentando selo ou identificação de inspeção compatível com a abrangência de comercialização do produto. A exigência não deverá se limitar exclusivamente ao Serviço de Inspeção Federal quando a legislação admitir produtos fiscalizados por serviço estadual, municipal ou integrante de sistema reconhecido de equivalência, desde que sua comercialização alcance regularmente o Município de Pacujá/CE. O requisito incide sobre a procedência e a regularidade sanitária dos produtos, não podendo ser convertido em restrição territorial ou preferência por determinado sistema de inspeção.

4.4.7. O desempenho da solução será medido pela entrega dos produtos nas quantidades, frequências, locais, horários e condições estabelecidas nas ordens de fornecimento e no cronograma contratual. A contratada deverá manter capacidade logística suficiente para atender simultaneamente aos itens adjudicados, inclusive nos períodos de maior consumo, sem interrupções ou reduções unilaterais. Os custos de transporte, acondicionamento, carregamento, descarregamento, pessoal, equipamentos e demais recursos necessários ao fornecimento deverão estar compreendidos nos preços contratados, não cabendo cobrança adicional à Administração.

4.4.8. Os produtos deverão ser entregues com prazo remanescente de validade suficiente para seu armazenamento e consumo dentro do planejamento dos cardápios, respeitados os prazos mínimos definidos individualmente nas especificações. A fixação desses prazos deverá considerar a natureza do alimento, a frequência de utilização, o intervalo entre as entregas e o período usual de validade praticado pelo mercado, evitando tanto o recebimento de produtos próximos do vencimento quanto a imposição de condições excessivas capazes de reduzir a competitividade. O lote e a data de validade de cada produto deverão permanecer legíveis durante todo o período de armazenamento, permitindo o controle pelo sistema de primeiro que vence, primeiro que sai.

4.4.9. Os alimentos entregues em desacordo com as especificações, com avarias, validade inferior à exigida, temperatura inadequada, peso divergente, ausência de inspeção ou qualquer irregularidade sanitária deverão ser recusados, total ou parcialmente. A contratada deverá realizar a substituição no prazo definido no Termo de Referência, sem ônus para o Município e sem comprometer o preparo das refeições programadas. A aceitação provisória da entrega não afastará a responsabilidade por

vícios ocultos, deterioração precoce, adulteração ou desconformidade identificada durante o armazenamento ou o preparo dos alimentos.

4.4.10. A apresentação de amostras pelo licitante provisoriamente vencedor é imprescindível para assegurar o fornecimento de qualidade. A análise deverá observar critérios previamente definidos quanto à embalagem, composição, peso, aspecto, textura, rendimento e demais características objetivas, com registro formal do resultado pelo nutricionista ou por comissão designada. A exigência deverá restringir-se aos produtos efetivamente sujeitos a dúvida técnica e ocorrer após a classificação das propostas, conforme permite o Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, evitando custos desnecessários para todos os participantes e restrições desproporcionais à competição.

4.4.11. A habilitação jurídica deverá comprovar a existência regular do licitante, sua representação legítima e a compatibilidade de suas atividades econômicas com o fornecimento dos produtos disputados, mediante apresentação dos atos constitutivos, registros empresariais e documentos de representação pertinentes à natureza jurídica da empresa. Não será exigida atividade econômica descrita com redação idêntica ao objeto, sendo suficiente que o ramo de atuação compreenda o comércio, a distribuição ou o fornecimento dos gêneros alimentícios correspondentes. Esse requisito decorre do Art. 66 da Lei nº 14.133/2021 e permite verificar se a pessoa jurídica possui capacidade legal para assumir as obrigações contratuais, sem estabelecer formalismo que restrinja empresas regularmente atuantes no setor.

4.4.12. A regularidade fiscal, social e trabalhista será demonstrada mediante inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, regularidade perante as Fazendas federal, estadual e municipal, regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, observada a possibilidade de comprovação diferenciada concedida às microempresas e empresas de pequeno porte pela legislação específica. As certidões exigidas deverão possuir relação com o domicílio ou a sede do licitante e com os tributos incidentes sobre sua atividade, em conformidade com o Art. 68 da Lei nº 14.133/2021. A exigência permite verificar a regularidade do futuro contratado perante obrigações públicas essenciais e sua aptidão para contratar com a Administração.

4.4.13. A qualificação técnica deverá ser comprovada por um ou mais atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios com características operacionais compatíveis com os itens disputados. A compatibilidade deverá ser aferida pela natureza dos produtos, pelas quantidades fornecidas, pela necessidade de entregas parceladas e, para os itens correspondentes, pela logística de alimentos refrigerados ou congelados. Não será exigida experiência específica com alimentação escolar, fornecimento anterior para órgão público, execução em determinada localidade ou apresentação de atestado com todos os itens da contratação, pois essas condições não são indispensáveis à comprovação da capacidade operacional.

4.4.14. Não se mostra pertinente exigir responsável técnico registrado em conselho profissional para a atividade ordinária de distribuição e fornecimento de gêneros alimentícios, salvo quando determinada categoria de produto ou atividade desenvolvida pelo próprio fornecedor estiver legalmente submetida a essa obrigação. A contratação não envolve produção de refeições, elaboração de cardápios ou prestação de serviços de nutrição pela empresa fornecedora, razão pela qual a qualificação técnico-profissional seria desproporcional para os licitantes que apenas comercializam e entregam produtos industrializados ou adquiridos de fabricantes

regulares. Essa delimitação preserva o caráter competitivo e separa a capacidade técnica do fornecedor dos critérios de conformidade aplicáveis aos produtos.

4.4.15. O licitante deverá apresentar licença ou alvará sanitário vigente do estabelecimento responsável pelo armazenamento, distribuição ou expedição dos produtos, quando esse documento for exigido pela legislação aplicável à atividade efetivamente exercida. A exigência deverá considerar a competência da autoridade sanitária do local do estabelecimento e poderá ser satisfeita por documento equivalente regularmente expedido, não sendo admissível exigir que os atestados de capacidade técnica ou os respectivos contratos estejam acompanhados de licenciamento sanitário. A pertinência do requisito decorre do risco inerente ao armazenamento e à circulação de alimentos e encontra amparo no Art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que admite a comprovação de requisitos previstos em legislação especial, desde que aplicáveis ao objeto e motivadamente inseridos no edital.

4.4.16. A contratada deverá observar, durante toda a execução, as normas sanitárias, de rotulagem, inspeção, transporte, armazenamento, defesa do consumidor e segurança dos alimentos aplicáveis aos produtos fornecidos, mantendo válidos os documentos cuja vigência constitua condição legal para o exercício de sua atividade. A perda, suspensão ou cancelamento de licença indispensável deverá ser comunicada imediatamente à fiscalização, podendo impedir novas entregas dos produtos alcançados até a regularização, sem afastar as responsabilidades contratuais da empresa.

4.4.17. Os requisitos definidos deverão ser reproduzidos no Termo de Referência e no edital com redação objetiva, critérios verificáveis e correspondência clara entre a exigência, o risco tratado e o documento de comprovação. Não deverão ser solicitados certificados privados de qualidade, cartas de exclusividade, declarações de fabricantes ou documentos sem previsão legal e sem demonstração de imprescindibilidade, pois a qualificação do fornecedor não pode ser confundida com a avaliação da conformidade do produto ofertado. O TCU registra que exigências de habilitação desnecessárias ou excessivamente específicas podem restringir a competição, elevar preços e provocar impugnações ou anulação do procedimento.

4.5. Relevância dos Requisitos Estipulados:

4.5.1. Os requisitos definidos para a aquisição dos gêneros alimentícios guardam correspondência direta com a natureza, a diversidade e os riscos do objeto, que abrange 37 itens entre alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, destinados ao preparo da alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino de Pacujá/CE. A delimitação adotada procura assegurar a qualidade sanitária dos produtos, a continuidade do abastecimento e a capacidade efetiva dos fornecedores, sem introduzir condições alheias à execução contratual. Essa conformação observa o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que admite somente exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações, bem como os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade previstos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

4.5.2. A proporcionalidade dos requisitos deve ser aferida pela relação de adequação entre a exigência e o risco que se pretende controlar, pela necessidade de inexistência de medida menos restritiva capaz de produzir o mesmo resultado e pela ponderação entre o benefício esperado e o impacto sobre o universo de competidores. Não basta que uma condição possa ser útil à Administração; ela deve ser indispensável ou objetivamente relevante para a execução do fornecimento. A redação adotada

atende a esse critério porque associa cada requisito às características dos alimentos, à segurança dos estudantes, à regularidade das entregas ou à demonstração da capacidade jurídica e operacional do futuro contratado, afastando exigências meramente formais, excessivas ou sem repercussão sobre o adimplemento. O Art. 9º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 veda a inclusão de condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo sem fundamento pertinente e suficiente.

4.5.3. A exigência de correspondência integral entre os produtos fornecidos e as especificações de denominação, composição, classificação, apresentação, unidade, peso, embalagem, validade e conservação é adequada porque permite comparar objetivamente as propostas e conferir os produtos entregues. A ausência desses parâmetros poderia gerar ofertas relativas a alimentos de categorias, rendimentos ou apresentações distintas, comprometendo o julgamento pelo menor preço e dificultando o recebimento. A exigência não direciona a contratação a fabricante ou marca específica, pois estabelece características funcionais e sanitárias disponíveis no mercado, admitindo a participação de qualquer fornecedor que apresente produto compatível com o padrão mínimo definido.

4.5.4. A harmonização das unidades de medida, pesos e apresentações comerciais também possui relevância econômica, pois impede que propostas aparentemente mais baratas correspondam, na realidade, a embalagens com menor quantidade ou a produtos com rendimento inferior. A vedação à substituição unilateral da composição ou apresentação preserva o planejamento nutricional e evita que alterações promovidas pelo fornecedor comprometam os cardápios. Trata-se de controle objetivo sobre o produto contratado, e não de barreira de habilitação, razão pela qual não interfere na participação dos licitantes, mas apenas exige que a proposta e o fornecimento correspondam à necessidade definida pela Administração.

4.5.5. Os requisitos de segurança sanitária, ausência de contaminação, preservação das características sensoriais e atendimento aos padrões microbiológicos e limites de contaminantes são indispensáveis em razão da destinação dos alimentos ao consumo humano. A aplicação das normas sanitárias não representa escolha discricionária ou preferência administrativa, mas observância de padrões gerais incidentes sobre todos os produtos e agentes econômicos do setor. As RDC Anvisa nº 722/2022 e nº 724/2022 estabelecem parâmetros relacionados a contaminantes e padrões microbiológicos dos alimentos, de modo que exigir seu cumprimento apenas reproduz obrigações regulatórias aplicáveis ao mercado, sem estabelecer condição diferenciada em favor ou prejuízo de determinado concorrente.

4.5.6. A integridade das embalagens e a observância das regras de rotulagem são requisitos proporcionais porque protegem o alimento durante o transporte e o armazenamento, possibilitam sua identificação e asseguram a rastreabilidade de fabricante, lote, fabricação e validade. As informações sobre composição, alergênicos, lactose e glúten são relevantes para a prevenção de reações adversas e para o atendimento de estudantes submetidos a dietas especiais. A RDC Anvisa nº 727/2022 disciplina a rotulagem dos alimentos embalados, de maneira que a exigência não cria padrão exclusivo para a contratação municipal, limitando-se a assegurar que os produtos ofertados estejam regularmente disponíveis para comercialização.

4.5.7. A exigência de transporte apropriado e manutenção da cadeia de frio para alimentos refrigerados ou congelados está vinculada ao risco de deterioração decorrente da oscilação de temperatura. Carnes, aves, pescados, polpas e demais produtos dessa natureza podem perder qualidade e segurança antes que a alteração seja identificada externamente, justificando a utilização de veículos higienizados e

adequados à conservação. O requisito alcança somente os itens que dependem de temperatura controlada e não obriga todos os fornecedores a manter estrutura frigorífica indistintamente, preservando a proporcionalidade entre a obrigação logística e os produtos efetivamente adjudicados.

4.5.8. A exigência de que os produtos de origem animal procedam de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente é igualmente necessária, pois comprova que sua produção ou processamento se encontra sujeito ao controle sanitário legalmente estabelecido. A redação preserva a competitividade ao não limitar a aceitação ao Serviço de Inspeção Federal, admitindo sistemas de inspeção municipais, estaduais ou reconhecidos por equivalência, desde que a abrangência da autorização permita a comercialização regular no Município. A Administração controla a procedência sanitária do produto sem instituir preferência territorial, exigência de origem geográfica específica ou reserva de mercado.

4.5.9. Os parâmetros de desempenho relacionados ao cumprimento das quantidades, frequências, locais, horários e condições de entrega são indispensáveis para garantir a continuidade da alimentação escolar. A capacidade logística não é presumida apenas pela apresentação da proposta, devendo ser mantida durante toda a execução para que atrasos ou fornecimentos incompletos não interrompam o preparo das refeições. A inclusão dos custos de transporte, acondicionamento, carregamento, descarregamento, pessoal e equipamentos no preço ofertado assegura comparabilidade entre as propostas e impede cobranças posteriores não previstas, sem estabelecer estrutura empresarial específica ou exigir sede, filial ou instalações no Município.

4.5.10. Os prazos remanescentes de validade possuem pertinência porque os alimentos serão recebidos de forma parcelada e armazenados até sua utilização nos cardápios. A definição deverá ser individualizada conforme a natureza, o ciclo de consumo e o prazo usualmente praticado pelo mercado, evitando a fixação de períodos artificialmente elevados. Esse critério protege a Administração contra o recebimento de produtos próximos do vencimento e, simultaneamente, preserva a competição ao afastar exigências incompatíveis com a realidade comercial de cada gênero.

4.5.11. A recusa de produtos desconformes e sua substituição sem ônus constituem consequências naturais da obrigação de entregar o objeto nas condições contratadas. A medida protege o erário contra o pagamento por alimentos inadequados e impede que o risco empresarial da desconformidade seja transferido ao Município. O prazo de substituição deverá ser compatível com a urgência do abastecimento e com a logística do produto, evitando tanto a interrupção das refeições quanto a imposição de obrigação materialmente impossível ao fornecedor. A responsabilidade por vícios ocultos permanece pertinente porque determinados defeitos somente podem ser identificados durante o armazenamento, a abertura da embalagem ou o preparo.

4.5.12. A apresentação de amostras pelo licitante provisoriamente vencedor é relevante para os produtos cuja conformidade não possa ser satisfatoriamente verificada apenas pela descrição da proposta, ficha técnica ou rótulo. A avaliação de embalagem, composição, peso, aspecto, textura e rendimento permite impedir a contratação de produto formalmente descrito como adequado, mas materialmente incompatível com o padrão mínimo estabelecido. O Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 autoriza a análise de conformidade do licitante provisoriamente vencedor, desde que prevista no edital e vinculada às especificações do Termo de Referência.

4.5.13. A proporcionalidade da amostra decorre de sua exigência somente após a classificação das propostas e apenas para os itens efetivamente sujeitos a avaliação

material. Esse procedimento evita impor custos de aquisição, transporte e apresentação a todos os participantes e impede que a amostra se transforme em condição generalizada de ingresso no certame. Os critérios de análise deverão ser prévios, objetivos e registrados formalmente pelo nutricionista ou pela comissão designada, vedada a rejeição fundada em preferência subjetiva, aparência de marca ou atributo não previsto. O TCU reconhece que amostras podem ser exigidas para comprovar a aderência do produto, mas ressalta que medidas com potencial restritivo dependem de motivação e delimitação compatível com a necessidade administrativa.

4.5.14. A habilitação jurídica é necessária para verificar a existência regular da empresa, a legitimidade de sua representação e sua aptidão legal para assumir o contrato. A exigência permanece restrita aos atos constitutivos e documentos correspondentes à forma jurídica do licitante, conforme o Art. 66 da Lei nº 14.133/2021, sem impor tempo mínimo de constituição, capital social como condição jurídica ou descrição literal do objeto no cadastro empresarial. A compatibilidade do ramo de atividade com o comércio ou a distribuição dos gêneros disputados é suficiente, permitindo a participação de empresas que atuem regularmente no setor ainda que utilizem classificações econômicas ou redações societárias distintas.

4.5.15. A regularidade fiscal, social e trabalhista encontra fundamento no Art. 68 da Lei nº 14.133/2021 e integra o conjunto ordinário de condições para contratação com o Poder Público. Os documentos exigidos referem-se às Fazendas e obrigações relacionadas à sede ou ao domicílio do licitante, não sendo admitidas certidões sem pertinência com sua atividade ou exigências tributárias estranhas ao rol legal. A aplicação do tratamento próprio às microempresas e empresas de pequeno porte preserva a competitividade e impede que eventual irregularidade fiscal passível de regularização produza exclusão prematura, conforme a legislação específica.

4.5.16. A qualificação técnica por meio de um ou mais atestados é pertinente porque o fornecimento envolve quantitativos expressivos, entregas parceladas e, para determinados produtos, logística refrigerada ou congelada. A Administração necessita verificar se o licitante já executou fornecimento operacionalmente compatível e possui experiência suficiente para cumprir o cronograma. A exigência, contudo, não demanda experiência anterior com o PNAE, alimentação escolar, órgão público ou Município específico, nem impõe atestado que reúna todos os itens disputados. Essa abertura permite que fornecedores com experiência no mercado privado ou em objetos equivalentes demonstrem sua capacidade, ampliando o universo competitivo sem eliminar o controle sobre o risco de inexecução.

4.5.17. A possibilidade de apresentação de mais de um atestado e a análise da compatibilidade conforme os itens efetivamente disputados evitam concentração indevida da licitação em empresas de grande porte. A demonstração deverá recair sobre atividades similares em complexidade operacional, quantidades e condições logísticas, sem exigir identidade absoluta entre o fornecimento anterior e o objeto licitado. O TCU orienta que as exigências de habilitação técnica sejam proporcionais à dimensão e à complexidade da contratação, admitindo o somatório de atestados quando a comprovação por documento único não seja imprescindível e vedando limitações temporais ou geográficas sem fundamento.

4.5.18. A não exigência generalizada de responsável técnico registrado em conselho profissional reforça a observância da proporcionalidade. O objeto consiste no fornecimento e na entrega de alimentos, não abrangendo elaboração de cardápios, prestação de serviços de nutrição ou produção de refeições pela contratada. A vinculação obrigatória de nutricionista ou outro profissional a todos os comerciantes e

distribuidores produziria custo adicional e excluiria empresas regularmente habilitadas sem aumentar, por si só, a segurança dos produtos. A exigência somente poderá incidir quando a legislação especial aplicável à atividade efetivamente exercida pelo licitante determinar essa responsabilidade, em conformidade com o Art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

4.5.19. A licença ou o alvará sanitário do estabelecimento responsável pelo armazenamento, distribuição ou expedição é relevante porque demonstra que a atividade sujeita ao controle sanitário está sendo exercida em local regularmente fiscalizado. A exigência deverá ser dirigida apenas ao licitante cuja atividade demande licenciamento, admitindo documento equivalente expedido pela autoridade competente de sua sede. Não se exige licença emitida pelo Município de Pacujá/CE, instalação local, acompanhamento do alvará nos atestados ou documento incompatível com a posição ocupada pelo fornecedor na cadeia comercial. A condição decorre de legislação especial e encontra suporte no Art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, sem representar restrição territorial à participação.

4.5.20. A manutenção das licenças e o cumprimento contínuo das normas de transporte, armazenamento, rotulagem, inspeção e segurança dos alimentos são necessários porque a regularidade não deve existir apenas no momento da habilitação. A suspensão ou perda de autorização indispensável durante a execução pode comprometer a legalidade das entregas e a segurança sanitária, justificando o dever de comunicação à fiscalização e a interrupção do recebimento dos produtos alcançados até a regularização. A obrigação aplica-se de maneira uniforme a todos os contratados e corresponde às condições legais ordinárias do mercado alimentício.

4.5.21. A vedação a certificados privados de qualidade, cartas de exclusividade, declarações de fabricantes e documentos sem previsão legal ou demonstração de imprescindibilidade evita barreiras artificiais à competição. A conformidade dos alimentos será verificada pelas especificações, documentos sanitários, rotulagem, inspeção, amostras justificadas e controles de recebimento, não havendo fundamento para transferir a entidades privadas a definição de quem pode participar do certame. O TCU considera irregular a exigência de certificações, declarações ou laudos sem demonstração concreta de sua essencialidade para a qualidade e o desempenho do objeto.

4.5.22. O conjunto dos requisitos apresenta equilíbrio entre proteção do interesse público e preservação da ampla disputa, pois não exige marca determinada, origem territorial específica, experiência exclusiva com a Administração, atestado único, responsável técnico sem imposição legal, certificação privada ou instalação no Município. As condições estabelecidas concentram-se na segurança dos alimentos, na capacidade de fornecimento, na regularidade jurídica e sanitária e no cumprimento do cronograma, correspondendo às cautelas indispensáveis para garantir a execução contratual. Dessa forma, não se identifica restrição injustificada ao caráter competitivo, mas diferenciação objetiva entre fornecedores aptos e agentes que não demonstrem condições mínimas para atender ao objeto, em consonância com o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e com os Arts. 5º e 9º da Lei nº 14.133/2021.

4.6. Amostra:

4.6.1. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE

4.6.1.1. A apresentação de amostras terá por finalidade verificar, de forma material e objetiva, a conformidade dos gêneros alimentícios ofertados com as

especificações, os padrões de qualidade, a composição, a apresentação comercial, a rotulagem, a embalagem e os requisitos de desempenho estabelecidos neste Termo de Referência, em conformidade com o Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 e o Art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. O TCU orienta que o edital defina previamente as condições de entrega, o roteiro detalhado da avaliação e os critérios objetivos de aceitação, assegurando aos demais licitantes o acompanhamento do procedimento e o conhecimento dos resultados.

4.6.1.2. A exigência de amostra não constituirá requisito de habilitação nem será imposta indistintamente a todos os participantes. Encerrada a etapa competitiva e realizada a análise preliminar da proposta, o Pregoeiro convocará exclusivamente o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo item para apresentar a amostra, antes da aceitação definitiva da proposta. Esse procedimento reduz os custos de participação, preserva a celeridade e impede que a exigência produza restrição desproporcional ao caráter competitivo do certame.

4.6.1.3. A relação dos itens sujeitos à apresentação de amostras, a quantidade de unidades, a forma de acondicionamento e os testes aplicáveis estão dispostas adiante nesse Termo de Referência. Como regra, será exigida duas unidades correspondente à apresentação comercial ofertada, para que seja aberta, preparada, fracionada ou consumida durante a avaliação, bem como, como contraprova ou referência para a primeira entrega contratual.

4.6.1.4. A amostra deverá corresponder exatamente ao produto ofertado na proposta quanto à marca, fabricante, produtor, beneficiador, estabelecimento de origem, composição, apresentação e peso, conforme aplicável. A apresentação de produto de marca, fabricante, linha, sabor, composição ou versão diferente daquela registrada na proposta será considerada alteração material da oferta e ocasionará a reprovação da amostra do respectivo item, e conseqüentemente a desclassificação da proposta, ressalvada apenas a correção de erro estritamente formal que não modifique a identidade do produto e possa ser esclarecido por diligência.

4.6.1.5. As amostras deverão ser entregues no prazo de até cinco dias úteis, contado do primeiro dia útil subsequente à convocação realizada no sistema eletrônico, no endereço **[INDICAR ENDEREÇO COMPLETO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO OU DO LOCAL DE RECEBIMENTO]**, no horário de **[INDICAR HORÁRIO]**.

4.6.1.6. O prazo definido considera a necessidade de permitir a participação de licitantes estabelecidos em outras localidades, sem comprometer a celeridade do procedimento. Eventual prorrogação somente poderá ser concedida mediante justificativa apresentada antes do término do prazo, fundada em fato superveniente comprovado e aceita motivadamente pelo Pregoeiro, vedado o tratamento diferenciado entre licitantes submetidos à mesma situação.

4.6.1.7. Cada amostra deverá estar acompanhada de identificação externa contendo a razão social e o CNPJ do licitante, o número do procedimento licitatório, o número do item, a descrição resumida do produto e a marca ofertada. A etiqueta deverá ser afixada em local que não cubra, altere ou prejudique a leitura do rótulo, do lote, da data de fabricação, da validade, do selo de inspeção ou de qualquer informação obrigatória da embalagem.

4.6.1.8. No ato da entrega, o licitante deverá apresentar relação das amostras em duas vias, contendo a identificação do procedimento, os itens, as marcas, os fabricantes, os lotes, as quantidades e as datas de validade. O servidor responsável registrará a data e o horário do recebimento, conferirá os volumes e devolverá uma

das vias protocolada ao representante da empresa. A outra via será juntada ao processo, acompanhada, sempre que possível, de registro fotográfico das amostras e de suas identificações.

4.6.1.9. O recebimento físico da amostra não importará aceitação do produto. A unidade responsável verificará inicialmente a tempestividade, a quantidade apresentada, a correspondência com a proposta, a integridade da embalagem, a legibilidade do rótulo, o prazo de validade e, quando aplicável, a temperatura do produto. A constatação de desconformidade objetiva nessa etapa poderá resultar em reprovação preliminar, mediante registro fundamentado, sem necessidade de abertura ou preparação do alimento quando a irregularidade já for suficiente para demonstrar seu desacordo com o edital.

4.6.1.10. A avaliação será conduzida pela Nutricionista Municipal formalmente designada, que poderá ser assistida por servidores responsáveis pelo recebimento, pela alimentação escolar, pela vigilância sanitária ou por comissão técnica constituída para esse fim. O parecer conclusivo sobre a conformidade do gênero alimentício será emitido pela Nutricionista, com identificação dos critérios examinados, dos procedimentos realizados, dos resultados obtidos e das razões técnicas para aprovação ou reprovação.

4.6.1.11. A análise observará procedimento uniforme para todos os produtos concorrentes ao mesmo item. Cada requisito será classificado como “conforme”, “não conforme” ou “não aplicável”, vedada a utilização de preferências pessoais, comparação fundada apenas no conhecimento da marca ou adoção de requisito que não esteja previsto no edital. A aprovação dependerá do atendimento de todos os critérios obrigatórios aplicáveis ao item, sem compensação entre desconformidades.

4.6.2. DA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM

4.6.2.1. A avaliação da rotulagem compreenderá a comparação integral entre as informações constantes da embalagem, a proposta comercial e a especificação do item. Serão verificados a denominação de venda, a lista de ingredientes, o conteúdo líquido, a identificação de origem, o nome e o endereço do fabricante ou responsável, o lote, a data de fabricação, o prazo de validade, as condições de conservação, as instruções de preparo e as demais informações obrigatórias aplicáveis à categoria do alimento.

4.6.2.2. A tabela de informação nutricional e a rotulagem nutricional frontal serão avaliadas quando legalmente aplicáveis, inclusive quanto à presença, à legibilidade e à compatibilidade das informações com a composição exigida. A análise observará a RDC Anvisa nº 429/2020, a Instrução Normativa Anvisa nº 75/2020 e as normas que as alterarem ou substituírem, sem utilização da composição nutricional como critério de preferência além dos limites expressamente estabelecidos na especificação do item.

4.6.2.3. Também serão conferidas as declarações obrigatórias relativas à presença de alergênicos, lactose e glúten, bem como outras advertências sanitárias pertinentes à categoria do alimento. As informações deverão ser claras, legíveis e compatíveis com a composição declarada, especialmente nos itens destinados a estudantes com restrições alimentares. A RDC Anvisa nº 727/2022 disciplina atualmente a rotulagem geral dos alimentos embalados e consolidou, entre outros temas, as regras relativas à declaração de alergênicos.

4.6.2.4. Nos produtos de origem animal, será verificada a presença do selo ou da identificação do serviço de inspeção competente, bem como sua compatibilidade com a área de comercialização do produto. Serão admitidas as formas de inspeção legalmente válidas, como SIF, SIE, SIM ou serviço integrado ao SISBI-POA, conforme a origem, a abrangência e a regularidade do estabelecimento, não sendo exigido exclusivamente o registro federal quando outro sistema permitir a comercialização do produto nessa municipalidade. O SISBI-POA harmoniza os procedimentos dos serviços de inspeção integrantes para garantir a inocuidade e a segurança dos produtos de origem animal.

4.6.2.5. A ausência de registro, notificação, cadastro, selo de inspeção ou autorização somente motivará a reprovação quando o respectivo documento ou identificação for legalmente exigível para a categoria do produto ou para o estabelecimento de origem. Não será adotada exigência genérica de “registro no Ministério da Agricultura” para todos os gêneros alimentícios, pois a autoridade reguladora e a forma de regularização variam conforme a natureza e a origem do produto.

4.6.3. DA AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM E DA APRESENTAÇÃO COMERCIAL

4.6.3.1. A embalagem será avaliada quanto ao tipo, ao material, à capacidade, ao peso líquido, à resistência, à vedação, à higiene e à adequação ao alimento. A apresentação deverá corresponder ao padrão exigido no Termo de Referência e ser capaz de preservar a integridade, a qualidade e a vida útil do produto durante o transporte, o armazenamento e o consumo.

4.6.3.2. Não serão aprovadas amostras com embalagens abertas, violadas, perfuradas, rasgadas, sujas, molhadas, enferrujadas, estufadas, com vazamentos, deformações que comprometam o conteúdo ou qualquer sinal de acondicionamento inadequado. Pequenas alterações externas que não comprometam a vedação, a identificação, a segurança, o peso ou a conservação somente poderão ser desconsideradas mediante justificativa expressa no parecer técnico.

4.6.3.3. O peso líquido, o volume e a quantidade declarados deverão corresponder à apresentação exigida e poderão ser conferidos por instrumento de medição adequado. Quando houver tolerância legal aplicável, ela será considerada na avaliação, não sendo admitida a reprovação por variação situada dentro dos limites oficialmente permitidos.

4.6.3.4. Os materiais em contato direto com o alimento deverão ser próprios para essa finalidade e compatíveis com as características do produto. A avaliação será predominantemente documental e visual, não sendo exigido ensaio de migração ou certificado específico de embalagem sem justificativa técnica individualizada. A Anvisa estabelece critérios gerais e regulamentos próprios para os diferentes materiais destinados ao contato com alimentos.

4.6.3.5. Nos alimentos refrigerados e congelados, serão verificados o estado da embalagem, a temperatura, a presença de excesso anormal de gelo, sinais de descongelamento e recongelamento, exsudação, perda de vedação, deformações, alteração de cor ou outras evidências de comprometimento da cadeia de frio. A temperatura deverá ser registrada em formulário próprio e comparada com a condição indicada no rótulo, na legislação sanitária ou na especificação do item.

4.6.4. DA AVALIAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL

4.6.4.1. A avaliação sensorial, compreenderá, conforme a natureza do alimento, exame de aparência, cor, odor, sabor, textura, consistência, uniformidade, integridade e presença de matérias estranhas. O produto deverá apresentar características próprias de sua categoria e estar livre de odor ou sabor de ranço, fermentação indevida, mofo, queimado, deterioração, contaminação ou qualquer condição incompatível com o consumo.

4.6.4.2. A avaliação sensorial não será utilizada para selecionar o produto considerado mais agradável pela Nutricionista nem para estabelecer preferência entre marcas. A amostra será considerada conforme quando apresentar as características próprias do alimento e atender aos atributos objetivos descritos no Termo de Referência. A reprovação deverá indicar precisamente a característica observada, sua divergência em relação ao requisito e o método utilizado na verificação.

4.6.4.3. A degustação somente será realizada em alimentos prontos para consumo ou após preparação segura e padronizada. Produtos crus de origem animal não serão degustados. Quando necessária a cocção, a Nutricionista definirá previamente a quantidade da amostra, a proporção de água, o tempo, a temperatura, o equipamento e a ausência ou quantidade padronizada de ingredientes adicionais, de modo que todas as amostras do mesmo item sejam submetidas às mesmas condições.

4.6.4.4. Quando o sabor constituir elemento relevante e a Nutricionista considerar conveniente reduzir a subjetividade, a degustação poderá contar com grupo auxiliar formado por servidores adultos, devidamente orientados e sem vínculo com os licitantes. A manifestação do grupo terá caráter auxiliar, cabendo à Nutricionista consolidar tecnicamente os resultados. Não participarão da degustação pessoas que declarem alergia, intolerância, restrição alimentar ou outra condição incompatível com o produto avaliado.

4.6.4.5. Os produtos somente serão abertos ou preparados após a aprovação preliminar da rotulagem, da embalagem, do prazo de validade e das condições sanitárias. Qualquer sinal de deterioração, violação, contaminação ou conservação inadequada impedirá a degustação e determinará a reprovação, com registro da ocorrência.

4.6.5. DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARES

4.6.5.1. A amostra poderá ser acompanhada de ficha técnica oficial do fabricante, contendo, conforme aplicável, identificação do produto, ingredientes, composição, características físico-químicas, informações nutricionais, conservação, validade, modo de preparo, rendimento e dados do estabelecimento produtor. A ficha técnica não substituirá a embalagem original nem será admitida para justificar divergência entre o produto apresentado e as especificações do edital.

4.6.5.2. A RDC Anvisa nº 724/2022 e a Instrução Normativa Anvisa nº 161/2022 estabelecem os padrões microbiológicos aplicáveis aos alimentos. A análise laboratorial, contudo, não será substituída por mera avaliação sensorial, assim como não será solicitada sem previsão e justificativa quando os critérios de conformidade puderem ser verificados pela embalagem, pela rotulagem, pela procedência e pelo exame físico da amostra.

4.6.5.3. A Nutricionista poderá solicitar esclarecimentos ou documentos complementares para confirmar informação já existente na data de apresentação da proposta, fixando prazo razoável de até dois dias úteis. A diligência não poderá ser

utilizada para permitir a substituição do produto, a alteração da marca, a apresentação tardia de condição inexistente ou a correção material de amostra que não atenda ao edital.

4.6.6. DOS CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO

4.6.6.1. A amostra será aprovada quando atender integralmente às especificações do item e aos critérios de rotulagem, embalagem, apresentação, qualidade física, condições sanitárias e características sensoriais. A aprovação será formalizada pôr termo de avaliação assinado pela Nutricionista Municipal, contendo a identificação do item, da empresa, da marca, do fabricante, do lote, da validade, dos testes realizados e do resultado obtido.

4.6.6.2. A amostra será reprovada quando o produto divergir da marca ou da identificação constante da proposta; não atender à especificação do item; apresentar embalagem violada ou inadequada; possuir validade vencida ou inferior ao prazo mínimo exigido; apresentar rotulagem incompleta ou incompatível; não possuir registro, cadastro ou inspeção legalmente exigível; apresentar condição sanitária, temperatura, peso, composição, aparência, odor, sabor, textura ou desempenho em desacordo com o edital; ou deixar de ser entregue no prazo, local, quantidade e condições estabelecidos.

4.6.6.3. A reprovação não poderá fundamentar-se unicamente na expressão genérica “produto não aprovado pela Nutricionista”. O parecer deverá indicar o requisito descumprido, a evidência observada, o procedimento empregado e a relação objetiva entre a desconformidade e a especificação do edital. Essa motivação atende às orientações do TCU para que a apresentação, a avaliação e o julgamento das amostras sejam disciplinados por critérios objetivos e detalhados.

4.6.6.4. Desconformidades meramente formais, incapazes de alterar a identidade, a segurança, a composição ou qualidade do produto, poderão ser esclarecidas mediante diligência, desde que não resultem na concessão de nova oportunidade para substituir ou adaptar a amostra. Não será permitida a entrega adicional ou a troca do produto reprovado para adequá-lo posteriormente às condições do edital.

4.6.6.5. A reprovação produzirá efeitos somente sobre o item correspondente. Quando a licitação estiver estruturada por grupo, a reprovação de um dos itens acarretará a desclassificação de todo o grupo.

4.6.7. DOS PRAZOS DE ANÁLISE E DA PUBLICIDADE DO RESULTADO

4.6.7.1. As amostras serão analisadas no prazo de até cinco dias úteis, contado do encerramento do prazo de recebimento, ressalvados os produtos perecíveis que exijam avaliação imediata. O prazo poderá ser prorrogado motivadamente quando houver necessidade de preparação, ensaio, diligência técnica ou análise complementar, com registro no sistema eletrônico.

4.6.7.2. Os licitantes interessados poderão acompanhar a avaliação mediante identificação de seus representantes, sem interferir nos procedimentos, manusear as amostras ou manter comunicação direta com os avaliadores durante os testes.

4.6.7.3. A Nutricionista poderá produzir fotografias, vídeos, planilhas de medição e outros registros da avaliação. Os documentos serão juntados ao processo juntamente com o parecer técnico e permanecerão disponíveis aos licitantes, ressalvadas informações protegidas por sigilo legal.

4.6.7.4. O resultado será divulgado no sistema eletrônico, com indicação dos itens aprovados e/ou reprovados e disponibilização do respectivo parecer. O exercício do contraditório e do direito de recurso ocorrerá no momento processual previsto na Lei nº 14.133/2021 e no edital, não sendo criada etapa recursal autônoma incompatível com o rito do pregão.

4.6.7.5. Reprovada a amostra do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sua proposta será desclassificada quanto ao respectivo item/grupo. O Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente e, se considerada aceitável, promoverá sua convocação para apresentação de amostra nas mesmas quantidades, prazos, critérios e condições aplicados ao primeiro classificado, prosseguindo sucessivamente até a identificação de produto que atenda integralmente ao Termo de Referência.

4.6.8. DA DESTINAÇÃO E DA UTILIZAÇÃO DAS AMOSTRAS

4.6.8.1. As amostras poderão ter os lacres violados, ser abertas, fracionadas, preparadas, submetidas a testes ou consumidas durante a avaliação, sem direito a pagamento, ressarcimento ou indenização. O licitante assumirá os custos de aquisição, acondicionamento, transporte e entrega.

4.6.8.2. A Administração poderá manter uma das amostras para comparação com a primeira entrega contratual, desde que o produto possua estabilidade e prazo de validade compatíveis. A amostra de referência não substituirá as especificações do edital, que permanecerão como parâmetro principal de conformidade durante toda a execução.

4.6.8.3. Produtos perecíveis, refrigerados ou congelados não serão armazenados além do período tecnicamente seguro. As unidades abertas, preparadas, consumidas, deterioradas ou mantidas como referência não serão devolvidas. Amostras íntegras que não tenham sido utilizadas ou retidas poderão ser recolhidas pelo licitante no prazo de cinco dias úteis após a conclusão definitiva da análise, quando a retirada não comprometer o processo e for previamente autorizada.

4.6.8.4. A aprovação da amostra não afastará a responsabilidade da futura contratada pela qualidade de todas as unidades fornecidas. Cada entrega deverá corresponder à marca, ao fabricante, à composição, à apresentação e ao padrão aprovados, além de atender integralmente às especificações do edital. A fiscalização poderá comparar os produtos entregues com os registros, as fotografias, as fichas técnicas e a amostra de referência, recusando qualquer unidade desconforme.

4.7. Sustentabilidade:

4.7.1. A aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar deverá incorporar práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza dos produtos, com as exigências sanitárias e com a capacidade operacional do Município de Pacujá/CE. A solução abrange alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, cuja produção, embalagem, transporte, armazenamento, preparo e descarte podem gerar consumo de energia, emissões atmosféricas, resíduos orgânicos e materiais recicláveis. O tratamento desses impactos integra o planejamento da contratação e atende ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como ao objetivo estabelecido no Art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

4.7.2. O principal benefício ambiental direto decorre do dimensionamento adequado das quantidades e da programação parcelada das entregas. A correlação entre cardápios, número de estudantes, dias letivos, consumo per capita, estoques existentes e frequência de utilização dos alimentos reduzirá aquisições excessivas, vencimentos, deterioração e descarte prematuro. O fornecimento parcelado permitirá que os produtos sejam recebidos em volumes compatíveis com a capacidade de armazenamento e com o período previsto para consumo, contribuindo para a prevenção da geração de resíduos, que ocupa posição prioritária na ordem de gestão estabelecida pela Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.7.3. A regularidade do abastecimento também produzirá benefício socioambiental indireto ao assegurar alimentos adequados e seguros aos estudantes, reduzir substituições improvisadas de cardápio e preservar o aproveitamento nutricional das refeições. O controle de validade, temperatura, integridade das embalagens e condições de transporte diminuirá perdas decorrentes de desconformidades sanitárias e evitará que produtos impróprios ingressem nos estoques escolares. A sustentabilidade da solução, portanto, não se restringe à redução de resíduos, alcançando a proteção da saúde dos estudantes, a utilização eficiente dos recursos públicos e a continuidade de uma política pública essencial.

4.7.4. Os critérios relativos aos materiais deverão priorizar embalagens dimensionadas de forma compatível com o conteúdo, resistentes ao transporte e ao armazenamento, sem camadas, invólucros ou acondicionamentos secundários desnecessários. Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança sanitária, deverão ser aceitas embalagens fabricadas com materiais recicláveis, reutilizáveis ou passíveis de recuperação pelos sistemas locais de coleta e triagem. A exigência não poderá comprometer a conservação, a inviolabilidade, a rastreabilidade ou a vida útil do alimento, uma vez que embalagens inadequadas podem gerar perdas superiores ao benefício ambiental pretendido.

4.7.5. A Administração deverá evitar especificações que imponham embalagens exclusivas, formatos incomuns ou materiais sem justificativa técnica, pois tais condições podem ampliar o consumo de recursos, elevar custos e restringir a competição. A escolha das apresentações comerciais deverá considerar a quantidade utilizada em cada preparação, o período entre a abertura e o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades escolares. Embalagens demasiadamente pequenas podem aumentar a geração de resíduos por unidade consumida, enquanto apresentações excessivamente grandes podem ocasionar deterioração após a abertura, devendo prevalecer a alternativa que proporcione equilíbrio entre conservação, segurança, rendimento e menor produção de resíduos.

4.7.6. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos e equipamentos capazes de manter a temperatura adequada durante todo o percurso, com funcionamento eficiente e manutenção compatível com as exigências sanitárias. A preservação da cadeia de frio reduz perdas, impede descongelamentos indevidos e evita o descarte de produtos deteriorados. O critério de eficiência energética será aplicado de maneira funcional, mediante exigência de equipamentos em condições regulares de operação e conservação, sem imposição de marca, tecnologia exclusiva, idade máxima do veículo ou certificação privada que não seja indispensável à execução do fornecimento.

4.7.7. A redução das emissões associadas ao transporte será promovida por meio da organização prévia dos cronogramas, consolidação das entregas compatíveis, definição racional dos pontos de recebimento e comunicação antecipada das

quantidades requisitadas. A contratada deverá planejar rotas e cargas de modo a evitar deslocamentos desnecessários, entregas fragmentadas sem justificativa e permanência prolongada de veículos em funcionamento durante o descarregamento. Essas medidas favorecem menor consumo de combustível e redução indireta das emissões, sem estabelecer preferência por fornecedores sediados em determinada localidade ou criar limitação territorial incompatível com a competitividade.

4.7.8. A Administração deverá compatibilizar a frequência das entregas com a natureza de cada alimento. Produtos perecíveis, panificados, refrigerados ou congelados poderão demandar recebimentos mais frequentes, enquanto gêneros secos e de maior durabilidade poderão ser entregues em intervalos mais amplos. A adoção de cronograma uniforme para todos os itens poderia gerar tanto deslocamentos excessivos quanto armazenamento desnecessário, razão pela qual a logística deverá ser diferenciada conforme validade, consumo, volume, temperatura e capacidade física das unidades receptoras.

4.7.9. A gestão dos resíduos observará a ordem de prioridade composta pela não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, prevista no Art. 9º da Lei nº 12.305/2010. As embalagens secundárias, caixas de papelão, plásticos, recipientes metálicos e demais materiais recicláveis deverão ser segregados dos resíduos orgânicos e encaminhados aos serviços municipais de coleta seletiva, associações ou cooperativas regularmente habilitadas, quando houver disponibilidade operacional. Somente os materiais que não apresentem possibilidade técnica ou econômica de recuperação deverão ser encaminhados à disposição final ambientalmente adequada.

4.7.10. A responsabilidade pelo ciclo de vida dos produtos deverá ser observada conforme a posição ocupada por fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes, consumidores e titulares dos serviços públicos de limpeza urbana, nos termos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A contratada deverá cumprir os sistemas de logística reversa e as obrigações ambientais legalmente aplicáveis aos produtos e embalagens que comercializar, sem que lhe sejam transferidas responsabilidades pertencentes exclusivamente a outros agentes da cadeia. A Administração poderá exigir comprovação de destinação ou devolução quando houver obrigação normativa específica, vedada a imposição genérica de logística reversa para materiais não abrangidos por sistema legal, regulamento ou instrumento setorial aplicável.

4.7.11. Os resíduos orgânicos provenientes do armazenamento e do preparo deverão ser minimizados mediante controle de estoques, conferência periódica de validade, utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo e preparação das quantidades compatíveis com a frequência dos estudantes. A Secretaria Municipal de Educação deverá acompanhar as perdas por unidade escolar e por categoria de alimento, identificando causas relacionadas a armazenamento, cardápio, preparo, aceitação ou dimensionamento. Quando existir estrutura municipal tecnicamente adequada, resíduos orgânicos não contaminados poderão ser destinados à compostagem ou a outra forma ambientalmente regular de aproveitamento, observadas as condições sanitárias e operacionais pertinentes.

4.7.12. A Administração adotará procedimentos de recebimento capazes de prevenir a incorporação de produtos avariados, vencidos, contaminados ou transportados inadequadamente. A recusa imediata de alimentos desconformes, acompanhada da substituição pela contratada, impedirá que o Município suporte custos de tratamento ou descarte decorrentes de falha do fornecedor. Quando a

desconformidade decorrer de responsabilidade da empresa, caberá a ela recolher os produtos recusados e promover sua destinação ambientalmente adequada, sem abandono nas unidades escolares, lançamento na rede pública, queima ou descarte em local irregular.

4.7.13. As unidades responsáveis pelo armazenamento deverão manter ambientes limpos, ventilados, protegidos de umidade, pragas e incidência solar incompatível com a conservação dos produtos. Os equipamentos de refrigeração deverão ser utilizados de maneira racional, com controle de temperatura, manutenção preventiva, fechamento adequado das portas e organização interna que favoreça a circulação do ar. Essas práticas reduzem consumo desnecessário de energia, prolongam a vida útil dos equipamentos e preservam os alimentos, evitando perdas financeiras e ambientais.

4.7.14. Os agentes encarregados do recebimento, armazenamento e fiscalização deverão ser orientados quanto à segregação dos resíduos, controle de validade, preservação da cadeia de frio, registro de perdas e comunicação de ocorrências. A fiscalização contratual acompanhará o cumprimento das condições ambientais relacionadas ao transporte, acondicionamento, recolhimento de produtos recusados e destinação de resíduos atribuídos à contratada. As ocorrências deverão ser registradas para subsidiar medidas corretivas, aplicação das consequências contratuais e aperfeiçoamento das futuras contratações.

4.7.15. Os critérios de sustentabilidade não deverão ser formulados como exigências genéricas ou certificações privadas sem relação comprovada com o objeto. Cada condição deverá possuir parâmetro objetivo de verificação e guardar proporcionalidade com o impacto ambiental que pretende reduzir, preservando a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa. O TCU orienta que os impactos ambientais e as respectivas medidas mitigadoras sejam avaliados durante o planejamento e integrados aos requisitos e à execução da solução, de forma compatível com as características concretas da contratação.

4.7.16. A solução mostra-se ambientalmente adequada porque combina planejamento quantitativo, entregas parceladas, controle sanitário, eficiência logística, prevenção de desperdícios, segregação dos resíduos e observância das responsabilidades previstas na Política Nacional de Resíduos Sólidos. Essas medidas permitem reduzir impactos negativos sem elevar desnecessariamente os custos, limitar o mercado ou comprometer a qualidade dos alimentos destinados aos estudantes.

4.8. Subcontratação:

4.8.1. A não adoção da subcontratação mostra-se tecnicamente adequada às características da aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, uma vez que cada empresa vencedora deverá executar diretamente a totalidade das obrigações correspondentes aos itens que lhe forem adjudicados. O fornecimento compreende atividades interdependentes de disponibilização dos produtos, acondicionamento, conservação, transporte, entrega nos locais indicados, cumprimento do cronograma, apresentação da documentação sanitária, substituição dos alimentos recusados e atendimento às determinações da fiscalização. A execução direta permite que essas atividades permaneçam sob comando e controle de um único responsável contratual, preservando a unidade operacional necessária à continuidade do abastecimento.

4.8.2. A natureza do objeto não apresenta parcela técnica especializada cuja execução dependa de empresa distinta daquela habilitada e contratada. O mercado identificado é composto por comerciantes, distribuidores e fornecedores de gêneros

alimentícios que ordinariamente dispõem de estrutura comercial, logística e sanitária para armazenar, transportar e entregar os produtos que integram seus respectivos ramos de atuação. A divisão da licitação por itens ou agrupamentos tecnicamente justificados já permite que cada licitante participe apenas das parcelas compatíveis com sua capacidade operacional, afastando a necessidade de recorrer à subcontratação como meio de viabilizar o cumprimento do objeto.

4.8.3. A aquisição dos produtos pelo contratado junto a fabricantes, atacadistas ou distribuidores integrantes da cadeia regular de comercialização não se confunde com a transferência da execução contratual a terceiro. A vedação incide sobre a delegação das obrigações assumidas perante o Município, especialmente quanto à organização do fornecimento, à conservação dos alimentos, ao transporte nas condições exigidas, à realização das entregas, à correção de desconformidades e à substituição dos produtos recusados. O contratado deverá manter domínio efetivo sobre essas atividades e responder diretamente perante a Administração pelos resultados produzidos.

4.8.4. A subcontratação introduziria um agente estranho à relação jurídica constituída pelo procedimento licitatório, embora a capacidade técnica, a regularidade sanitária e a experiência operacional tenham sido examinadas em relação ao licitante vencedor. A execução por terceiro poderia reduzir a correspondência entre as condições demonstradas na habilitação e a estrutura efetivamente empregada no fornecimento, exigindo nova verificação documental, acompanhamento de responsabilidades compartilhadas e controle adicional sobre estabelecimentos, veículos, pessoal e procedimentos que não foram originalmente avaliados no certame.

4.8.5. O Art. 122, caput e § 2º, da Lei nº 14.133/2021 admite a subcontratação apenas de partes do objeto e até o limite autorizado pela Administração, permitindo que o edital a proíba ou restrinja conforme as particularidades da contratação. O TCU orienta que a subcontratação constitui medida excepcional, pertinente quando a execução integral pelo contratado não se mostrar técnica ou economicamente viável, circunstância que não se verifica nesta aquisição, pois o mercado dispõe de fornecedores capazes de cumprir diretamente os itens que lhes forem adjudicados.

4.8.6. A participação de subcontratados poderia gerar perda de qualidade em razão da multiplicação das etapas de manuseio, transporte e armazenamento dos alimentos. Essa fragmentação ampliaria os riscos de ruptura da cadeia de frio, avarias nas embalagens, atrasos, divergências quantitativas, deterioração e dificuldade de rastreamento dos lotes. Nos produtos refrigerados, congelados ou de origem animal, a identificação precisa do estabelecimento responsável por cada fase da operação é indispensável para que eventuais desconformidades sejam apuradas com rapidez e para que os alimentos inadequados sejam imediatamente retirados e substituídos.

4.8.7. A diluição das responsabilidades também prejudicaria a fiscalização contratual, pois poderia gerar controvérsias entre contratado e subcontratado quanto à causa de atrasos, avarias, variações de temperatura ou falhas de acondicionamento. Embora a subcontratação não afastasse formalmente a responsabilidade do contratado, sua utilização acrescentaria relações operacionais que dificultariam a identificação da origem das falhas e a adoção tempestiva das providências corretivas. A execução direta favorece a comunicação imediata com o fornecedor, a emissão de determinações objetivas e a aplicação das consequências contratuais ao agente que participou da licitação e assumiu integralmente as obrigações.

4.8.8. A responsabilidade contratual permanece concentrada na empresa vencedora, que deverá executar fielmente o ajuste e responder pelas consequências de

eventual inexecução total ou parcial, conforme o Art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021. Os produtos que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades deverão ser corrigidos ou substituídos às expensas do contratado, nos termos do Art. 119 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo sob sua responsabilidade os danos causados à Administração ou a terceiros em razão da execução, conforme o Art. 120 da Lei nº 14.133/2021. A fiscalização administrativa não reduz nem exclui essas responsabilidades.

4.8.9. A proibição não compromete a competitividade porque não exige que uma única empresa detenha capacidade para fornecer todos os gêneros alimentícios. A adjudicação por item, ou por grupos homogêneos quando devidamente justificados, permite a participação de empresas de diferentes portes e segmentos, inclusive fornecedores especializados em panificados, carnes, produtos congelados, alimentos secos ou polpas de frutas. Cada licitante poderá dimensionar sua proposta de acordo com sua atividade e estrutura, assumindo somente as obrigações relativas às parcelas em que tenha interesse e capacidade de execução.

4.8.10. Sob a perspectiva da eficiência administrativa, a execução direta reduz o número de agentes envolvidos, simplifica os fluxos de comunicação, diminui os procedimentos de análise documental e facilita o acompanhamento de prazos, quantidades, temperaturas, validade e qualidade. A medida evita que a Administração tenha de avaliar previamente terceiros indicados durante a execução, controlar alterações de subcontratados ou apurar responsabilidades em cadeias operacionais fragmentadas, permitindo que os recursos humanos destinados à gestão e à fiscalização se concentrem na verificação material dos produtos e na continuidade da alimentação escolar.

4.8.11. A restrição é razoável e proporcional porque não impõe estrutura incomum ao mercado, não exige fabricação própria dos alimentos e não limita a origem comercial dos produtos regularmente adquiridos pelo contratado. Exige-se apenas que o fornecedor selecionado mantenha a condução direta das obrigações pelas quais foi habilitado e contratado, sem atuar como mero intermediário entre o Município e outro executor. Essa condição preserva a correspondência entre a proposta vencedora, a capacidade comprovada e a execução efetivamente realizada.

4.8.12. Conclui-se, portanto, pela vedação da subcontratação total ou parcial das obrigações que integram o fornecimento. A medida assegura unidade de responsabilidade, maior controle sanitário, rastreabilidade, eficiência da fiscalização e resposta imediata às desconformidades, sem restringir injustificadamente o acesso ao certame ou impedir a participação dos agentes econômicos aptos existentes no mercado.

4.9. Garantia da contratação:

4.9.1. A exigência de garantia contratual não se mostra necessária para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando a natureza comum do objeto, a baixa complexidade operacional do fornecimento e o reduzido grau de exposição patrimonial da Administração. A contratação compreende produtos disponíveis no mercado, definidos por especificações objetivas de composição, peso, embalagem, validade, conservação e qualidade sanitária, com execução realizada mediante entregas parceladas, conferência dos alimentos e pagamento condicionado ao recebimento regular. Não há execução de obra, desenvolvimento de solução tecnológica, mobilização de estrutura exclusiva, antecipação relevante de recursos

públicos ou entrega de bens municipais ao contratado que justifique a adoção de garantia como instrumento adicional de proteção.

4.9.2. O Art. 96 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que a prestação de garantia poderá ser exigida a critério da autoridade competente, mediante previsão no edital, atribuindo caráter facultativo à medida e impondo que sua adoção seja avaliada conforme as circunstâncias concretas de cada contratação. A decisão administrativa deve resultar da análise da complexidade técnica, dos riscos envolvidos, das consequências de eventual inadimplemento e da utilidade efetiva da garantia para a proteção do interesse público. O TCU orienta que a Administração avalie, ainda na fase de planejamento, se a garantia é realmente necessária, pois sua imposição sem justificativa pode elevar os preços ofertados sem proporcionar benefício proporcional à contratação.

4.9.3. O fornecimento apresenta baixo risco operacional porque as obrigações podem ser verificadas de forma imediata ou em curto espaço de tempo. Cada entrega será submetida à conferência de quantidade, peso, integridade das embalagens, lote, prazo de validade, temperatura, procedência, registros sanitários e correspondência com as especificações contratadas. Os produtos desconformes poderão ser recusados antes de sua incorporação ao estoque, enquanto os vícios identificados posteriormente deverão resultar em substituição sem ônus para o Município. Esse modelo reduz a possibilidade de consolidação de prejuízo financeiro, pois o pagamento somente deverá ocorrer após a comprovação do fornecimento regular.

4.9.4. Também não foram identificados fatores excepcionais que recomendem a constituição de garantia financeira. A execução não depende de investimentos iniciais expressivos, instalações construídas especificamente para o contrato, aquisição de equipamentos de uso exclusivo, dedicação contínua de mão de obra ou amortização de custos ao longo de período prolongado. As empresas atuantes no segmento já dispõem, ordinariamente, de estrutura comercial e logística destinada ao armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, de modo que o contrato não exige formação de capacidade produtiva especial nem mobilização cuja interrupção possa gerar perda irreversível para a Administração.

4.9.5. Os riscos mais relevantes estão associados ao atraso das entregas, ao fornecimento em quantidade insuficiente, à desconformidade sanitária, à ruptura da cadeia de frio e à eventual recusa de substituição dos produtos. Esses eventos podem ser tratados por medidas diretamente vinculadas à execução, como definição precisa das obrigações, fiscalização permanente, conferência no recebimento, retenção do pagamento relativo aos itens recusados, exigência de substituição, aplicação de multas, impedimento de licitar e contratar e extinção do contrato quando configuradas as hipóteses legais. Tais mecanismos possuem resposta mais imediata e adequada à dinâmica do fornecimento do que a execução de garantia financeira.

4.9.6. A exigência de garantia produziria custos administrativos e econômicos sem correspondência suficiente com os riscos identificados. O contratado teria de imobilizar recursos, contratar seguro, obter fiança bancária ou adquirir título de capitalização, transferindo ao preço dos alimentos os encargos decorrentes da garantia. O TCU reconhece que a exigência desnecessária pode ser refletida nas propostas e até desestimular a participação de potenciais licitantes, com possível redução da competitividade e contratação mais onerosa para a Administração.

4.9.7. A prática comercial relacionada ao fornecimento ordinário de gêneros alimentícios não depende, para sua viabilidade, da apresentação de garantia de execução. O mercado identificado é formado por empresas capazes de fornecer

diretamente os produtos mediante emissão de ordens de fornecimento, entrega, recebimento e pagamento, sendo a qualidade protegida por controles sanitários, documentos de procedência, inspeção dos produtos e responsabilização contratual. A imposição de garantia criaria obrigação financeira acessória que não integra as condições operacionais usuais do segmento e poderia afetar com maior intensidade pequenos fornecedores e empresas de menor porte, sem demonstrar incremento proporcional na segurança da execução.

4.9.8. A ausência de garantia não elimina nem reduz a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas. Permanecerão aplicáveis os deveres de entrega tempestiva, manutenção das condições de habilitação, substituição dos produtos recusados, reparação dos danos causados e sujeição às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual. A fiscalização deverá registrar as ocorrências, controlar os prazos, impedir o pagamento de itens desconformes e adotar as providências corretivas e sancionatórias sempre que houver inadimplemento.

4.9.9. O Art. 98 da Lei nº 14.133/2021 admite garantia de até 5% do valor inicial do contrato e condiciona eventual elevação desse percentual à análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, reforçando que a intensidade da cautela deve ser compatível com as características do objeto. Na contratação examinada, a baixa complexidade, a execução parcelada, o controle prévio ao pagamento, a possibilidade de recusa dos produtos e a existência de instrumentos sancionatórios suficientes afastam a utilidade de onerar a relação contratual com garantia adicional.

4.9.10. Conclui-se pela não exigência de garantia contratual, por inexistirem riscos extraordinários ou condições operacionais que justifiquem a medida, preservando-se a economicidade, a competitividade, a proporcionalidade e a eficiência administrativa. A decisão deverá ser registrada no Termo de Referência e na minuta contratual, mantendo-se os demais mecanismos de fiscalização, responsabilização e mitigação dos riscos associados ao fornecimento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **15 (quinze) dias**, contados do recebimento da ordem de fornecimento.

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - RUA VEREADOR LUIS MANSO MAGALHAES — Bairro: CENTRO — CEP: 62.180-000**

5.3. O descumprimento do prazo de entrega ou a entrega de produtos em desacordo com as condições estabelecidas sujeitará a contratada às penalidades previstas no Edital proveniente deste Termo de Referência e na legislação aplicável.

5.4. Todos os custos relacionados à embalagem, transporte, seguro, frete, carga, descarga, eventuais taxas incidentes e demais custos serão de inteira responsabilidade da contratada, não sendo admissível qualquer repasse de ônus à Administração.

5.5. O recebimento dos produtos, ainda que realizada formalmente, não exime a contratada de sua responsabilidade civil por vícios ocultos, defeitos de qualidade, quantidade ou quaisquer desconformidades com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e da proposta vencedora, quando verificados posteriormente ao recebimento. A contratada permanecerá obrigada a reparar, substituir ou indenizar eventuais prejuízos, nos termos da legislação vigente e deste Termo de Referência.

5.6. Os produtos deverão ser entregues embalados, acondicionados e transportados de forma segura e adequada, de modo a evitar danos físicos, deteriorações, intempéries

(chuva, vento, calor excessivo etc.) ou qualquer outra situação que possa comprometer sua integridade parcial ou total, até o local designado pela Administração.

5.7. A entrega somente será considerada válida se acompanhada da documentação fiscal correspondente (Nota Fiscal/Fatura), sendo vedada a entrega sem a devida ordem formal emitida pela Administração.

5.8. Em caso de força maior ou caso fortuito, o atraso na entrega poderá ser justificado, desde que comunicado formalmente no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o impedimento e aceito pela Administração. O não cumprimento sujeitará a contratada às penalidades previstas no Edital proveniente deste Termo de Referência e na legislação aplicável.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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).

6.7. O fiscal 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.

6.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

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

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

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

6.7.5. O fiscal 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.

6.7.6. O fiscal 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.

6.7.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal do contrato 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.

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento

7.1.1. 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.

7.1.2. 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 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.1.4. 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.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

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

7.2. Liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, conforme regulamentação desse órgão.

7.2.2. 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:

7.2.2.1. o prazo de validade;

7.2.2.2. a data da emissão;

7.2.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4. o valor a pagar; e

7.2.2.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. 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;

7.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.6. Constatando-se, 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.

7.2.7. 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.

7.2.8. 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.

7.2.9. 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.

7.3. Prazo de pagamento

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.3.2. 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 IPC-A de correção monetária.

7.4. Forma de pagamento

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

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

7.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.4.4. 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.

7.4.5. 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.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com fundamento no art. 28, inciso I da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **Menor Preço por Item**.

8.1.2. As exigências de habilitação são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital concernente à essa contratação.

8.2. Forma de Fornecimento

8.2.1. O fornecimento do objeto será **CONTINUADO**.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 2.504.969,00 (dois milhões, quinhentos e quatro mil, novecentos e sessenta e nove reais)**, conforme custos unitários apostos na planilha disposta nesse Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Municipal.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

*1801 Secretaria Municipal de Educação
12 306 0056 2.007 Manutenção das Ações do Programa
Nacional de Alimentação Escolar — PNAE
3.3.90.30.00 Material de consumo
1552000000 Transferência de recursos do PNAE*

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

11. LOCAL E DATA:

PACUJÁ/CE, 05 de junho de 2026.

12. RESPONSÁVEL(EIS):

Francisco Guilherme Oliveira Farias
Responsável pelo Planejamento das Contratações