

EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 12.PQ.SME/2026

PREÂMBULO

A/O SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, torna público que realizará Procedimento Auxiliar de Pré-Qualificação com o objeto **PRÉ-QUALIFICAÇÃO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO LANCHES, REFEIÇÕES E AFINS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.**

Recebimento das qualificações: a partir do dia 03 de agosto de 2026

Plataforma de recebimento e processamento: silgov.com.br

1. REGRAS GERAIS DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

- 1.1. A pré-qualificação é procedimento seletivo prévio à licitação, convocado por edital, destinado à análise de condições de habilitação (total ou parcial) de interessados ou do objeto, como procedimento auxiliar previsto na Lei nº 14.133/2021.

1.2. Modalidade e Abrangência de Pré-Qualificação: Pré-Qualificação Subjetiva com Abrangência Total

A adoção do procedimento auxiliar de pré-qualificação subjetiva total, vinculada exclusivamente à futura licitação para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos preparados, lanches, refeições e afins destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria de Educação do Município de Cariré-Ce, mostra-se tecnicamente adequada e juridicamente amparada como medida de planejamento, organização da disputa e mitigação de riscos na execução contratual. Trata-se de contratação sensível, por envolver fornecimento contínuo, em condições de regularidade, qualidade sanitária, capacidade logística, disponibilidade de insumos, atendimento a quantitativos variáveis e observância de prazos compatíveis com a rotina da rede pública de ensino, circunstâncias que exigem avaliação prévia da aptidão subjetiva dos interessados para assegurar que apenas agentes econômicos efetivamente capazes participem do certame. A pré-qualificação, nesse contexto, antecipa a verificação da habilitação dos licitantes, reduzindo o risco de desclassificações tardias, atrasos na conclusão da licitação, insegurança jurídica e frustração da contratação, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, competitividade, proporcionalidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

A opção administrativa pela pré-qualificação subjetiva decorre de juízo técnico e discricionário legítimo, exercido no âmbito do planejamento da contratação, sem criação de exigências genéricas ou restrições artificiais à participação. A legalidade da medida não depende da complexidade intrínseca do objeto, sendo plenamente admissível sua adoção em contratações de natureza simples sempre que demonstrada a conveniência administrativa e a vantagem para a Administração, desde que observados critérios objetivos e compatíveis com a finalidade pública. No presente caso, a peculiaridade está na necessidade de assegurar regularidade contínua do fornecimento alimentar, com especial atenção a aspectos de capacidade operacional, regularidade documental, aptidão para atendimento simultâneo de unidades e prazos, bem como conformidade sanitária e administrativa, fatores que justificam a antecipação da análise subjetiva dos interessados. Assim, a pré-qualificação se revela instrumento apto a organizar previamente o mercado, promover maior segurança jurídica e qualificar os participantes, sem afastar indevidamente a competitividade.

O procedimento será conduzido em estrita observância ao Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos auxiliares no âmbito do Município de Cariré, o qual autoriza a restrição da futura licitação aos licitantes pré-qualificados, desde que a convocação para a pré-qualificação indique expressamente essa restrição e contenha estimativa dos quantitativos e dos prazos para a publicação do edital da licitação subsequente. Atendida essa disciplina normativa local, a presente justificativa sustenta a adoção da pré-qualificação subjetiva com vinculação a licitação específica, mediante previsão expressa no edital convocatório, preservando-se a transparência e a previsibilidade do certame. Os critérios de avaliação serão técnicos, objetivos, claros e distintos do modelo de inversão de fases previsto no §1º do art. 78 da Lei nº 14.133/2021, de modo que a análise documental ocorra de maneira ordenada e prévia, sem confusão com a etapa de julgamento das propostas. A fase de qualificação dos licitantes, realizada antes da disputa, permite que os requisitos de habilitação sejam examinados de forma concentrada e uniforme em relação a todos os interessados, evitando controvérsias individualizadas posteriores e conferindo maior racionalidade ao procedimento.

Embora a pré-qualificação, como regra, deva ser mantida permanentemente aberta nos termos do art. 80, §2º, da Lei nº 14.133/2021, a presente hipótese é excepcionalmente direcionada a uma única licitação, com delimitação temporal e material expressa, não se prestando a funcionar como filtro obrigatório para futuras contratações. O corte temporal será objetivo e motivado, restringindo seus efeitos ao certame específico para o qual foi instaurada, sem produzir impedimento geral à participação em outras licitações da Administração. Essa modelagem é compatível com o art. 80, §10, da Lei nº 14.133/2021, que admite a vinculação da pré-qualificação a procedimento licitatório determinado, desde que haja previsão clara no edital e respeito à ampla publicidade, à isonomia e à competitividade. O termo de referência e os demais documentos necessários à formulação das propostas estarão disponíveis no momento oportuno de divulgação do edital, assegurando transparência suficiente para a elaboração das ofertas e para a plena ciência dos interessados quanto às condições de disputa.

A medida traz benefícios concretos à Administração Pública, entre eles maior segurança jurídica, celeridade na condução da licitação, racionalização dos atos de instrução e julgamento, redução de riscos contratuais e seleção de participantes com efetiva capacidade técnica e operacional para atender à demanda da Secretaria de Educação. Ao antecipar a análise da habilitação, evita-se que a fase competitiva seja comprometida por discussões sucessivas sobre documentação, o que favorece a eficiência do procedimento e a obtenção de resultado mais confiável e tempestivo. Desse modo, a adoção da pré-qualificação subjetiva total, para esta licitação específica, configura exercício legítimo da discricionariedade técnica e administrativa, alinhado ao planejamento da contratação pública, à boa governança e ao interesse público, apresentando-se como solução juridicamente segura, tecnicamente justificada e compatível com a finalidade de assegurar que apenas licitantes previamente qualificados integrem a disputa, em benefício da qualidade, da regularidade e da continuidade do serviço contratado.

2. DA COMPOSIÇÃO DO EDITAL

O Edital é composto de duas partes:

- a) Edital de Pré-Qualificação: Documento destinado à análise das condições de qualificação técnica dos interessados.
- b) Anexos: Termo de Referência (Documento-base necessário da futura contratação)

3. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto e atenderem a todas as demais exigências contidas neste edital.

3.2. Não Será admitida a participação, nesta pré-qualificação, de empresas licitantes reunidas em consórcio, conforme justificativa constante no Termo de Referência, Anexo deste edital.

3.2.1. Não Poderão desta pré-qualificação:

3.2.1.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

3.2.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.2.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.2.9. Não Será admitida a participação, nesta pré-qualificação, de empresas licitantes reunidas em consórcio, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar e neste Edital.

“A vedação à participação de empresas em consórcio se justifica pelos seguintes motivos:

A participação de consórcios no presente procedimento foi vedada por decisão discricionária da Administração, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. Tal decisão fundamenta-se na análise da conveniência e oportunidade administrativas, observando as peculiaridades do objeto licitado e os riscos contratuais envolvidos.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

“O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.”

E assim conclui:

“Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.”

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), a exemplo do Acórdão nº 2813/2004 – 1ª Câmara, respalda a prerrogativa da Administração de avaliar, conforme o caso concreto, os riscos e benefícios da atuação de empresas consorciadas, especialmente no que se refere à responsabilidade solidária dos consorciados em obrigações trabalhistas, previdenciárias e contratuais, o que pode comprometer a regular execução do contrato, verbis:

“26. O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Está, portanto, no âmbito da discricionariedade da Administração. Isto porque, ao nosso ver, a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios. “

Considerando, ainda, a existência de empresas com plena capacidade técnica e operacional individual para executar o objeto licitado, a vedação à participação de consórcios não representa afronta à competitividade, tampouco compromete os princípios da economicidade e moralidade administrativa.

Dessa forma, a decisão de vedar a participação de consórcios encontra-se devidamente motivada, alinhada aos parâmetros legais e jurisprudenciais vigentes, e amparada em juízo técnico da Administração quanto à adequação da medida aos interesses públicos envolvidos. Trata-se, portanto, de escolha legítima, proporcional e coerente com os objetivos do certame, garantindo a ampla competitividade entre empresas aptas, sem comprometer a segurança jurídica, a eficiência contratual e os princípios que regem a contratação pública.

Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios. Considerando, ainda, a existência de empresas com plena capacidade técnica e operacional individual para executar o objeto licitado, a vedação à participação de consórcios não representa afronta à competitividade, tampouco compromete os princípios da economicidade e moralidade administrativa.

Dessa forma, a decisão de vedar a participação de consórcios encontra-se devidamente motivada, alinhada aos parâmetros legais e jurisprudenciais vigentes, e amparada em juízo técnico da Administração quanto à adequação da medida aos interesses públicos envolvidos. Trata-se, portanto, de escolha legítima, proporcional e coerente com os objetivos do certame, garantindo a ampla competitividade entre empresas aptas, sem comprometer a segurança jurídica, a eficiência contratual e os princípios que regem a contratação pública.”

4. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

4.1. A Documentação requerida nos itens seguintes deverá ser apresentada **EXCLUSIVAMENTE** pelo portal **SILGOV**, conforme anexo.

5. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

5.1. Deverão ser apresentados, todos os documentos relacionados no Termo de Referência no item “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”.

5.2. Deverão ser apresentados também as seguintes comprovações, sob pena de não qualificação:

5.2.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria -

5.3. Geral da União,
<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis/?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e

5.4. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União,
<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

6. DOS JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

6.1. A Documentação especificada neste Edital constitui parte integrante do processo de PRÉ-QUALIFICAÇÃO.

6.2. A análise da documentação apresentada para fins de Qualificação será realizada pelo Agente de Contratação e serão Pré-Qualificadas todas as proponentes que atenderem a todos os itens obrigatórios no Edital.

6.3. A documentação deverá definir claramente para quais lotes a Proponente está se candidatando.

6.4. Após a apresentação dos documentos, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, cujo prazo será aberto pelo Agente de Contratação. Caso o licitante deixe de apresentar, quaisquer documentos necessários, e desde que seja possível comprovar a sua pré-existência, o Agente de Contratação tomará as medidas cabíveis observando o disposto a seguir:

6.4.1. O agente de contratação abrirá diligência para complementação de informações acerca dos documentos de habilitação, permitindo ao licitante a apresentação dos documentos pré-existentes à época da abertura do certame. O agente de contratação concederá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação dos documentos solicitados. Caso o licitante não apresente a documentação requerida, será considerado inabilitado para prosseguir no presente processo.

6.4.2. Caso seja identificado que os documentos (com prazo de validade) anexados pelo licitante estão válidos para o dia da abertura do processo, mas vencido para a data em que o agente de contratação analisou, o responsável abrirá uma diligência, se houver necessidade, para que o licitante apresente os documentos/certidões válidas para a data solicitada, através da abertura do prazo de 48(quarenta e oito) horas, sob pena de inabilitação.

6.4.3. O licitante que apresentar quaisquer documentos que possua prazo de validade expirado antes da data de início do recebimento dos documentos, por equívoco ou falha, o agente de contratação realizará uma consulta com vistas a obtenção de comprovação da regularidade na presente data, caso não seja possível, será aberto uma diligência no prazo de 48(quarenta e oito) horas para que o licitante comprove que na data de início do recebimento dos documentos, o mesmo estava válido, sob pena de inabilitação.

6.4.4. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos conforme mencionado nos itens anteriores, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.5. A avaliação será única com prazo determinado, a pré-qualificação temporária direcionada exclusivamente ao objeto específico desta pré-qualificação, a análise das documentações será realizada em uma única etapa com prazo determinado, permitindo que os interessados acompanhem e organizem a submissão de seus documentos. Após a conclusão, ao final do qual será emitido o certificado de pré-qualificação para os interessados que atenderem aos requisitos estabelecidos para esse objeto específico.

6.6. Após a aprovação na avaliação, será emitido um certificado de pré-qualificação válido exclusivamente para o objeto específico da pré-qualificação em questão. Esse certificado atesta que o

licitante ou bem está qualificado e em conformidade com os requisitos para participação na licitação vinculada a esse objeto, conforme os parâmetros estabelecidos pela Administração.

6.7. Os interessados deverão apresentar sua documentação enquanto permanecer aberto o presente procedimento auxiliar, respeitado o prazo mínimo de 15 (quinze) dias úteis, nos termos do Decreto Municipal.

6.8. Qualquer alteração no prazo ou nos requisitos será informada antecipadamente pela Administração, garantindo que todos os interessados tenham acesso à informação em tempo hábil.

7. DOS PRAZOS

7.1. O exame dos documentos deverá ser feito no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo o agente ou a Agente de Contratação determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.

7.2. O certificado de PRÉ-QUALIFICAÇÃO terá vigência de 01 (um) ano.

7.2.1. O prazo de validade da presente PRÉ-QUALIFICAÇÃO não será superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

7.3. Janela de recebimento contínuo (procedimento “aberto”). O registro de pré-qualificados será **amplamente divulgado** e ficará **permanentemente aberto** à inscrição de interessados enquanto durar o procedimento.

7.4. Data de corte (fechamento para a licitação vinculada). A **data de corte** corresponderá à **publicação do edital** da licitação, à qual este procedimento esteja **vinculado**. Poderão participar da licitação restrita apenas os interessados que, **na data da publicação**:

7.4.1. **já tenham apresentado** a documentação exigida neste procedimento (ainda que o **deferimento ocorra depois**); e

7.4.2 tenham seus pedidos **pendentes** ou **deferidos**, observado que o edital da licitação restrita **só poderá ser divulgado após, no mínimo, 15 (quinze) dias úteis** contados da **abertura** desta pré-qualificação.

7.5. Este procedimento auxiliar de PRÉ-QUALIFICAÇÃO não possui sessão pública em data previamente designada; a recepção, análise e eventual diligência dos documentos ocorrem em fluxo contínuo dentro da janela de recebimento, até a data de corte definida no subitem 7.6. Todos os prazos previstos neste item serão contados em dias úteis, excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o do vencimento. Na hipótese de indisponibilidade da plataforma eletrônica em dia útil, devidamente registrada, o prazo será automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

7.7. A abertura de diligência para saneamento, esclarecimento ou complementação de informações:

7.7.1. não reabre o prazo geral de apresentação de documentos para terceiros, limitando-se ao interessado diligenciado;

7.7.2. suspende o prazo de análise do Agente de Contratação exclusivamente em relação ao interessado diligenciado, pelo período concedido para atendimento;

7.7.3. será cumprida no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da ciência da intimação, sob pena de inabilitação.

7.8. Em caráter excepcional e devidamente motivado, o prazo previsto nos subitem 7.1 poderá ser prorrogados uma única vez, quando a complexidade da análise documental ou fato superveniente justificar a medida, assegurada a publicidade do ato.

7.9. O certificado de PRÉ-QUALIFICAÇÃO:

7.9.1. produzirá efeitos exclusivamente em relação ao objeto específico desta PRÉ-QUALIFICAÇÃO e durante sua vigência;

7.9.2. poderá ser revalidado durante a janela de recebimento, mediante atualização dos documentos com validade expirada, desde que realizada antes da data de corte prevista no subitem 7.4.

7.10. Da apresentação prévia da documentação quando da publicação dos avisos.

7.10.1. Com a publicação dos avisos do edital da licitação vinculada, somente poderão participar os interessados que, na data da publicação, já tenham anexado integralmente a documentação exigida neste procedimento de PRÉ-QUALIFICAÇÃO.

7.10.2. A ausência de apresentação integral e tempestiva da documentação acarretará a desclassificação do interessado no presente procedimento, sem prejuízo do disposto nos subitens 7.4 e 7.7.

7.10.3. Diligências eventualmente abertas após a publicação dos avisos não reabrem prazo geral nem afastam a exigência do protocolo prévio da documentação.

7.11. Da validade registrada no PNCP e observância da data de corte.

7.11.1. Por tratar-se de procedimento “aberto”, sem data de fechamento previamente fixada, o registro no PNCP indicará, para fins sistêmicos, data de encerramento correspondente a 12 (doze) meses após a publicação inicial desta PRÉ-QUALIFICAÇÃO, sem prejuízo da janela contínua de recebimento prevista no subitem 7.3.

7.11.2. Em qualquer hipótese, a elegibilidade para participar da licitação restrita observará a data de corte definida no subitem 7.4 e no edital da licitação correspondente, prevalecendo esta para fins de comprovação de atendimento dos requisitos.

7.11.3. A indicação de data de encerramento no PNCP não confere direito adquirido à participação após a data de corte nem impede a prorrogação ou reedição do procedimento, quando cabível.

8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Será aberto automaticamente prazo de recurso após julgamento de cada qualificação.

8.2. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - Recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação do resultado em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado.

8.3. A apreciação dar-se-á em fase única.

8.4. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

8.5. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.6. Os recursos deverão ser acompanhados de documentação comprobatória que demonstre a representatividade do representante legal que assinou os mesmos.

8.7. Os recursos deverão ser enviados **exclusivamente pela plataforma**.

8.8. Em caso de não conclusão da análise de julgamento dos recursos, ficara suspensa a sessão de abertura até a conclusão dos mesmos.

9. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO:

9.1. Qualquer pessoa pode impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação da lei ou para pedir esclarecimentos.

9.1.1. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Agente de Contratação, por meio eletrônico.

9.1.2. A impugnação deverá estar subscrita e acompanhada da documentação do impugnante, sendo CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, ou de CNPJ e ato constitutivo, se pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como da procuração e outros documentos que comprovem que o signatário possui poderes de representação, se o caso.

9.1.3. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

9.2. Caberá à Agente de Contratação, auxiliado pelos responsáveis requisitantes pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

9.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

9.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

9.6. Se das consultas ou impugnações resultar a necessidade de modificar o edital, a alteração será divulgada pela mesma forma em que se deu o texto original do instrumento convocatório

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, os participantes do procedimento de pré-qualificação ficam sujeitos às avaliações administrativas nas situações de descumprimento das normas e requisitos estabelecidos no presente edital, nas seguintes situações:

10.2. Infrações Administrativas: Constituem infrações administrativas, passíveis de sanção, os seguintes atos:

10.2.1. **Não entrega da documentação pertinente para o certame**, conforme previsto no inciso IV do art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

10.2.2. **Apresentação de documentação falsa ou prestação de declaração falsa** durante a pré-qualificação, conforme inciso VIII do art. 155.

10.2.3. **Comportamento inidôneo ou ato fraudulento** que vise frustrar os objetivos da pré-qualificação ou das licitações futuras, conforme incisos IX e X do art. 155.

10.2.4. Outras infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicável ao procedimento de pré-qualificação.

10.3. Sanções Administrativas: Em decorrência das infrações mencionadas, serão aplicadas, conforme o caso, as seguintes avaliações:

10.3.1. **Advertência**: será aplicada exclusivamente por infração de menor gravidade, conforme previsto no inciso do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

10.3.2. **Multa**: a ser calculada conforme previsão deste edital, com valor entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado do contrato a ser licitado, de acordo com a gravidade da infração.

10.3.3. **Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração**: por período de até 3 (três) anos, nas hipóteses de infração que comprometam a integridade do processo, conforme previsto no inciso III do art. 156.

10.3.4. **Declaração de Inidoneidade**: impedindo o participante de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses de infrações graves, conforme inciso IV do art. 156.

10.4. **Critérios para Aplicação das Sanções**: Na aplicação das sanções, serão considerados os seguintes critérios, conforme § 1º do art. 156:

10.5. **Gravidade da Infração**: a natureza do ato de infração e seu impacto na integridade do procedimento de pré-qualificação.

10.6. **Peculiaridades do Caso Concreto:** considerando as especificações específicas e o contexto da infração.

10.7. **Circunstâncias Agravantes ou Atenuantes:** que podem causar o aumento ou redução do prejuízo.

10.8. **Danos Causados à Administração:** avaliando o prejuízo potencial ou eficaz ao interesse público.

10.9. **Implantação de Programa de Integridade:** caso aplicável, conforme diretrizes dos órgãos de controle.

10.10. **Defesa e Contraditório:** O licitante ou fornecedor terá direito ao contraditório e à ampla defesa:

10.11. **Multas e Advertências:** O interessado será notificado e poderá apresentar defesa no prazo de 15 (quinta Sanções de Impedimento e Declaração de Inidoneidade: exigirão a instauração de processo de responsabilização, prorrogado por comissão composta de dois ou mais servidores, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021, com possibilidade de apresentação de defesa e provas no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

10.12. **Reparação e Reabilitação:** O participante penalizado poderá solicitar sua reabilitação perante a Administração, desde que cumpridos os requisitos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021:

10.13. **Publicação das Sanções:** As avaliações aplicadas serão informadas e mantidas atualizadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021, garantindo ampla publicidade e acessibilidade a essas informações.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. (O)A Agente de Contratação rejeitará a documentação que seja apresentada em desacordo com as exigências do Edital.

11.2. A Administração Pública reserva-se o direito de revogar ou anular, cancelar ou transferir no todo ou em parte, a presente Pré-Qualificação, por conveniência administrativa ou por ilegalidade, sem que às proponentes caiba direito a reclamação ou pedido de indenização de qualquer espécie.

11.3. Reserva-se à Administração Pública o direito de, em qualquer fase desta Pré-Qualificação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente neste procedimento.

11.3.1. A diligência para complementação e/ou comprovação da documentação apresentada terá prazo de **48 (quarenta e oito) horas, sob pena de desclassificação.**

11.4. A Proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e da documentação apresentada, podendo o Agente de Contratação inabilitá-la, caso seja constatada a ocorrência de imprecisão ou falsidade das informações e/ou da documentação apresentada.

11.5. Não será permitido a qualquer proponente solicitar a retirada de documentação após a sua entrega.

11.6. Os casos omissos serão decididos pela Agente de Contratação.

11.7. O resultado da Pré-Qualificação será divulgado, no Portal Nacional de Contratações Públicas-PNCP, no Sítio Eletrônico Oficial e no Portal de Licitações do TCE-CE.

11.8. **Licitação Restrita aos Pré-Qualificados:** A Administração estabelece que a participação na licitação futura será restrita exclusivamente aos interessados que tenham sido previamente pré-qualificados para o objeto específico delineado neste edital de pré-qualificação. Essa restrição visa garantir que apenas fornecedores que atendam aos critérios estabelecidos no edital de pré-qualificação, já validados e planejados pela comissão responsável, possam participar do processo licitatório.

11.9. Essa medida busca aprimorar a segurança e a qualidade das contratações futuras, garantindo que os participantes possuam experiência comprovada e condições específicas para atender às

especificações e exigência do contrato. Além disso, esta restrição contribui para a celeridade e eficiência do processo licitatório, uma vez que a fase de habilitação inicial já foi realizada, permitindo maior agilidade na avaliação das propostas e na formalização do contrato.

11.10. Por fim, a limitação da licitação aos pré-qualificados reforça a transparência e a conformidade com o edital, uma vez que todos os interessados foram previamente informados dessa exigência e puderam participar da pré-qualificação em condições de igualdade, respeitando os princípios de competitividade e isonomia previstas na Lei nº 14.133/2021.

11.11. **A data de corte para participação na Licitação Restrita** será a divulgação do respectivo edital, respeitado o prazo mínimo de 15 (quinze) dias úteis, nos termos do Decreto Municipal.

CARIRÉ - CE, 29 DE JULHO DE 2026.

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
ORDENADOR(A) DE DESPESAS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O presente Termo de Referência tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO LANCHES, REFEIÇÕES E AFINS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.

1.2 Valor total estimado da contratação é de R\$ 853.208,80 (oitocentos e cinquenta e três mil, duzentos e oito reais e oitenta centavos).

2. ESTIMATIVA DE CONSUMO

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO PARA OS LOTES

LOTE 01 - REFEIÇÕES (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Qty.	Valor	Total
1	BUFFET POR PESSOA, COMPOSTO POR: ARROZ, CREME DE GALINHA, CARNES (GADO, CARNEIRO E PORCO), SALADAS VARIADAS, PURÊ DE BATATA, SUCOS NATURAIS EM COPO DE 250ML E REFRIGERANTES DE DIVERSOS SABORES EM COPO DE 250ML. SOBREMESA: PUDIM OU MOUSSE (EM SABORES VARIADOS), OU SALADA DE FRUTAS, OU SORVETES EM SABORES VARIADOS	Unidade	2.250	R\$ 44,59	R\$ 100.327,50
BUFFET POR PESSOA, COMPOSTO POR: ARROZ, CREME DE GALINHA, CARNES (GADO, CARNEIRO E PORCO), SALADAS VARIADAS, PURÊ DE BATATA, SUCOS NATURAIS EM COPO DE 250ML E REFRIGERANTES DE DIVERSOS SABORES EM COPO DE 250ML. SOBREMESA: PUDIM OU MOUSSE (EM SABORES VARIADOS), OU SALADA DE FRUTAS, OU SORVETES EM SABORES VARIADOS					
2	COFFEE BREAK POR PESSOA, COMPOSTO POR: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO, MINI SANDUÍCHES, BOLINHAS DE QUEIJO, CAFÉ, LEITE, 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTES EM COPO DE 250ML, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS EM COPO DE 250ML E ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Unidade	1.875	R\$ 19,70	R\$ 36.937,50
COFFEE BREAK POR PESSOA, COMPOSTO POR: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO, MINI SANDUÍCHES, BOLINHAS DE QUEIJO, CAFÉ, LEITE, 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTES EM COPO DE 250ML, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS EM COPO DE 250ML E ÁGUA MINERAL SEM GÁS					
3	LANCHE COMPLETO CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, FRUTAS DIVERSAS, SUCO NATURAL COPO COM 250ML, PÃO, MUSSARELA, PRESUNTO, TORRADA, PATÊ, TAPIOCA, BOLO E ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 250ML)	Unidade	3.750	R\$ 20,75	R\$ 77.812,50
LANCHE COMPLETO CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, FRUTAS DIVERSAS, SUCO NATURAL COPO COM 250ML, PÃO, MUSSARELA, PRESUNTO, TORRADA, PATÊ, TAPIOCA, BOLO E ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 250ML)					
4	REFEIÇÃO PREPARADA COMPLETA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, CARNE E FRANGO, SOBREMESA, (REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA EM COPOS DE 250ML)	Unidade	4.500	R\$ 31,66	R\$ 142.470,00
REFEIÇÃO PREPARADA COMPLETA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, CARNE E FRANGO, SOBREMESA, (REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA EM COPOS DE 250ML)					
5	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE, FRANGO E SALADA	Unidade	3.750	R\$ 23,33	R\$ 87.487,50
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE, FRANGO E SALADA					
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01 - REFEIÇÕES (COTA PRINCIPAL)					R\$ 445.035,00

LOTE 02 - REFEIÇÕES (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

Item	Descrição	Unidade	Qty.	Valor	Total
1	BUFFET POR PESSOA, COMPOSTO POR: ARROZ, CREME DE GALINHA, CARNES (GADO, CARNEIRO E PORCO), SALADAS	Unidade	750	R\$ 44,59	R\$ 33.442,50

	VARIADAS, PURÊ DE BATATA, SUCOS NATURAIS EM COPO DE 250ML E REFRIGERANTES DE DIVERSOS SABORES EM COPO DE 250ML. SOBREMESA: PUDIM OU MOUSSE (EM SABORES VARIADOS), OU SALADA DE FRUTAS, OU SORVETES EM SABORES VARIADOS				
	BUFFET POR PESSOA, COMPOSTO POR: ARROZ, CREME DE GALINHA, CARNES (GADO, CARNEIRO E PORCO), SALADAS VARIADAS, PURÊ DE BATATA, SUCOS NATURAIS EM COPO DE 250ML E REFRIGERANTES DE DIVERSOS SABORES EM COPO DE 250ML. SOBREMESA: PUDIM OU MOUSSE (EM SABORES VARIADOS), OU SALADA DE FRUTAS, OU SORVETES EM SABORES VARIADOS				
2	COFFEE BREAK POR PESSOA, COMPOSTO POR: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO, MINI SANDUÍCHES, BOLINHAS DE QUEIJO, CAFÉ, LEITE, 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTES EM COPO DE 250ML, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS EM COPO DE 250ML E ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Unidade	625	R\$ 19,70	R\$ 12.312,50
	COFFEE BREAK POR PESSOA, COMPOSTO POR: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO, MINI SANDUÍCHES, BOLINHAS DE QUEIJO, CAFÉ, LEITE, 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTES EM COPO DE 250ML, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS EM COPO DE 250ML E ÁGUA MINERAL SEM GÁS				
3	LANCHE COMPLETO CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, FRUTAS DIVERSAS, SUCO NATURAL COPO COM 250ML, PÃO, MUSSARELA, PRESUNTO, TORRADA, PATÊ, TAPIOCA, BOLO E ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 250ML)	Unidade	1.250	R\$ 20,75	R\$ 25.937,50
	LANCHE COMPLETO CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, FRUTAS DIVERSAS, SUCO NATURAL COPO COM 250ML, PÃO, MUSSARELA, PRESUNTO, TORRADA, PATÊ, TAPIOCA, BOLO E ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 250ML)				
4	REFEIÇÃO PREPARADA COMPLETA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, CARNE E FRANGO, SOBREMESA, (REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA EM COPOS DE 250ML)	Unidade	1.500	R\$ 31,66	R\$ 47.490,00
	REFEIÇÃO PREPARADA COMPLETA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, CARNE E FRANGO, SOBREMESA, (REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA EM COPOS DE 250ML)				
5	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE, FRANGO E SALADA	Unidade	1.250	R\$ 23,33	R\$ 29.162,50
	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE, FRANGO E SALADA				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02 - REFEIÇÕES (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)					R\$ 148.345,00

LOTE 03 - LANCHES (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Qnt.	Valor	Total
1	CACHORRO-QUENTE: PÃO DE LEITE DE 50 G, CONTENDO MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA INTEIRA, MILHO E ERVILHA, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS APROPRIADO, ACOMPANHADO DE SUCO OU REFRIGERANTE	Unidade	3.075	R\$ 7,82	R\$ 24.046,50
	CACHORRO-QUENTE: PÃO DE LEITE DE 50 G, CONTENDO MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA INTEIRA, MILHO E ERVILHA, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS APROPRIADO, ACOMPANHADO DE SUCO OU REFRIGERANTE				
2	CALDO DE CARNE, COPO COM 200 ML	Unidade	3.000	R\$ 5,67	R\$ 17.010,00
	CALDO DE CARNE, COPO COM 200 ML				
3	CANJA DE GALINHA, COPO COM 200 ML	Unidade	2.250	R\$ 5,52	R\$ 12.420,00
	CANJA DE GALINHA, COPO COM 200 ML				
4	HAMBURGUER DE CARNE COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE COM PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE DE HAMBÚRGUER, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, OVO FRITO, ALFACE E TOMATE QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	750	R\$ 7,04	R\$ 5.280,00
	HAMBURGUER DE CARNE COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE COM PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE DE HAMBÚRGUER, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, OVO FRITO, ALFACE E TOMATE QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
5	LANCHE SIMPLES CONTANDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, BISCOITO, BOLO, PÃO COM PATÊ, SUCO NATURAL COPO COM 250ML)	Unidade	3.000	R\$ 16,36	R\$ 49.080,00
	LANCHE SIMPLES CONTANDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, BISCOITO, BOLO, PÃO COM PATÊ, SUCO NATURAL COPO COM 250ML)				
6	MISTO QUENTE CONTENDO: 01 (UM) PÃO DE FORMA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, 01 (UMA) FATIA DE MUSSARELA, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E	Unidade	1.875	R\$ 6,88	R\$ 12.900,00

	PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
	MISTO QUENTE CONTENDO: 01 (UM) PÃO DE FORMA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, 01 (UMA) FATIA DE MUSSARELA, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
7	TORTA DE FRANGO COM MASSA DE TRIGO MACIA E SABOROSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, ERVILHA, CENOURA E TOMATE. PESO APROXIMADO DE 150G POR PEDAÇO/FATIA. DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO FILME E PORTA-PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	300	R\$ 7,25	R\$ 2.175,00
	TORTA DE FRANGO COM MASSA DE TRIGO MACIA E SABOROSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, ERVILHA, CENOURA E TOMATE. PESO APROXIMADO DE 150G POR PEDAÇO/FATIA. DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO FILME E PORTA-PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03 - LANCHES (COTA PRINCIPAL)					R\$ 122.911,50

LOTE 04 - LANCHES (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

Item	Descrição	Unidade	Qnt.	Valor	Total
1	CACHORRO-QUENTE: PÃO DE LEITE DE 50 G, CONTENDO MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA INTEIRA, MILHO E ERVILHA, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS APROPRIADO, ACOMPANHADO DE SUCO OU REFRIGERANTE	Unidade	1.025	R\$ 7,82	R\$ 8.015,50
	CACHORRO-QUENTE: PÃO DE LEITE DE 50 G, CONTENDO MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA INTEIRA, MILHO E ERVILHA, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS APROPRIADO, ACOMPANHADO DE SUCO OU REFRIGERANTE				
2	CALDO DE CARNE, COPO COM 200 ML	Unidade	1.000	R\$ 5,67	R\$ 5.670,00
	CALDO DE CARNE, COPO COM 200 ML				
3	CANJA DE GALINHA, COPO COM 200 ML	Unidade	750	R\$ 5,52	R\$ 4.140,00
	CANJA DE GALINHA, COPO COM 200 ML				
4	HAMBURGUER DE CARNE COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE COM PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE DE HAMBÚRGUER, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, OVO FRITO, ALFACE E TOMATE QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	250	R\$ 7,04	R\$ 1.760,00
	HAMBURGUER DE CARNE COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE COM PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE DE HAMBÚRGUER, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, OVO FRITO, ALFACE E TOMATE QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
5	LANCHE SIMPLES CONTANDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, BISCOITO, BOLO, PÃO COM PATÊ, SUCO NATURAL COPO COM 250ML)	Unidade	1.000	R\$ 16,36	R\$ 16.360,00
	LANCHE SIMPLES CONTANDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, BISCOITO, BOLO, PÃO COM PATÊ, SUCO NATURAL COPO COM 250ML)				
6	MISTO QUENTE CONTENDO: 01 (UM) PÃO DE FORMA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, 01 (UMA) FATIA DE MUSSARELA, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	625	R\$ 6,88	R\$ 4.300,00
	MISTO QUENTE CONTENDO: 01 (UM) PÃO DE FORMA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, 01 (UMA) FATIA DE MUSSARELA, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
7	TORTA DE FRANGO COM MASSA DE TRIGO MACIA E SABOROSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, ERVILHA, CENOURA E TOMATE. PESO APROXIMADO DE 150G POR PEDAÇO/FATIA. DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO FILME E PORTA-PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	100	R\$ 7,25	R\$ 725,00
	TORTA DE FRANGO COM MASSA DE TRIGO MACIA E SABOROSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, ERVILHA, CENOURA E TOMATE. PESO APROXIMADO DE 150G POR PEDAÇO/FATIA. DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO FILME E PORTA-PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04 - LANCHES (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)					R\$ 40.970,50

LOTE 05- SALGADINHOS (COTA EXCLUSIVA)

Item	Descrição	Unidade	Qnt.	Valor	Total
1	SALGADINHOS DIVERSOS DE FORNO (EMBALAGEM COM 100 UND)	Cento	500	R\$ 74,67	R\$ 37.335,00
	SALGADINHOS DIVERSOS DE FORNO (EMBALAGEM COM 100 UND)				

2	SALGADINHOS DIVERSOS, TIPO COXINHA, RISSOLE, EMPADA, ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E PASTEL, EMBALADOS EM PORÇÕES COM 100 UNIDADES	Cento	500	R\$ 68,84	R\$ 34.420,00
SALGADINHOS DIVERSOS, TIPO COXINHA, RISSOLE, EMPADA, ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E PASTEL, EMBALADOS EM PORÇÕES COM 100 UNIDADES					
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05- SALGADINHOS (COTA EXCLUSIVA)					R\$ 71.755,00

LOTE 06 - SUCOS (COTA EXCLUSIVA)

Item	Descrição	Unidade	Qty.	Valor	Total
1	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR ACEROLA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR ACEROLA					
2	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJÁ	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJÁ					
3	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJU	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJU					
4	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GOIABA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GOIABA					
5	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GRAVIOLA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GRAVIOLA					
6	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MANGA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MANGA					
7	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MARACUJÁ	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MARACUJÁ					
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06 - SUCOS (COTA EXCLUSIVA)					R\$ 15.232,00

LOTE 07 - BOLOS (COTA EXCLUSIVA)

Item	Descrição	Unidade	Qty.	Valor	Total
1	BOLO CONFEITADO, NOS FORMATOS QUADRADO OU REDONDO, COM DOIS RECHEIOS, PESO MÍNIMO DE 6KG, PERSONALIZADO, DESTINADO A EVENTUAIS COMEMORAÇÕES E EVENTOS	Unidade	60	R\$ 149,33	R\$ 8.959,80
BOLO CONFEITADO, NOS FORMATOS QUADRADO OU REDONDO, COM DOIS RECHEIOS, PESO MÍNIMO DE 6KG, PERSONALIZADO, DESTINADO A EVENTUAIS COMEMORAÇÕES E EVENTOS					
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07 - BOLOS (COTA EXCLUSIVA)					R\$ 8.959,80

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 853.208,80
--	--	--	--	--	-----------------------

Cumpra mencionar, ainda, que a licitação dar-se-á em lotes, uma vez que os itens que se quer ter os preços registrados são relacionados entre si e usualmente fornecidos por uma única pessoa jurídica, o que leva à conclusão de que a concentração do objeto em **lotes não ocasionará restrição à competitividade buscada com o certame, o que consequentemente trará uma maior economia de escala.**

Optou-se pelo critério de julgamento e adjudicação por LOTE, buscando evitar o aumento do número de contratados, com o intuito de preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores, e ainda procurando lidar com um número menor de contratados, diminuindo o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação, o que favorecerá o aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública, **sendo que inexistente ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam**

integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si, conforme Acórdão 5.260/2011-1a Câmara. TCU.

3. DESCRIÇÃO DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO

A Secretaria Municipal da Educação de Cariré desempenha atividades contínuas voltadas à gestão da rede pública de ensino, envolvendo ações administrativas, pedagógicas, capacitações, reuniões técnicas, eventos educacionais, formações de profissionais da educação, além do suporte a projetos e programas desenvolvidos ao longo do ano letivo. A execução dessas atividades demanda uma estrutura de apoio compatível com sua complexidade, especialmente em ocasiões que exigem permanência prolongada dos participantes e equipes envolvidas.

Nesse contexto, verifica-se que a ausência de um fornecimento regular e planejado de alimentos preparados, tais como lanches, refeições e itens correlatos, compromete o adequado desenvolvimento das atividades institucionais, uma vez que diversos eventos possuem duração estendida e contam com a participação de servidores, professores, colaboradores, palestrantes e demais envolvidos. Essa situação pode ocasionar interrupções frequentes, redução da produtividade, prejuízos à organização dos eventos e impactos negativos na participação dos públicos atendidos.

Além disso, a Secretaria promove periodicamente encontros, seminários, capacitações, jornadas pedagógicas, conferências, ações de formação continuada e outras iniciativas que reúnem um número significativo de participantes, tornando indispensável o adequado suporte logístico para garantir a continuidade das atividades. A inexistência de atendimento estruturado para essa demanda pode comprometer o cronograma das ações planejadas e dificultar a execução eficiente das políticas públicas voltadas à educação municipal.

Ressalta-se ainda que a demanda por alimentos preparados apresenta caráter recorrente, porém variável, uma vez que depende do calendário escolar, da realização de eventos institucionais, de reuniões extraordinárias e das necessidades administrativas da Secretaria. Dessa forma, faz-se necessário assegurar condições que permitam atender às demandas à medida que surgirem, evitando improvisações, descontinuidade dos serviços de apoio e dificuldades operacionais durante a realização das atividades.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de garantir suporte adequado às ações promovidas pela Secretaria Municipal da Educação, assegurando que os eventos e atividades institucionais sejam desenvolvidos de forma organizada, eficiente e contínua, preservando a qualidade dos serviços prestados, o bom andamento das ações educacionais e o atendimento ao interesse público.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução considerada mais adequada consiste na prestação de serviço de fornecimento de alimentos preparados, incluindo lanches, refeições e itens correlatos, com produção, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega sob demanda, em conformidade com especificações objetivas de cardápio, gramatura, qualidade, horário e local de atendimento. Essa modelagem atende ao comando do art. 9º, inciso IV, da IN SEGES nº 58/2022, ao descrever a solução como um todo.

A execução deve ocorrer mediante ordens de fornecimento emitidas pela Administração, contendo quantitativos, tipo de atendimento, data, horário e local de entrega, de modo a compatibilizar o serviço com a agenda institucional da Secretaria de Educação. O modelo favorece o atendimento de rotinas ordinárias e de

demandas extraordinárias, preservando previsibilidade operacional e flexibilidade para variações de público e de formato dos eventos.

A solução pressupõe observância integral às exigências sanitárias aplicáveis, com manutenção de boas práticas de manipulação, controle higiênico-sanitário, conservação adequada, transporte compatível com a natureza perecível dos itens e substituição imediata de produtos recusados no recebimento por desconformidade. A qualidade mínima esperada deve abranger sabor, apresentação, integridade das embalagens, temperatura apropriada e regularidade entre diferentes fornecimentos.

Do ponto de vista da gestão contratual, a solução permite medição objetiva por item efetivamente solicitado e recebido, com aferição por critérios de conformidade, pontualidade e atendimento das especificações estabelecidas. Também possibilita tratamento eficiente de ocorrências, glosas por inadimplemento parcial, rastreabilidade mínima de lotes e controle de reincidências, contribuindo para maior transparência e melhor desempenho na execução.

A adoção dessa solução se alinha ao interesse público ao reduzir improvisações, minimizar riscos sanitários, evitar dispersão de esforços administrativos com preparo interno e assegurar apoio alimentar compatível com as ações administrativas e pedagógicas da área educacional. Em perspectiva de ciclo de vida, mostra-se mais eficiente que alternativas com maior custo fixo ou maior complexidade estrutural, preservando competitividade, qualidade e capacidade de resposta ao longo da vigência contratual.

5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1 É permitida a subcontratação parcial do objeto deste contrato, **limitada a até 20% (vinte por cento)** do valor total atualizado do contrato, nos termos do **art. 72 da Lei nº 14.133/2021**.

6.2 A subcontratação dependerá de **anuência prévia e expressa da Administração**, mediante solicitação formal da contratada, bem como a demonstração de que o objeto subcontratado está compatível com as exigências contratual.

6.3 A **contratada permanecerá responsável solidária pela execução do objeto subcontratado**, respondendo integralmente por eventuais falhas, inadimplementos ou prejuízos à Administração decorrentes da atuação da subcontratada, nos termos do §1º do art. 72 da Lei nº 14.133/2021.

6.4 É **vedada** a subcontratação da empresa **integrante do consórcio, na condição de contratada**, com a própria empresa consorciada, exceto se for expressamente admitido no edital e compatível com a divisão de tarefas estabelecida no plano de trabalho.

6.6 A eventual subcontratação **não gera vínculo contratual entre a Administração e a subcontratada**, sendo a contratada a única responsável por obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e civis decorrentes da relação com a subcontratada.

6.7 Admite-se a subcontratação parcial do objeto até o limite máximo de 20,00%, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja autorização prévia e expressa da Administração e que a medida seja demonstradamente útil à adequada execução contratual. A permissão se justifica porque determinadas parcelas acessórias do serviço, como apoio logístico complementar, transporte secundário, montagem de kits, fornecimento de itens de apoio e produção pontual de componentes específicos do cardápio, podem ser destacadas sem desnaturar a responsabilidade principal da contratada. A solução preserva eficiência

operacional e amplia capacidade de resposta em demandas simultâneas, sem permitir que o núcleo central da execução seja transferido a terceiros.

A subcontratação não poderá alcançar a totalidade do objeto nem converter a contratada em mera intermediadora administrativa do serviço. A empresa principal deverá manter sob sua direção direta o planejamento operacional, o controle de qualidade, a coordenação logística, a supervisão sanitária global e a responsabilidade pela conformidade final dos alimentos entregues. Os subcontratados, quando admitidos, deverão comprovar regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, além de capacidade técnica compatível com a parcela executada, especialmente se a atividade subcontratada corresponder a trecho para o qual tenha havido exigência de aptidão técnica específica.

A opção por permitir a subcontratação parcial, com limite quantitativo definido e controle prévio da Administração, guarda aderência aos princípios da motivação e da transparência previstos no regime da Lei nº 14.133/2021 e se revela proporcional ao objeto. O modelo reduz risco de insuficiência operacional em picos de demanda sem comprometer a rastreabilidade, a fiscalização e a responsabilização integral da contratada principal perante a Administração. Eventual subcontratação em desacordo com as condições estabelecidas deverá ser tratada como descumprimento contratual, sujeitando a contratada às consequências cabíveis, inclusive glosas, sanções e medidas extintivas, se for o caso.

7. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

7.1 Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:

7.1.1 Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;

7.1.2 Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.

7.1.3 Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1 O objeto deste Termo de Referência caracteriza-se como fornecimento contínuo, nos termos dos arts. 106, 107 e 108 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo atividades cuja interrupção comprometeria a regularidade, eficiência e continuidade das operações administrativas, demandando execução sucessiva e periódica durante o período de vigência contratual, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar.

8.2 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, observando-se o art. 107 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado sucessivamente por iguais e sucessivos períodos até o limite máximo legal, desde que atenda aos seguintes critérios 1) haja interesse e justificativa da Administração; 2) a contratada mantenha as condições de habilitação e qualificação; 3) a prestação dos serviços ou fornecimentos continue atendendo aos parâmetros de qualidade exigidos; 4) seja de interesse do(a) contratado(a).

8.3 A prorrogação será formalizada por termo aditivo ou, quando envolver apenas atualização de valores, por apostila, conforme regulamentação municipal.

8.4 Nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a continuidade da prestação, a contratada obriga-se a manter os serviços ou fornecimentos sem interrupção, mesmo durante eventuais transições contratuais, até que nova empresa assuma o objeto, sem prejuízo da remuneração correspondente ao período efetivamente executado.

- 8.5** Havendo necessidade administrativa devidamente justificada, a contratada deverá aceitar acréscimos ou supressões quantitativas indispensáveis à manutenção da execução do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme arts. 124 e 125 da lei 14.133/2021.
- 8.6** Alterações qualitativas indispensáveis à adequação técnica do serviço também poderão ser determinadas pela Administração, mediante termo aditivo, desde que não desfigurem o objeto originalmente contratado.
- 8.7** Na forma do art. 108, o contrato poderá ser revisto para fins de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, sempre que comprovado:
- 8.7.1** fato imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis;
 - 8.7.2** caso fortuito ou força maior;
 - 8.7.3** alteração de tributos ou encargos legais que impactem os custos da execução;
 - 8.7.4** variações extraordinárias de preços.
- 8.8** A solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalmente apresentada pela contratada, acompanhada de documentação comprobatória idônea que demonstre, de forma clara e objetiva, a ocorrência dos fatos que motivam o pedido. Poderão ser utilizados, entre outros elementos: séries históricas de preços, índices oficiais, publicações técnicas especializadas, notícias veiculadas na imprensa que evidenciem impactos inflacionários, alterações de alíquotas tributárias ou quaisquer outros documentos que comprovem a variação extraordinária dos custos. A Administração, por sua vez, realizará pesquisa de preços atualizada (IN SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021) e demais análises técnicas necessárias para verificar a consistência das informações apresentadas e decidir pela aceitação, total ou parcial, do pedido de reequilíbrio.
- 8.9** O reequilíbrio será formalizado por termo aditivo, mediante apresentação de demonstração analítica e documentação comprobatória.
- 8.10** A contratada deverá garantir a prestação contínua em conformidade com os padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência, sujeitando-se à fiscalização permanente da Administração, que poderá determinar ajustes, substituições, reforço operacional ou outras medidas necessárias para assegurar a adequada execução do objeto.
- 8.11** A interrupção injustificada dos serviços ou fornecimentos, a interrupção por culpa da contratada ou o descumprimento das obrigações contratuais sujeitarão a empresa às penalidades previstas no contrato e na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e da eventual rescisão contratual.

9. MODELOS DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Condições de Execução

9.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: 5 (cinco) dias da assinatura do contrato ou da emissão da ordem de serviço;

9.2 A fiscalização da contratação, decorrente desta PREGÃO ELETRÔNICO de licitação, será acompanhada e fiscalizada por servidor da Administração, especialmente designados, nos termos do artigo 117 da Lei Federal 14.133/2021.

9.3 A contratante deverá indiciar um responsável legal, através de documento encaminhado, indicando os respectivos contatos (e-mail, celular e WhatsApp), com poderes para representá-lo na execução do contrato decorrente, objeto deste termo de referência.

9.4 Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

9.4.1 A execução dos serviços ocorrerá de forma **continuada**, conforme as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, mediante solicitação formal da Administração, contendo a especificação dos itens, quantitativos, local, data e horário para entrega.

9.4.2 A contratada deverá receber as solicitações por meio dos canais oficiais definidos pela Administração, promovendo o planejamento da produção e da logística necessária ao atendimento da demanda dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

9.4.3 Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia da entrega, utilizando matérias-primas de qualidade e observando rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, bem como toda a legislação sanitária vigente.

9.4.4 Durante o preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, deverão ser observadas as condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, garantindo a segurança alimentar e a manutenção das características sensoriais dos produtos.

9.4.5 O transporte dos alimentos deverá ser realizado em recipientes apropriados, limpos e adequados ao tipo de alimento fornecido, preservando sua integridade, temperatura e qualidade até o momento da entrega.

9.4.6 A entrega deverá ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal da Educação, respeitando rigorosamente os horários previamente estabelecidos, de modo a não comprometer a realização das atividades institucionais.

9.4.7 Sempre que previsto na solicitação da Administração, a contratada deverá fornecer os materiais descartáveis necessários ao consumo dos alimentos, tais como copos, pratos, talheres, guardanapos e demais utensílios pertinentes.

9.4.7.1 A contratada estará obrigada a fornecer exclusivamente os materiais descartáveis expressamente especificados nos itens, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência e na solicitação emitida pela Administração.

9.4.7.2 Os materiais, utensílios, equipamentos ou quaisquer outros itens não previstos nas especificações da contratação ou não discriminados na solicitação da Administração não serão de fornecimento obrigatório pela contratada.

9.4.7.3 A disponibilização de materiais não contemplados no objeto da contratação, quando necessária à realização das atividades da Secretaria, será de responsabilidade da contratante, sem que isso gere qualquer obrigação adicional à contratada.

9.4.8 O recebimento dos alimentos será realizado por servidor designado pela Administração, que verificará a conformidade dos itens entregues quanto aos quantitativos, especificações, qualidade, apresentação, temperatura, acondicionamento e demais requisitos previstos no contrato.

9.4.9 Constatadas irregularidades na execução dos serviços ou na qualidade dos alimentos fornecidos, a Administração poderá rejeitar total ou parcialmente o fornecimento, devendo a contratada promover a substituição dos produtos ou sanar as inconformidades, sem qualquer ônus adicional para o Município.

9.4.10 A execução dos serviços terá caráter **continuado e sob demanda**, não havendo obrigação de contratação de quantitativo mínimo, sendo os fornecimentos realizados exclusivamente conforme a necessidade da Secretaria Municipal da Educação.

9.4.11 A frequência das solicitações será variável, acompanhando o calendário de reuniões, capacitações, formações, eventos institucionais, solenidades, conferências, seminários e demais atividades promovidas pela Secretaria, podendo ocorrer em dias úteis, finais de semana e feriados, quando previamente programados.

9.4.12 A contratada deverá manter capacidade operacional, estrutura física, equipe e logística compatíveis para atender às demandas da Administração durante toda a vigência contratual, inclusive em situações que exijam o fornecimento simultâneo para diferentes locais ou eventos.

9.4.13 A fiscalização da execução contratual será realizada de forma contínua pela Administração, por intermédio do gestor e do fiscal do contrato, que acompanharão a qualidade dos serviços prestados, o cumprimento dos prazos, a conformidade dos fornecimentos e o atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato.

Materiais a serem disponibilizados;

9.5 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá dispor dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades apropriadas, promovendo sua substituição quando necessário.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.6 A contratada deverá garantir a qualidade dos serviços prestados e dos alimentos fornecidos durante toda a execução contratual, responsabilizando-se pela conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência.

9.7 Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando as normas sanitárias vigentes, os padrões de higiene, acondicionamento, conservação, transporte e temperatura adequados a cada tipo de alimento.

9.8 Constatada qualquer irregularidade, defeito, inadequação, deterioração, contaminação, desacordo com as especificações ou qualquer condição que comprometa a qualidade ou a segurança alimentar dos produtos fornecidos, a contratada deverá promover a substituição integral dos itens rejeitados, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido pelo fiscal do contrato, considerando a urgência da demanda.

9.9 A aprovação dos alimentos no ato do recebimento não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos ou desconformidades que venham a ser constatados posteriormente, desde que relacionados ao objeto fornecido.

9.10 A contratada responderá pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução inadequada dos serviços ou do fornecimento de alimentos em desacordo com as normas sanitárias, técnicas e contratuais, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

9.11 A garantia prevista neste item não substitui as responsabilidades legais da contratada decorrentes da legislação sanitária aplicável, do Código de Defesa do Consumidor e das demais normas pertinentes à execução do objeto contratual.

10. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato por iniciativa da Administração, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado por prazo equivalente, mediante simples anotação por apostila, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

10.3 As comunicações entre a Administração contratante e a contratada serão feitas por escrito, inclusive por meio eletrônico com certificação de autenticidade, quando necessário, ou conforme endereço eletrônico indicado pela contratada em sua proposta comercial.

10.4 A Administração poderá convocar o representante da contratada a qualquer momento para adoção de providências imediatas relativas à execução do contrato.

10.5 Após a assinatura do contrato, poderá ser convocada reunião inicial com o representante da contratada para apresentação do plano de fiscalização, que conterá:

- a) obrigações contratuais;
- b) mecanismos de fiscalização;
- c) estratégias de execução do objeto;
- d) plano complementar de execução (quando houver);
- e) método de aferição de resultados;

- f) sanções aplicáveis;
- g) canais de comunicação com o gestor e fiscais do contrato.

Fiscalização do Contrato (art. 117 da Lei nº 14.133/2021)

10.6 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais designados formalmente pela autoridade competente, com atribuições específicas conforme a natureza da fiscalização: técnica ou administrativa.

Fiscalização Técnica

10.7 Compete ao fiscal técnico verificar o cumprimento das condições contratuais, assegurando a conformidade da execução com os padrões de qualidade exigidos.

10.7.1 O fiscal técnico deverá registrar, no histórico de gerenciamento do contrato, todas as ocorrências relevantes, descrevendo eventuais faltas ou defeitos e as medidas corretivas necessárias (art. 117, § 1º).

10.7.2 O fiscal técnico notificará a contratada sempre que verificar irregularidades, fixando prazo para correção.

10.7.2.1 Quando a irregularidade ultrapassar sua competência, deverá comunicar o gestor do contrato em tempo hábil para adoção das providências cabíveis.

10.7.3 Ocorrências que possam comprometer o cronograma contratual deverão ser comunicadas de imediato ao gestor.

10.7.4 O término da execução contratual será comunicado pelo fiscal técnico ao gestor, visando subsidiar eventual prorrogação ou nova contratação.

Fiscalização Administrativa

10.8 O fiscal administrativo é responsável por acompanhar:

a manutenção das condições de habilitação da contratada;

o empenho e pagamento;

garantias contratuais;

glosas;

apostas e aditivos.

10.8.1 Em caso de descumprimento contratual, deverá atuar tempestivamente e comunicar o gestor para que delibere as medidas cabíveis.

Gestão do Contrato

10.9 O gestor do contrato coordenará todas as ações de fiscalização, manterá atualizados os registros formais de execução e elaborará relatórios sobre o cumprimento do objeto, conforme art. 117, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

10.10 Caberá ao gestor consolidar as informações dos fiscais, avaliar riscos e informar, quando necessário, à autoridade superior sobre situações que exijam deliberação estratégica ou medidas disciplinares.

10.11 Deverá também acompanhar a regularidade fiscal e trabalhista da contratada e controlar pendências que impactem a liquidação e o pagamento contratual.

10.12 O gestor emitirá parecer sobre o desempenho da contratada, com base em indicadores objetivos definidos no TR, incluindo histórico de penalidades e cumprimento das obrigações contratuais.

10.13 Na hipótese de infrações contratuais, o gestor dará início ao processo administrativo de responsabilização, conforme previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

10.14 Ao final do contrato, deverá elaborar relatório conclusivo, registrando o cumprimento dos objetivos pactuados, com recomendações para aprimoramento das contratações futuras.

10.15 O gestor é responsável por remeter à unidade competente os documentos necessários à liquidação e pagamento, no valor aferido pela fiscalização contratual.

11. CRITÉRIO DE SELEÇÃO

O prestador do serviço será selecionado por meio da realização de procedimento de **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de execução do serviço

O serviço objeto será CONTINUADO.

12. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

12.1 É **vedada** a participação de licitantes sob a forma de consórcio, nos termos do art. 15, §§ 1º a 5º da Lei nº 14.133/2021.

12.2 A participação de consórcios no presente procedimento foi vedada por decisão discricionária da Administração, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. Tal decisão fundamenta-se na análise da conveniência e oportunidade administrativas, observando as peculiaridades do objeto licitado e os riscos contratuais envolvidos.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

E assim conclui:

Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), a exemplo do Acórdão nº 2813/2004 – 1ª Câmara, respalda a prerrogativa da Administração de avaliar, conforme o caso concreto, os riscos e benefícios da atuação de empresas consorciadas, especialmente no que se refere à responsabilidade solidária dos consorciados em obrigações trabalhistas, previdenciárias e contratuais, o que pode comprometer a regular execução do contrato, verbis:

26. O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Está, portanto, no âmbito da discricionariedade da Administração. Isto porque, ao nosso ver, a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios.

Considerando, ainda, a existência de empresas com plena capacidade técnica e operacional individual para executar o objeto licitado, a vedação à participação de consórcios não representa afronta à competitividade, tampouco compromete os princípios da economicidade e moralidade administrativa.

Dessa forma, a decisão de vedar a participação de consórcios encontra-se devidamente motivada, alinhada aos parâmetros legais e jurisprudenciais vigentes, e amparada em juízo técnico da Administração quanto à adequação da medida aos interesses públicos envolvidos. Trata-se, portanto, de escolha legítima, proporcional e coerente com os objetivos do certame, garantindo a ampla competitividade entre empresas aptas, sem comprometer a segurança jurídica, a eficiência contratual e os princípios que regem a contratação pública.

13. HABILITAÇÃO

13.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

13.1.3 No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

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

13.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

13.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

13.1.7 No caso de Consórcio: COMPROMISSO PÚBLICO OU PARTICULAR DE CONSTITUIÇÃO DE CONSÓRCIO, em se tratando de consórcio, que deverá ser apresentado subscrito pelos consorciados, do qual deverá, com clareza e precisão, constar:

- Indicação da empresa líder responsável pelo consórcio que ficará incumbida de todos os entendimentos com a CONTRATANTE;
- Composição do Consórcio, devendo constar do mesmo a proporção econômica e financeira da respectiva participação de cada consorciado;
- Objetivo do consórcio;

- d. Compromisso expresso de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados sob o consórcio, em relação à licitação, e, posteriormente, ao eventual Contrato, bem como pelos encargos fiscais e administrativos referentes ao objeto do Contrato, até seu recebimento definitivo;
- e. Compromisso de que o consórcio não terá sua composição ou constituição alterada, ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia anuência da CONTRATANTE, até o termo final do contrato;
- f. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui nem se constituirá em pessoa distinta da de seus membros;
- g. Compromissos e obrigações de cada um dos consorciados, individualmente, em relação ao objeto desta licitação;
- h. Duração do consórcio, no mínimo, pelo prazo do Contrato, se este vier a ser firmado.

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

13.1.9 No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

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

13.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

13.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

13.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.

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

13.2.4 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;

13.2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

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

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

13.2.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

13.3 Qualificação Econômico-Financeira

13.3.1 Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;

13.3.2 Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.

13.3.3 Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

13.3.4 Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

13.3.5 As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.

13.3.6 As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

13.3.7 Comprovação, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

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

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

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

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

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

13.3.8 Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

13.3.9 As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

13.3.10 O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

13.4 Qualificação Técnica

13.4.1 Comprovação de aptidão técnica-operacional para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.4.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

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

13.4.4 Somente poderão ser aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, no mínimo, um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser prestado em prazo inferior.

13.4.5 Os atestados ou certidões que não possuem as informações mínimas para a sua análise serão objeto de diligência.

14. RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1 Os serviços contratados serão recebidos em duas etapas, conforme o art. 140, I, da Lei 14.133/2021:

a) *provisoriamente*, por termo de recebimento provisório lavrado pelos fiscais técnico, administrativo ou setorial, no ato da aferição da etapa ou da parcela executada;

b) *definitivamente*, após ateste de conformidade, após a aceitação formal pela Administração.

14.1.1 O recebimento provisório ocorrerá mediante:

14.1.2 apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente acompanhada do relatório técnico da contratada;

14.1.3 Verificada desconformidade com o Termo de Referência ou a proposta, o serviço poderá ser rejeitado total ou parcialmente, inclusive antes do recebimento provisório. A contratada deverá corrigir ou refazer o serviço em até 5 (cinco) dias úteis contados da notificação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

14.1.4 Concluída a verificação da conformidade técnica, administrativa e contratual, o recebimento definitivo será formalizado em até 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento provisório/nota fiscal.

14.1.5 O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado, uma única vez e por igual período, mediante justificativa formal do gestor quando forem necessárias diligências técnicas adicionais para comprovar o atendimento das exigências contratuais.

14.1.6 Havendo controvérsia quanto à dimensão, qualidade ou quantidade do serviço executado, aplicar-se-á o art. 143 da Lei 14.133/2021: a parcela incontroversa poderá ser faturada e paga, permanecendo suspenso o pagamento da parte controvertida até solução da divergência.

14.1.7 Os prazos previstos nos subitens 14.1.3 e 14.1.4 ficarão suspensos enquanto a contratada corrigir inconsistências apontadas na execução do serviço ou na documentação fiscal.

14.1.8 O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil pela solidez e segurança dos serviços nem da responsabilidade ético-profissional pela execução perfeita, nos termos do § 2º do art. 140 da Lei 14.133/2021.

15. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

15.1 O pagamento à contratada será condicionado à execução regular do objeto contratual e ocorrerá mediante apresentação da **Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente**, que será submetido ao processo de liquidação, nos termos dos arts. 63 da Lei nº 4.320/64 e 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

15.2 Recebido o documento fiscal, **correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa**, prorrogável por igual período, desde que devidamente justificado e registrado no processo.

15.3 Para fins de liquidação, o setor competente verificará se o documento fiscal contém, no mínimo, os seguintes elementos:

- a) prazo de validade do documento;
- b) data de emissão;
- c) dados do contrato e do órgão contratante;
- d) período a que se refere a execução contratual;
- e) valor bruto e líquido a pagar;
- f) destaque de tributos e retenções cabíveis.

15.4 A nota fiscal ou instrumento equivalente **deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista** junto aos seguintes órgãos:

- Receita Federal do Brasil (inclusive Previdência Social),
- Justiça do Trabalho (CNDT),
- FGTS (CEF),
- Fazenda Estadual e Municipal (tributos e dívida ativa).

15.5 Em caso de erro, omissão ou ausência de documentos necessários à liquidação, a despesa ficará sobrestada até que a contratada regularize a situação, **sem ônus para a Administração**, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização.

15.6 Verificada situação de **irregularidade fiscal da contratada**, a Administração notificará a empresa para que, **em até 5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou apresente defesa. Este prazo poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração.

15.7 Caso a contratada não regularize a situação ou a defesa seja considerada improcedente, o contratante:

- a) comunicará o fato aos órgãos fiscalizadores competentes;
- b) informará sobre a existência de pagamento a ser realizado;
- c) adotará, se necessário, medidas para rescisão contratual, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.8 Caso o objeto tenha sido **efetivamente executado**, os pagamentos serão realizados normalmente até decisão administrativa quanto à rescisão, caso a irregularidade fiscal persista.

15.9 O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias** contados da **finalização da liquidação da despesa**, por meio de **ordem bancária**, em conta corrente informada previamente pela contratada.

15.10 Considera-se como data do pagamento aquela em que a **ordem bancária for emitida**.

15.11 No ato do pagamento, será efetuada a **retenção dos tributos e contribuições previstos na legislação vigente**, inclusive aquelas incidentes sobre serviços (INSS, IRRF, CSLL, PIS, COFINS, ISS etc.).

15.11.1 Independentemente do que conste na planilha de preços, **serão retidos os tributos com base nos percentuais legais vigentes**, conforme a natureza do serviço ou fornecimento.

15.12 A contratada **optante pelo Simples Nacional**, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, **não sofrerá retenções** relativas aos tributos abrangidos por esse regime, **desde que comprove formalmente sua condição**, mediante documento oficial válido no momento do pagamento

16. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

16.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ÓRGÃO	UNIDADE	FONTE	PROGRAMA/DESCRIÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	07.01	2.017	07.01.12.122.1215.2.017 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA.	1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS; 1500100100 - RECEITA DE IMPOSTO E TRANS.- EDUCAÇÃO.

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

CARIRÉ - CE, 29 DE JULHO DE 2026

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
ORDENADOR(A) DE DESPESAS

APÊNDICE A

1. AMOSTRAS

1.1 Para a presente contratação a exigência de amostras será obrigatória. Além disso, poderá ser realizada diligência nos itens dos lotes, caso a Administração considere necessário, com o objetivo de esclarecer eventuais dúvidas relacionadas à marca ou especificação informada nas propostas dos licitantes classificados, visando assegurar a conformidade e a qualidade dos itens propostos.

1.2 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar obrigatoriamente as amostras, que serão submetidas à análise técnica pela Administração, cuja data, local e horário de realização poderão ser divulgados por mensagem no sistema, sendo facultada a presença de todos os interessados, inclusive dos demais fornecedores participantes.

1.3 Será exigida uma amostra de cada item que compõe todos os lotes.

1.4 As amostras deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 11:00h e de 13:00h às 16:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, a partir da convocação do licitante por meio do chat do pregão ou/e notificação por e-mail, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

1.5 O(a)s licitante(s) vencedor(es) deverá(ão) apresentar as amostras de todos os itens dos lotes solicitados, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do(s) produto(s) antes da homologação da licitação em favor da(s) vencedora(s).

1.6 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, que também deverá apresentar as respectivas amostras. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

1.7 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e analisados pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento, devendo o interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada **DECLASSIFICADA**.

1.8 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues poderão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

1.9 Após decorrido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Termo de Referência. Assim, a empresa será desclassificada para o lote em questão.

1.10 Após realizada a entrega total exigida no item 1.4, no local indicado, a Secretaria de Educação emitirá laudo de classificação ou desclassificação das amostras apresentadas.

1.11 Após a entrega não será aceita mudança de marca, especificação ou composição dos produtos apresentados.

1.12 Fica vedado aos participantes o acesso aos laudos e amostras entregues pelos demais concorrentes até a conclusão da fase de julgamento pela comissão designada pela Secretaria de Educação, dentro do prazo estabelecido, podendo o interessado formalizar, por escrito, pedido de vistas dos laudos junto à comissão no mesmo endereço de entrega das amostras.

1.14 Também ficará vedado o acesso dos participantes da licitação à comissão julgadora, responsável pelo recebimento e análise de amostras, sem a devida autorização da Secretaria Contratante, que apreciará o pedido e a justificativa do referido acesso.

1.15 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema ou por e-mail.

1.16 Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

1.17 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas, especificações ou demais documentos necessários à perfeita análise dos produtos, quando for o caso.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP



Unidade Requisitante

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A contratação ora proposta encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026, conforme registrado no Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 2025102446, sob o código 87 do PNCP, evidenciando o alinhamento com o planejamento institucional da unidade demandante.



Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal da Educação de Cariré desempenha atividades contínuas voltadas à gestão da rede pública de ensino, envolvendo ações administrativas, pedagógicas, capacitações, reuniões técnicas, eventos educacionais, formações de profissionais da educação, além do suporte a projetos e programas desenvolvidos ao longo do ano letivo. A execução dessas atividades demanda uma estrutura de apoio compatível com sua complexidade, especialmente em ocasiões que exigem permanência prolongada dos participantes e equipes envolvidas.

Nesse contexto, verifica-se que a ausência de um fornecimento regular e planejado de alimentos preparados, tais como lanches, refeições e itens correlatos, compromete o adequado desenvolvimento das atividades institucionais, uma vez que diversos eventos possuem duração estendida e contam com a participação de servidores, professores, colaboradores, palestrantes e demais envolvidos. Essa situação pode ocasionar interrupções frequentes, redução da produtividade, prejuízos à organização dos eventos e impactos negativos na participação dos públicos atendidos.

Além disso, a Secretaria promove periodicamente encontros, seminários, capacitações, jornadas pedagógicas, conferências, ações de formação continuada e outras iniciativas que reúnem um número significativo de participantes, tornando indispensável o adequado suporte logístico para garantir a continuidade das atividades. A inexistência de atendimento estruturado para essa demanda pode comprometer o cronograma das ações planejadas e dificultar a execução eficiente das políticas públicas voltadas à educação municipal.

Ressalta-se ainda que a demanda por alimentos preparados apresenta caráter recorrente, porém variável, uma vez que depende do calendário escolar, da realização de eventos institucionais, de reuniões extraordinárias e das necessidades administrativas da Secretaria. Dessa forma, faz-se necessário assegurar condições que permitam atender às demandas à medida que surgirem, evitando improvisações, descontinuidade dos serviços de apoio e dificuldades operacionais durante a realização das atividades.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de garantir suporte adequado às ações promovidas pela Secretaria Municipal da Educação, assegurando que os eventos e atividades institucionais sejam desenvolvidos de forma organizada, eficiente e contínua, preservando a qualidade dos serviços prestados, o bom andamento das ações educacionais e o atendimento ao interesse público.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Para que a contratação atenda de forma satisfatória à necessidade identificada, a solução deverá observar os seguintes requisitos:

- **Requisitos Gerais:**

- Garantir o fornecimento de alimentos preparados, compreendendo lanches, refeições e itens correlatos, de forma contínua e conforme a demanda da Secretaria Municipal da Educação.
- Possibilitar o atendimento das necessidades decorrentes de reuniões, capacitações, formações, eventos institucionais, solenidades, conferências, seminários e demais atividades promovidas pela Secretaria.
- Assegurar a qualidade, a regularidade e a pontualidade na prestação dos serviços, evitando prejuízos ao cronograma das atividades institucionais.
- Permitir o fornecimento dos alimentos em quantitativos variáveis, conforme a necessidade de cada evento ou ação administrativa.
- Garantir que os serviços sejam executados em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade, continuidade e interesse público.

- **Requisitos Específicos:**

- Os alimentos deverão ser preparados com matérias-primas de boa qualidade, respeitando padrões adequados de higiene, conservação, manipulação e acondicionamento.
- A empresa contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal e demais legislações aplicáveis ao setor alimentício.
- Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas para consumo, preservando temperatura, sabor, aparência, integridade e segurança alimentar.
- O fornecimento deverá ocorrer nos locais, datas e horários previamente definidos pela Secretaria Municipal da Educação, respeitando a programação de cada evento.
- A contratada deverá possuir estrutura operacional e logística compatíveis com a execução do objeto, garantindo capacidade para atender simultaneamente diferentes demandas, quando necessário.
- Os alimentos deverão apresentar prazo adequado para consumo e serem transportados em recipientes apropriados, observando as boas práticas de transporte de alimentos preparados.
- Sempre que solicitado, deverá ser disponibilizado material descartável necessário ao consumo dos alimentos, como copos, pratos, talheres, guardanapos e demais utensílios pertinentes, quando previsto nas especificações da contratação.

• **Requisitos Operacionais:**

- Disponibilidade para atendimento durante todo o período de vigência contratual, conforme as demandas da Secretaria.
- Capacidade de atendimento em eventos de pequeno, médio e grande porte, de acordo com a quantidade de participantes previamente informada.
- Flexibilidade para atender solicitações programadas e eventuais necessidades extraordinárias, observados os prazos estabelecidos pela Administração.
- Manutenção de padrão uniforme de qualidade durante toda a execução contratual, independentemente do quantitativo solicitado.
- Requisitos Legais e Técnicos
- A empresa deverá estar regularmente constituída e habilitada para o exercício da atividade compatível com o objeto da contratação.
- Deverá manter todas as licenças, autorizações e documentos exigidos pela legislação vigente para funcionamento e manipulação de alimentos.
- Cumprir integralmente as normas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como a legislação sanitária, trabalhista, previdenciária, ambiental e tributária aplicável.
- Observar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos durante todas as etapas de preparo, armazenamento, transporte e entrega.

• **Requisitos de Qualidade:**

- Garantir alimentos preparados com qualidade sensorial adequada, apresentando boa aparência, sabor, textura e temperatura compatíveis com cada tipo de produto.
- Assegurar condições que minimizem riscos de contaminação alimentar, preservando a saúde dos consumidores.
- Disponibilizar atendimento eficiente e compatível com a demanda, reduzindo atrasos, falhas de entrega e interrupções durante os eventos promovidos pela Secretaria.
- Manter padrão de qualidade uniforme durante toda a vigência contratual, contribuindo para o adequado desenvolvimento das atividades institucionais e para o alcance do interesse público.



LEVANTAMENTO DE MERCADO

COMPARAÇÃO ENTRE AS SOLUÇÕES				
Objeto	Vantagens	Desvantagens	Possíveis Problema	Implementação (dias)
Prestação sob demanda de alimentação preparada com produção, porcionamento e entrega	Esse modelo apresenta elevada aderência à necessidade institucional por reunir, em uma única solução, preparo, acondicionamento e entrega dos alimentos conforme cronograma e ordens de fornecimento da Administração. Permite padronização de cardápios, porções e qualidade sanitária, reduz a necessidade de estrutura própria do órgão e	A solução depende de boa capacidade logística da contratada e de especificações claras para evitar divergências sobre gramatura, composição, apresentação e tempo de entrega. Em períodos de alta demanda simultânea, a prestação pode exigir reforço	Os riscos mais relevantes concentram-se em atrasos na entrega, falhas no transporte, variações de padrão entre fornecimentos, inadequação sanitária pontual e dificuldade de atendimento em eventos extraordinários se não houver dimensionamento prévio. Há ainda possibilidade de intercorrências associadas a	40

	favorece controle objetivo por item, evento, local e horário de entrega, com custo operacional mais previsível ao longo da execução.	operacional da empresa. Também demanda fiscalização atenta quanto à temperatura, integridade das embalagens e substituição imediata de itens em desconformidade, sob pena de comprometer a experiência do usuário e a utilidade do serviço.	restrições alimentares, perecibilidade e necessidade de reposição imediata, o que exige rotinas de comunicação, aceitação e contingência bem definidas entre as partes.	
Operação de cozinha terceirizada dedicada com equipe e produção local	A produção dedicada tende a ampliar o controle sobre preparo, montagem e tempo entre finalização e consumo, podendo favorecer personalização de cardápios e atendimento de demandas continuadas de maior volume em janelas fixas. Em contextos de uso intensivo e previsível, essa solução pode reduzir falhas de transporte e facilitar supervisão direta das etapas produtivas, além de permitir integração mais próxima entre rotina do órgão e execução do serviço.	A implantação exige espaço adequado, infraestrutura mínima, definição de fluxos operacionais, compatibilização sanitária e maior articulação entre contratada e Administração. O modelo costuma envolver custos fixos mais elevados, menor flexibilidade para oscilações de demanda e risco de ociosidade em períodos de menor utilização. Também pode transferir para o ambiente administrativo impactos ligados a equipamentos, utilidades e rotinas permanentes de apoio.	Os principais problemas decorrem da necessidade de adequação física do local, da dependência de instalações aptas ao preparo e da maior sensibilidade a interrupções por falhas de equipamentos, energia ou abastecimento. Caso a demanda não seja suficientemente estável, o custo-benefício tende a se deteriorar. Há, ainda, risco de sobreposição de responsabilidades operacionais entre Administração e prestadora, dificultando a gestão do desempenho e a apuração de falhas.	50
Fornecimento descentralizado por rede de estabelecimentos com ordens de consumo e retirada ou entrega	Esse arranjo amplia a capilaridade do atendimento e pode ser útil quando as demandas se distribuem por diferentes locais ou horários, permitindo acesso a cardápios variados e atendimento descentralizado. Em situações de deslocamento institucional ou ações fora da sede, a solução pode reduzir percursos longos de entrega e facilitar uso em pequenos grupos, com alguma flexibilidade para adequação	A descentralização dificulta a manutenção de padrão uniforme de qualidade, apresentação, porcionamento e controle sanitário, pois a execução tende a variar entre diferentes operadores. O monitoramento administrativo também se torna mais complexo, com maior esforço de conferência de consumo, glosas,	Os riscos incluem heterogeneidade dos alimentos ofertados, diferenças de prazo e forma de entrega, inconsistências documentais entre estabelecimentos, baixa padronização do atendimento e maior dificuldade para exigir correções imediatas em escala. Também pode haver concentração prática em poucos pontos de fornecimento, reduzindo o ganho competitivo	35

	ao contexto local e à disponibilidade imediata de estabelecimentos.	rastreabilidade e responsabilização por falhas. O modelo pode elevar custos indiretos de gestão e reduzir previsibilidade sobre o desempenho global do atendimento.	esperado, além de problemas de compatibilidade entre itens oferecidos e as exigências nutricionais, sanitárias e operacionais definidas pela Administração.	
--	---	---	---	--

Análise Comparativa

Comparação entre modelos de fornecimento de alimentação preparada para uso institucional.

Conclusão

O levantamento de mercado evidencia que existem diferentes arranjos capazes de suprir a necessidade administrativa de alimentação preparada, variando quanto à centralização da produção, à forma de distribuição e ao tempo de resposta operacional. Nos termos do art. 9º, inciso III, da IN SEGES nº 58/2022, a análise deve recair sobre alternativas reais de atendimento da necessidade e sobre a justificativa técnica e econômica da solução mais vantajosa.

Entre as opções avaliadas, o modelo de prestação sob demanda por empresa especializada com produção, porcionamento e entrega de lanches, refeições e itens correlatos apresenta melhor aderência à rotina da Secretaria de Educação. Essa solução combina flexibilidade de cardápio, escalabilidade de atendimento, padronização, menor imobilização de recursos materiais pela Administração e reduzida necessidade de estrutura própria para preparo, armazenamento e distribuição.

A alternativa de cozinha terceirizada dedicada oferece elevado controle operacional, mas tende a impor maior custo fixo, maior tempo de implantação e menor elasticidade para oscilações de demanda, o que a torna menos eficiente para necessidades intermitentes e variáveis. Já o arranjo descentralizado com fornecimento por múltiplos estabelecimentos e ordens de consumo facilita capilaridade, porém reduz a padronização e amplia o esforço de controle contratual e sanitário por parte da Administração.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução considerada mais adequada consiste na prestação de serviço de fornecimento de alimentos preparados, incluindo lanches, refeições e itens correlatos, com produção, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega sob demanda, em conformidade com especificações objetivas de cardápio, gramatura, qualidade, horário e local de atendimento. Essa modelagem atende ao comando do art. 9º, inciso IV, da IN SEGES nº 58/2022, ao descrever a solução como um todo.

A execução deve ocorrer mediante ordens de fornecimento emitidas pela Administração, contendo quantitativos, tipo de atendimento, data, horário e local de entrega, de modo a compatibilizar o serviço com a agenda institucional da Secretaria de Educação. O modelo favorece o atendimento de rotinas ordinárias e de demandas extraordinárias, preservando previsibilidade operacional e flexibilidade para variações de público e de formato dos eventos.

A solução pressupõe observância integral às exigências sanitárias aplicáveis, com manutenção de boas práticas de manipulação, controle higiênico-sanitário, conservação adequada, transporte compatível com a natureza perecível dos itens e substituição imediata de produtos recusados no recebimento por desconformidade. A qualidade mínima esperada deve abranger sabor, apresentação, integridade das embalagens, temperatura apropriada e regularidade entre diferentes fornecimentos.

Do ponto de vista da gestão contratual, a solução permite medição objetiva por item efetivamente solicitado e recebido, com aferição por critérios de conformidade, pontualidade e atendimento das

especificações estabelecidas. Também possibilita tratamento eficiente de ocorrências, glosas por inadimplemento parcial, rastreabilidade mínima de lotes e controle de reincidências, contribuindo para maior transparência e melhor desempenho na execução.

A adoção dessa solução se alinha ao interesse público ao reduzir improvisações, minimizar riscos sanitários, evitar dispersão de esforços administrativos com preparo interno e assegurar apoio alimentar compatível com as ações administrativas e pedagógicas da área educacional. Em perspectiva de ciclo de vida, mostra-se mais eficiente que alternativas com maior custo fixo ou maior complexidade estrutural, preservando competitividade, qualidade e capacidade de resposta ao longo da vigência contratual.



ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor	Total
1	BOLO CONFEITADO, NOS FORMATOS QUADRADO OU REDONDO, COM DOIS RECHEIOS, PESO MÍNIMO DE 6KG, PERSONALIZADO, DESTINADO A EVENTUAIS COMEMORAÇÕES E EVENTOS	Unidade	60	R\$ 149,33	R\$ 8.959,80
2	BUFFET POR PESSOA, COMPOSTO POR: ARROZ, CREME DE GALINHA, CARNES (GADO, CARNEIRO E PORCO), SALADAS VARIADAS, PURÊ DE BATATA, SUCOS NATURAIS EM COPO DE 250ML E REFRIGERANTES DE DIVERSOS SABORES EM COPO DE 250ML. SOBREMESA: PUDIM OU MOUSSE (EM SABORES VARIADOS), OU SALADA DE FRUTAS, OU SORVETES EM SABORES VARIADOS	Unidade	3.000	R\$ 44,59	R\$ 133.770,00
3	CACHORRO-QUENTE: PÃO DE LEITE DE 50 G, CONTENDO MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA INTEIRA, MILHO E ERVILHA, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS APROPRIADO, ACOMPANHADO DE SUCO OU REFRIGERANTE	Unidade	4.100	R\$ 7,82	R\$ 32.062,00
4	CALDO DE CARNE, COPO COM 200 ML	Unidade	4.000	R\$ 5,67	R\$ 22.680,00
5	CANJA DE GALINHA, COPO COM 200 ML	Unidade	3.000	R\$ 5,52	R\$ 16.560,00
6	COFFEE BREAK POR PESSOA, COMPOSTO POR: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO, MINI SANDUÍCHES, BOLINHAS DE QUEIJO, CAFÉ, LEITE, 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTES EM COPO DE 250ML, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS EM COPO DE 250ML E ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Unidade	2.500	R\$ 19,70	R\$ 49.250,00
7	HAMBURGUER DE CARNE COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE COM PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE DE HAMBÚRGUER, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, OVO FRITO, ALFACE E TOMATE QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	1.000	R\$ 7,04	R\$ 7.040,00
8	LANCHE COMPLETO CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, FRUTAS DIVERSAS, SUCO NATURAL COPO COM 250ML, PÃO, MUSSARELA, PRESUNTO, TORRADA, PATÊ, TAPIOCA, BOLO E ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 250ML)	Unidade	5.000	R\$ 20,75	R\$ 103.750,00
9	LANCHE SIMPLES CONTANDO OS SEGUINTE ITENS: (CAFÉ, LEITE, BISCOITO, BOLO, PÃO COM PATÊ, SUCO NATURAL COPO COM 250ML)	Unidade	4.000	R\$ 16,36	R\$ 65.440,00

10	MISTO QUENTE CONTENDO: 01 (UM) PÃO DE FORMA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, 01 (UMA) FATIA DE MUSSARELA, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO UM A UM, EM PLÁSTICO FILME E PORTA PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	2.500	R\$ 6,88	R\$ 17.200,00
11	REFEIÇÃO PREPARADA COMPLETA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, CARNE E FRANGO, SOBREMESA, (REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA EM COPOS DE 250ML)	Unidade	6.000	R\$ 31,66	R\$ 189.960,00
12	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: (ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE, FRANGO E SALADA	Unidade	5.000	R\$ 23,33	R\$ 116.650,00
13	SALGADINHOS DIVERSOS DE FORNO (EMBALAGEM COM 100 UND)	Cento	500	R\$ 74,67	R\$ 37.335,00
14	SALGADINHOS DIVERSOS, TIPO COXINHA, RISSOLE, EMPADA, ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E PASTEL, EMBALADOS EM PORÇÕES COM 100 UNIDADES	Cento	500	R\$ 68,84	R\$ 34.420,00
15	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR ACEROLA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
16	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJÁ	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
17	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR CAJU	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
18	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GOIABA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
19	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR GRAVIOLA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
20	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MANGA	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
21	SUCO NATURAL (DE POLPA), DE 300 ML, SABOR MARACUJÁ	Unidade	400	R\$ 5,44	R\$ 2.176,00
22	TORTA DE FRANGO COM MASSA DE TRIGO MACIA E SABOROSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, ERVILHA, CENOURA E TOMATE. PESO APROXIMADO DE 150G POR PEDAÇO/FATIA. DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADA INDIVIDUALMENTE, EM PLÁSTICO FILME E PORTA-PÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	Unidade	400	R\$ 7,25	R\$ 2.900,00
Valor Total				R\$ 853.208,80	

JUSTIFICATIVA DA ESTIMATIVA DE PREÇOS:

Nos termos do art. 23 da Lei 14.133/2021 c/c artigo 5º, inciso II, da IN Seges/ME nº 65/2021, a pesquisa de preços para a determinação do valor estimado em processos licitatórios pode ser realizada com base em contratações similares feitas pela Administração Pública, que estejam em execução ou que tenham sido concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços. Este método inclui contratações realizadas mediante sistema de registro de preços, com a devida observância do índice de atualização de preços correspondente.

A utilização deste parâmetro é prioritária conforme orienta o § 1º do artigo 5º da mesma instrução normativa, que destaca a necessidade de priorizar os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II. A escolha por contratações similares já realizadas pela Administração Pública é justificada pela possibilidade de aproveitar referências de preços já negociados e validados em contextos similares, o que contribui para a economicidade e eficiência da nova contratação.

A adoção deste método está alinhada com as práticas de mercado e com a busca pela obtenção de preços justos e competitivos, garantindo que a Administração Pública não pague valores acima do que já foi praticado em contratações anteriores para serviços ou produtos similares. Além disso, a utilização de contratações anteriores como referência ajuda a estabelecer um padrão de custos e a evitar discrepâncias significativas de preços.

Nesse contexto, a jurisprudência do TCU vem implantando o conceito de que a pesquisa de preço, como forma de alcançar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, deverá utilizar outras fontes de informação para analisar os valores praticados no mercado:

1. Licitação. Orçamento estimativo. Fontes de pesquisa. Na elaboração do orçamento estimativo de licitação, bem como na demonstração da vantajosidade de eventual prorrogação de contrato, devem ser utilizadas fontes diversas de pesquisa de preços. Devem ser priorizadas consultas ao Portal de Compras Governamentais e a contratações similares de outros entes públicos, em detrimento de pesquisas com fornecedores, publicadas em mídias especializadas ou em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, cuja adoção deve ser tida como prática subsidiária. Acórdão 1445/2015 Plenário.

2. “9.5.2. a pesquisa de preços feita exclusivamente junto a fornecedores deve ser utilizada em último caso, na extrema ausência de preços públicos ou cestas de preços referenciais” Acórdão 1875/2021 Plenário.

Nesse contexto, vale ainda frisar o voto do relator, ministro Raimundo Carreiro, proferido no julgamento que culminou no acórdão 1875/2021 Plenário a pesquisa feita exclusivamente com os fornecedores, especialmente no que diz respeito aos serviços, incorpora variação para maior, o que pode gerar o risco de que a administração contrate com preços elevados. “Mesmo durante o certame, há risco de que os preços, inflados por uma pesquisa malfeita, acabem sendo aceitos pela administração”.

Portanto, a decisão de utilizar contratações similares feitas pela Administração Pública como parâmetro para a pesquisa de preços é uma medida que promove a transparência, a eficiência e a economicidade, estando plenamente justificada pela legislação vigente e pelas boas práticas administrativas.

A estimativa de preços da contratação encontra-se conforme pesquisa de preços protocolo N° MSG4UN3T47LJ5Y.



JUSTIFICATIVA DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades definidas para a presente contratação resultam de levantamento realizado pelo almoxarifado da Secretaria de Educação, em observância ao art. 9º, inciso V, da IN SEGES/ME nº 58/2022, considerando a necessidade de atendimento regular das ações administrativas, pedagógicas e institucionais desenvolvidas ao longo do exercício. O dimensionamento adotado reflete a demanda projetada para fornecimento de lanches, refeições e itens correlatos, com base na rotina operacional da Secretaria e na necessidade de garantir suporte adequado às atividades que exigem permanência prolongada de servidores, profissionais da educação, colaboradores e demais participantes.

O levantamento promovido pelo almoxarifado considerou os eventos que ocorrem durante o ano, abrangendo reuniões técnicas, capacitações, jornadas pedagógicas, seminários, conferências, formações continuadas e demais ações institucionais da área educacional. Também foram considerados os itens efetivamente necessários para cada tipo de atividade, de modo a compatibilizar o quantitativo estimado com o perfil das demandas recorrentes e com a capacidade de atendimento exigida para a execução regular dessas ações, evitando insuficiência no suporte alimentar e prejuízos à organização dos trabalhos.

A definição dos itens e de suas respectivas quantidades também foi fundamentada no histórico de consumo apurado em eventos, reuniões e demais ações anteriormente realizadas pela Secretaria de Educação. A experiência obtida nas contratações anteriores evidenciou que os quantitativos adotados em exercícios passados atenderam satisfatoriamente às necessidades administrativas e operacionais do órgão, sem indicativo de excesso relevante ou desabastecimento recorrente, o que confere consistência técnica ao parâmetro utilizado para a presente estimativa.

As quantidades fixadas representam, assim, a necessidade anual prevista para atendimento integral das ações a serem realizadas pela Secretaria de Educação no período de referência, contemplando tanto os eventos programados quanto as demandas institucionais variáveis que surgem no decorrer do exercício. A estimativa consolidada preserva a economicidade e a eficiência da contratação, pois foi dimensionada para atender o interesse público sem superdimensionamento indevido, ao mesmo tempo em que afasta o risco de subdimensionamento que poderia comprometer a continuidade e a adequada execução das atividades educacionais e administrativas.



JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A opção pelo parcelamento da solução mostra-se tecnicamente adequada, nos termos do art. 9º, inciso VII, da IN SEGES/ME nº 58/2022, porque o objeto admite divisão em lotes formados por grupos homogêneos de fornecimentos, sem prejuízo da funcionalidade, da qualidade final do atendimento ou da continuidade da execução. No caso do fornecimento de alimentos preparados, é possível estruturar lotes segundo a natureza das preparações, o perfil de consumo e a forma de atendimento, desde que mantida a coerência operacional entre os itens agrupados. Essa modelagem preserva a utilidade do objeto e permite que a Administração adeque a contratação às diferentes demandas de lanches, refeições e itens correlatos, com maior precisão na execução contratual.

Sob o aspecto econômico e concorrencial, o parcelamento em lotes favorece a ampliação da disputa, possibilita a participação de empresas com capacidade compatível com parcelas específicas da solução e tende a produzir propostas mais vantajosas para a Administração. A formação dos lotes deve observar critério de afinidade técnica e operacional entre os itens, reunindo fornecimentos que possuam similaridade de preparo, acondicionamento, logística e padrão de entrega, de modo a evitar fracionamentos artificiais ou agrupamentos desarrazoados. Essa diretriz está em consonância com a Súmula TCU nº 247, segundo a qual deve ser admitida a adjudicação por item, e, por extensão, por agrupamentos tecnicamente justificados, sempre que o objeto for divisível e não houver prejuízo ao conjunto, à economia de escala ou à competitividade.

No presente caso, a adjudicação por lote mostra-se compatível com a solução pretendida, desde que cada lote represente conjunto autônomo e racional de serviços alimentares, com execução mensurável e fiscalização objetiva. A divisão em lotes reduz o risco de concentração excessiva, melhora o gerenciamento da execução e permite maior aderência entre a necessidade concreta de cada fornecimento e a capacidade operacional da futura contratada. Assim, o parcelamento adotado não compromete a padronização nem a eficiência do atendimento, ao contrário, contribui para a obtenção de melhor relação custo-benefício, para o adequado planejamento da contratação e para a execução satisfatória das ações institucionais da Secretaria de Educação.



DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentos preparados, tipo lanches, refeições e afins, tem como objetivo assegurar o suporte necessário às atividades promovidas pela Secretaria Municipal da Educação, proporcionando maior eficiência na execução dos eventos, reuniões, capacitações e demais ações institucionais, sem comprometer o foco das equipes nas atividades finalísticas da administração pública.

Sob o aspecto da economicidade, espera-se obter maior racionalização dos gastos públicos por meio de uma contratação única, com quantitativos estimados de acordo com a demanda prevista, possibilitando melhores condições de negociação, redução de custos operacionais e eliminação de despesas decorrentes de contratações esporádicas ou emergenciais. Além disso, a padronização do fornecimento contribui para um controle mais eficiente da execução contratual e da aplicação dos recursos públicos.

Quanto ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, pretende-se evitar que servidores da Secretaria sejam direcionados para atividades de organização, aquisição ou logística relacionadas ao fornecimento de alimentação, permitindo que permaneçam dedicados às suas atribuições institucionais e ao desenvolvimento das ações educacionais, aumentando a produtividade e a eficiência administrativa.

Em relação aos recursos materiais, a contratação elimina a necessidade de aquisição, armazenamento e controle de insumos alimentícios, bem como reduz a utilização da estrutura administrativa para atividades que não integram a finalidade da Secretaria. A empresa contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, garantindo maior organização e qualidade na execução do serviço.

No que se refere aos recursos financeiros, espera-se maior previsibilidade dos gastos, melhor planejamento orçamentário e redução de desperdícios, uma vez que o fornecimento ocorrerá conforme a demanda efetiva da Administração. Como resultado, busca-se assegurar a continuidade das atividades da Secretaria Municipal da Educação com maior eficiência, qualidade, economicidade e observância dos princípios da administração pública previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.



DA SUGESTÃO DE MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A modalidade pregão eletrônico é compatível com a natureza da solução, por se tratar de serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente no instrumento convocatório por meio de especificações usuais de mercado, como composição dos cardápios, gramaturas, acondicionamento, prazos, locais de entrega e requisitos sanitários. A Lei nº 14.133/2021 prevê o pregão entre as modalidades licitatórias e o caracteriza como modalidade apropriada para bens e serviços comuns, admitindo, conforme o caso, julgamento por menor preço ou maior desconto.

O critério de julgamento pelo menor preço revela-se adequado porque a Administração busca a proposta de menor dispêndio para atender a uma necessidade padronizável, sem abrir mão dos parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital. O art. 33 da Lei nº 14.133/2021 associa o menor preço ao menor

dispêndio para a Administração, observados os padrões mínimos de qualidade, o que se ajusta à contratação de alimentação preparada, na qual a técnica envolvida é usual de mercado e o risco principal reside mais na execução e no controle sanitário do que em variáveis de inovação ou desenvolvimento intelectual.



PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Previamente à celebração do contrato, a Administração deverá consolidar o planejamento operacional da execução, com definição dos fluxos internos de solicitação, autorização, emissão de ordens de fornecimento, recebimento e atesto dos serviços, em conformidade com o art. 9º, inciso XI, da IN SEGES/ME nº 58/2022. Também deverão ser previamente definidos os locais de entrega, os responsáveis pelo recebimento em cada unidade ou evento, os prazos mínimos para requisição dos alimentos preparados e os procedimentos de conferência quanto à quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura e adequação sanitária dos itens fornecidos, de modo a assegurar condições objetivas para o início regular da execução contratual.

A Administração deverá promover a designação formal do gestor e dos fiscais do contrato, titulares e substitutos, com definição clara de atribuições relacionadas ao acompanhamento da execução, registro de ocorrências, comunicação com a contratada, aplicação de glosas e verificação do cumprimento das obrigações contratuais. Para garantir adequada fiscalização e gestão contratual, se necessária, a capacitação prévia dos servidores designados, especialmente quanto aos procedimentos de recebimento e atesto, controle de qualidade do serviço, conferência documental, gestão de não conformidades, rotinas de medição e observância das regras contratuais aplicáveis ao fornecimento de alimentação preparada.

Também deverão ser adotadas providências administrativas para compatibilizar a execução do contrato com o calendário institucional da Secretaria de Educação, incluindo a organização prévia das demandas recorrentes, eventos de maior porte, capacitações e reuniões programadas, a fim de reduzir improvisações e permitir adequada programação logística pela futura contratada. Caso haja necessidade de apoio operacional complementar, definição de pontos de entrega diferenciados ou utilização de espaços específicos para distribuição dos alimentos, essas condições deverão ser previamente mapeadas e comunicadas, com indicação dos responsáveis por cada etapa, de modo a preservar a continuidade, a eficiência e a regularidade do atendimento ao interesse público.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A execução da solução pode guardar correlação com contratações voltadas à realização de eventos institucionais, locação eventual de espaços, apoio logístico, transporte de participantes e aquisição de materiais descartáveis ou utensílios de apoio, quando tais itens não estiverem compreendidos no escopo da prestadora. Essas interfaces não descaracterizam a autonomia do objeto, mas exigem compatibilização prévia de cronogramas, locais e responsabilidades para evitar sobreposição de encargos e falhas operacionais.

Não se identifica contratação interdependente indispensável como condição para a viabilidade jurídica e material do fornecimento de alimentação preparada, desde que a solução inclua todos os meios necessários à sua execução regular. Ainda assim, a articulação com a agenda administrativa da Secretaria e com os

responsáveis por cada ação institucional é medida de planejamento relevante para assegurar eficiência no atendimento e adequada fiscalização do contrato.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação pode gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de insumos, à utilização de embalagens descartáveis, à geração de resíduos orgânicos e ao transporte necessário para entrega dos alimentos preparados nos locais indicados pela Administração. Nos termos do art. 9º, inciso XII, da IN SEGES/ME nº 58/2022, tais impactos devem ser previamente considerados, com a definição de medidas mitigadoras compatíveis com a natureza do serviço. Nesse contexto, a execução contratual deverá priorizar práticas que reduzam desperdícios na preparação, no acondicionamento e na distribuição dos alimentos, de modo a compatibilizar o atendimento da demanda com o uso racional de recursos materiais.

Também são relevantes os impactos associados ao consumo de energia, água e demais recursos empregados na produção, conservação e transporte dos alimentos. Como medida mitigadora, mostra-se pertinente exigir que a execução observe rotinas operacionais voltadas à eficiência no uso desses recursos, com emprego de equipamentos de refrigeração, conservação e aquecimento em condições adequadas de funcionamento, planejamento prévio das quantidades para evitar produção excessiva e adoção de procedimentos que reduzam perdas de água, energia elétrica e materiais de apoio. Sempre que compatível com a segurança alimentar e com a viabilidade operacional, deverão ser privilegiadas soluções de acondicionamento e transporte que racionalizem o consumo energético e minimizem deslocamentos desnecessários.

Outro impacto ambiental potencial decorre da geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens, recipientes, copos, guardanapos, talheres descartáveis e sobras de alimentos. Para mitigá-lo, a contratação deverá estimular a utilização de materiais recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, desde que atendidas as exigências sanitárias aplicáveis ao objeto. A Administração poderá prever, ainda, a necessidade de acondicionamento adequado dos resíduos gerados durante a execução e a adoção de práticas de segregação, de forma a favorecer destinação ambientalmente adequada, reduzir o volume de rejeitos e ampliar a possibilidade de reaproveitamento dos materiais descartados.

Quanto à logística reversa, sua aplicação será exigida sempre que houver fornecimento de embalagens, recipientes ou materiais passíveis de retorno, reaproveitamento ou reciclagem, observada a pertinência com o objeto e a legislação específica. Nessa hipótese, a contratada deverá adotar providências para recolhimento e destinação ambientalmente adequada desses materiais, inclusive com encaminhamento para reutilização, reciclagem ou descarte controlado, quando cabível. Ainda que a contratação tenha por objeto serviço de fornecimento de alimentos preparados, e não aquisição de bens permanentes, permanece recomendável a previsão de práticas sustentáveis voltadas à redução de resíduos, ao uso racional de recursos e à mitigação dos impactos ambientais inerentes à execução contratual.



PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios no presente procedimento foi vedada por decisão discricionária da Administração, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. Tal decisão fundamenta-se na análise da conveniência e oportunidade administrativas, observando as peculiaridades do objeto licitado e os riscos contratuais envolvidos.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

E assim conclui:

Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), a exemplo do Acórdão nº 2813/2004 – 1ª Câmara, respalda a prerrogativa da Administração de avaliar, conforme o caso concreto, os riscos e benefícios da atuação de empresas consorciadas, especialmente no que se refere à responsabilidade solidária dos consorciados em obrigações trabalhistas, previdenciárias e contratuais, o que pode comprometer a regular execução do contrato, verbis:

26. O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Está, portanto, no âmbito da discricionariedade da Administração. Isto porque, ao nosso ver, a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios.

Considerando, ainda, a existência de empresas com plena capacidade técnica e operacional individual para executar o objeto licitado, a vedação à participação de consórcios não representa afronta à competitividade, tampouco compromete os princípios da economicidade e moralidade administrativa.

Dessa forma, a decisão de vedar a participação de consórcios encontra-se devidamente motivada, alinhada aos parâmetros legais e jurisprudenciais vigentes, e amparada em juízo técnico da Administração quanto à adequação da medida aos interesses públicos envolvidos. Trata-se, portanto, de escolha legítima,

proporcional e coerente com os objetivos do certame, garantindo a ampla competitividade entre empresas aptas, sem comprometer a segurança jurídica, a eficiência contratual e os princípios que regem a contratação pública.



PRÉ-QUALIFICAÇÃO

A adoção da pré-qualificação de licitantes para esta contratação encontra fundamento no art. 80 da Lei nº 14.133/2021, especialmente em sua disciplina procedimental e na possibilidade de vinculação a licitação específica, observada a regulamentação aplicável. Trata-se de pré-qualificação subjetiva total, voltada à triagem prévia das condições de habilitação dos interessados que participarão do futuro certame, com a finalidade de reduzir riscos de seleção inadequada em objeto cuja execução envolve requisitos sanitários, logística sensível e necessidade de resposta tempestiva.

Embora o serviço possua características comuns para fins de definição da modalidade licitatória, a execução demanda confiabilidade operacional superior ao padrão meramente formal de habilitação, sobretudo em razão da perecibilidade dos alimentos, da necessidade de manutenção da qualidade até a entrega, da possibilidade de atendimento simultâneo em diferentes ações institucionais e do potencial impacto imediato de falhas sobre a saúde dos usuários e sobre a continuidade das atividades educacionais. A triagem prévia busca, assim, mitigar riscos concretos de inadimplemento e de inadequação sanitária.

A motivação técnica individualizada reside na criticidade do resultado esperado e não em pretensa sofisticação extraordinária do objeto. A Administração necessita selecionar previamente empresas que demonstrem aptidão jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e capacidade técnico-operacional compatíveis com a execução segura e tempestiva do serviço, preservando condições reais de atendimento das ordens de fornecimento em ambiente de demanda variável.

A disciplina da pré-qualificação deve observar o decreto municipal que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no âmbito local, identificado no Município de Cariré como Decreto nº 23/2025, o qual integra a regulação procedimental das licitações municipais e dá suporte à utilização desse procedimento auxiliar no caso concreto. A referência ao regulamento local reforça a juridicidade do caminho adotado e assegura aderência entre a decisão administrativa e a normatização interna vigente.

Os critérios de avaliação devem ser objetivos, previamente definidos e estritamente relacionados às condições de habilitação pertinentes ao objeto, sem sobreposição indevida com a fase de julgamento das propostas. A pré-qualificação não se confunde com a inversão de fases referida no art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, pois atua antes da disputa licitatória e com finalidade autônoma de selecionar previamente interessados aptos, enquanto a inversão de fases reorganiza o rito de análise dentro da própria licitação.

A utilização do procedimento deve ser acompanhada de ampla publicidade, critérios transparentes e tratamento isonômico dos interessados, em observância aos princípios que regem as contratações públicas e aos objetivos do processo licitatório. A excepcionalidade da medida decorre da necessidade de motivação vinculada ao caso concreto, sem converter a pré-qualificação em etapa automática ou meramente replicada, preservando a competitividade e a abertura do mercado aos operadores efetivamente aptos.

Também se impõe corte temporal claro: a pré-qualificação ora cogitada fica vinculada a esta licitação específica e ao conjunto de exigências nela estabelecido, não se projetando automaticamente para futuras

contratações com objeto, contexto ou riscos distintos. Essa delimitação preserva a proporcionalidade do procedimento e impede uso expansivo indevido de uma triagem que, por definição, precisa estar alinhada à necessidade concreta a ser atendida.

Os benefícios esperados concentram-se na redução de riscos de inexecução, na maior celeridade da fase externa, na elevação da segurança jurídica, na prevenção de disputas sobre inaptidão manifesta e na melhoria do ambiente concorrencial qualificado. Ao concentrar previamente a análise de habilitação, a Administração tende a reduzir retrabalhos, diligências extensas e paralisações procedimentais, sem afastar o dever de manter critérios impessoais, razoáveis e proporcionais.

A adoção da pré-qualificação, portanto, constitui exercício legítimo da discricionariedade técnica e administrativa, orientado pelos arts. 5º, 11, 17, 18 e 80 da Lei nº 14.133/2021 e ajustado ao perfil de risco da contratação. A medida não decorre de mera conveniência abstrata, mas de opção motivada para resguardar a continuidade do serviço, a segurança alimentar e a adequada execução contratual, mantendo-se compatível com a transparência, a motivação e a competitividade exigidas pelo regime jurídico das contratações públicas.



SUBCONTRATAÇÃO

Admite-se a subcontratação parcial do objeto até o limite máximo de 20% (vinte por cento), nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja autorização prévia e expressa da Administração e que a medida seja demonstradamente útil à adequada execução contratual. A permissão se justifica porque determinadas parcelas acessórias do serviço, como apoio logístico complementar, transporte secundário, montagem de kits, fornecimento de itens de apoio e produção pontual de componentes específicos do cardápio, podem ser destacadas sem desnaturar a responsabilidade principal da contratada. A solução preserva eficiência operacional e amplia capacidade de resposta em demandas simultâneas, sem permitir que o núcleo central da execução seja transferido a terceiros.

A subcontratação não poderá alcançar a totalidade do objeto nem converter a contratada em mera intermediadora administrativa do serviço. A empresa principal deverá manter sob sua direção direta o planejamento operacional, o controle de qualidade, a coordenação logística, a supervisão sanitária global e a responsabilidade pela conformidade final dos alimentos entregues. Os subcontratados, quando admitidos, deverão comprovar regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, além de capacidade técnica compatível com a parcela executada, especialmente se a atividade subcontratada corresponder a trecho para o qual tenha havido exigência de aptidão técnica específica.

A opção por permitir a subcontratação parcial, com limite quantitativo definido e controle prévio da Administração, guarda aderência aos princípios da motivação e da transparência previstos no regime da Lei nº 14.133/2021 e se revela proporcional ao objeto. O modelo reduz risco de insuficiência operacional em picos de demanda sem comprometer a rastreabilidade, a fiscalização e a responsabilização integral da contratada principal perante a Administração. Eventual subcontratação em desacordo com as condições estabelecidas deverá ser tratada como descumprimento contratual, sujeitando a contratada às consequências cabíveis, inclusive glosas, sanções e medidas extintivas, se for o caso.



CONCLUSÃO

A análise técnica realizada demonstra que a solução voltada ao fornecimento de alimentos preparados para atendimento das atividades da Secretaria de Educação é adequada ao enfrentamento do problema administrativo identificado, pois responde de forma direta à necessidade de apoio alimentar contínuo, seguro e padronizado em eventos, reuniões, capacitações, deslocamentos e demais ações institucionais. O levantamento de mercado indicou a existência de alternativas viáveis, mas a prestação sob demanda por empresa especializada se mostrou a mais vantajosa sob os enfoques de flexibilidade operacional, padronização sanitária, controle por entrega efetivamente realizada e menor necessidade de estrutura própria da Administração. À luz do art. 9º, inciso XIII, da IN SEGES nº 58/2022, e do planejamento exigido pelo art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a contratação apresenta compatibilidade com o interesse público e com a eficiência esperada da gestão.

Conclui-se, portanto, pela viabilidade técnica e econômica da contratação, desde que o instrumento convocatório detalhe adequadamente as especificações de qualidade, os prazos, a logística de entrega, os critérios de aceitação, a medição dos serviços e os mecanismos de fiscalização. O parcelamento do objeto, a adoção do pregão eletrônico e o julgamento pelo menor preço mostram-se coerentes com a natureza comum do serviço e com a busca do menor dispêndio para a Administração sem renúncia aos padrões mínimos de desempenho. Com isso, a solução proposta reúne condições para assegurar continuidade administrativa, melhoria do suporte às políticas educacionais e mitigação dos riscos de improvisação, atraso e inadequação sanitária que afetam a regularidade do serviço público.

CARIRÉ - CE, 29 DE JULHO DE 2026

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
ORDENADOR(A) DE DESPESAS

IDENTIFICAÇÃO E GERAÇÃO DE RISCOS EM CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

MAPA DE RISCOS - Art. 18, Inciso X da Lei 14.133/2021



Unidade Requisitante

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ

Objeto da Contratação



CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO LANCHES, REFEIÇÕES E AFINS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.

Descrição da Necessidade

A Secretaria Municipal da Educação de Cariré desempenha atividades contínuas voltadas à gestão da rede pública de ensino, envolvendo ações administrativas, pedagógicas, capacitações, reuniões técnicas, eventos educacionais, formações de profissionais da educação, além do suporte a projetos e programas desenvolvidos ao longo do ano letivo. A execução dessas atividades demanda uma estrutura de apoio compatível com sua complexidade, especialmente em ocasiões que exigem permanência prolongada dos participantes e equipes envolvidas.

Nesse contexto, verifica-se que o fornecimento de alimentos preparados, tais como lanches, refeições e itens correlatos, constitui importante suporte para o adequado desenvolvimento das atividades institucionais da Secretaria, especialmente em eventos com duração estendida e que contam com a participação de servidores, professores, colaboradores, palestrantes e demais envolvidos. A interrupção desse fornecimento, em razão do encerramento da vigência contratual sem que haja a devida continuidade da prestação do serviço, poderá ocasionar prejuízos à organização dos eventos, interrupções nas atividades, redução da produtividade e impactos negativos na execução das ações educacionais promovidas pela Administração.

Além disso, a Secretaria promove periodicamente encontros, seminários, capacitações, jornadas pedagógicas, conferências, ações de formação continuada e outras iniciativas que reúnem um número significativo de participantes, tornando indispensável o adequado suporte logístico para garantir a continuidade das atividades. A inexistência de atendimento estruturado para essa demanda pode comprometer o cronograma das ações planejadas e dificultar a execução eficiente das políticas públicas voltadas à educação municipal.

Ressalta-se ainda que a demanda por alimentos preparados apresenta caráter recorrente, porém variável, uma vez que depende do calendário escolar, da realização de eventos institucionais, de reuniões extraordinárias e das necessidades administrativas da Secretaria. Atualmente, a Administração dispõe de contrato vigente para o fornecimento desse objeto, o qual tem atendido às demandas da Secretaria. Entretanto, considerando que a vigência contratual se encerrará ao final do exercício, torna-se necessária a adoção das providências administrativas cabíveis para assegurar a continuidade da prestação do serviço, evitando a interrupção do fornecimento e garantindo o pleno atendimento das atividades institucionais da Secretaria. Dessa forma, faz-se necessário assegurar condições que permitam atender às demandas à medida que surgirem, evitando improvisações, descontinuidade dos serviços de apoio e dificuldades operacionais durante a realização das atividades.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de garantir suporte adequado às ações promovidas pela Secretaria Municipal da Educação, assegurando que os eventos e atividades institucionais sejam desenvolvidos de forma organizada, eficiente e contínua, preservando a qualidade dos serviços prestados, o bom andamento das ações educacionais e o atendimento ao interesse público.

O presente gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso do planejamento da contratação, da seleção do fornecedor e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos contém a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução a ser contratada.

Para cada risco identificado, definiu-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impacto caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Para estimar o nível dos riscos, utilizou-se a matriz abaixo recomendada no Referencial Básico de Gestão de Riscos do TCU.

ESCALA DE PROBABILIDADES		
PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE	PESO
Baixa	Rara - De forma inesperada ou casual, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias pouco indicam essa possibilidade.	2
Média	Possível - De alguma forma, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam moderadamente essa possibilidade.	5
Alta	Provável - De forma até esperada, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam fortemente essa possibilidade	8
Crítica	Praticamente Certa - De forma inequívoca, o evento ocorrerá, às circunstâncias indicam claramente essa possibilidade	10

ESCALA DE CONSEQUÊNCIAS		
IMPACTO	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE	PESO
Baixo	Pequeno impacto nos objetivos (idem)	2
Médio	Moderado impacto nos objetivos (idem), porém recuperável.	5
Alto	Significativo impacto nos objetivos (idem), de difícil reversão	8
Crítico	Catastrófico impacto nos objetivos (idem), de forma irreversível.	10

MATRIZ DE RISCO					
IMPACTO	CRÍTICO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO CRÍTICO	RISCO CRÍTICO
	ALTO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO	RISCO CRÍTICO
	MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO
	BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO
	X	BAIXA	MÉDIA	ALTA	CRÍTICA
PROBABILIDADE					

Em atendimento ao inciso X do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento visa analisar os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Risco Médio - Dimensionamento inadequado das quantidades e especificações de lanches, refeições e itens correlatos, resultando em atas, pedidos ou execuções incompatíveis com a demanda real da Secretaria de Educação.

	Impacto	Probabilidade
	Alto	Baixa
Causas		
O risco decorre de levantamento insuficiente do calendário de formações, reuniões, seminários e eventos, ausência de memória de consumo por tipo de público e duração das atividades, falhas na consolidação das necessidades das unidades envolvidas e definição imprecisa de porções, cardápios, horários e locais de entrega. Como consequência, podem ocorrer falta de alimentos, excesso de itens com desperdício, necessidade de contratações emergenciais, sobrepreço por ajustes não planejados, atrasos na execução das ações educacionais e prejuízo à economicidade e à continuidade do apoio logístico.		
Tratamento/Mitigação		Responsável
Elaborar estimativa de consumo com base no histórico de eventos, na duração das atividades, no perfil do público e na sazonalidade do calendário escolar, detalhando quantitativos por item, faixas de consumo, locais de entrega e prazos de antecedência para solicitação. Definir no termo de referência padrões mínimos de porção, composição, acondicionamento, transporte, substituições admitidas e critérios objetivos para pedidos parcelados, com revisão prévia das premissas antes da publicação do certame.		Secretário(a)
Monitoramento		Responsável
Monitoramento mensal, com conferência entre quantitativos estimados, solicitações emitidas e consumo efetivo, análise de desvios por evento, registro das ocorrências de falta ou sobre e atualização das premissas de dimensionamento para contratações futuras e para a gestão da ata ou do contrato vigente.		Secretário(a)

Risco Médio - Entrega de alimentos preparados fora do prazo, em desconformidade com o cardápio contratado ou sem condições adequadas de qualidade e conservação, comprometendo a realização das atividades institucionais.

	Impacto	Probabilidade
	Crítico	Baixa
Causas		
O risco pode ser causado por especificações insuficientes no termo de referência, ausência de exigências claras sobre acondicionamento, transporte e temperatura, incapacidade operacional da contratada, falhas logísticas, substituição indevida de itens, deficiência de controle de qualidade e insuficiência de planejamento das entregas por evento. As consequências incluem interrupção ou atraso de reuniões, capacitações e jornadas pedagógicas, insatisfação dos participantes, desperdício de recursos, necessidade de recusa de itens entregues, risco sanitário, aplicação de sanções e prejuízo à imagem institucional.		
Tratamento/Mitigação		Responsável
Estabelecer no termo de referência requisitos objetivos de qualidade, composição, gramatura, embalagem, higiene, conservação, horário de entrega, tolerância máxima de atraso e forma de reposição imediata de itens recusados. Exigir comprovação de capacidade operacional compatível com a demanda, prever amostra ou validação prévia de cardápio quando cabível, definir rotinas de conferência no recebimento e prever penalidades proporcionais para atraso, substituição indevida e entrega em desconformidade.		Secretário(a)
Monitoramento		Responsável
Monitoramento a cada solicitação e a cada evento, com checklist de recebimento, registro de horário real de entrega, verificação de conformidade do cardápio, quantidade, acondicionamento e temperatura, formalização de ocorrências em relatório e comunicação imediata à contratada para correção, glosa ou aplicação de sanção quando necessário.		Secretário(a)

Risco Médio - Fiscalização insuficiente da execução contratual, com atesto de fornecimentos sem comprovação plena da quantidade e da qualidade efetivamente entregues.

	Impacto	Probabilidade
	Alto	Baixa
Causas		
O risco decorre da ausência de rotinas padronizadas de fiscalização, designação de fiscal sem apoio operacional suficiente, registros incompletos das solicitações e entregas, falta de evidências documentais do recebimento, comunicação deficiente entre requisitantes e fiscalização e conferência inadequada das notas fiscais em relação aos eventos realizados. As consequências são pagamento por itens não entregues ou entregues parcialmente, dificuldade para aplicação de penalidades, fragilidade na prestação de contas, recorrência de falhas do fornecedor e dano ao erário.		
Tratamento/Mitigação		Responsável
Instituir rotina formal de fiscalização com ordens de fornecimento numeradas, relação de itens solicitados por evento, checklist de recebimento, registro de ocorrências, controle fotográfico quando pertinente e atesto somente após confrontação entre pedido, entrega e relatório do evento. Definir fluxo de comunicação entre a unidade requisitante, o fiscal e o gestor do contrato, com glosa de quantitativos não comprovados e abertura tempestiva de processo sancionatório em caso de reincidência.		Secretário(a)

Monitoramento	Responsável
Monitoramento contínuo durante toda a execução, com conferência de cada entrega e revisão mensal dos atestos, das notas fiscais, das ocorrências registradas e dos indicadores de conformidade, atraso e substituição de itens, para correção imediata de falhas e reorientação da execução contratual.	Secretário(a)

CARIRÉ - CE, 29 DE JULHO DE 2026

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



TERMO DE ASSINATURA ELETRÔNICA AVANÇADA

O presente documento foi assinado eletronicamente por meio da plataforma SilGov – Sistema Integrado de Licitações, utilizando mecanismo de Assinatura Eletrônica Avançada, nos termos do art. 4º, inciso II, da Lei nº 14.063/2020.

A assinatura eletrônica avançada adotada:

- Está vinculada de forma inequívoca ao signatário;
- Permite a identificação do autor da assinatura;
- Garante a integridade do documento por meio de hash criptográfico (algoritmo SHA-256);
- Possibilita a detecção de qualquer alteração posterior ao ato de assinatura.

O certificado utilizado enquadrando-se como assinatura eletrônica avançada válida, conforme Lei nº 14.063/2020 e Medida Provisória nº 2.200-2/2001, sendo admitida pelas partes como meio legítimo de comprovação de autoria e integridade.

Data da assinatura digital:

29/07/2026

Hash criptográfico do documento:

bbd89cc674493bf37eb9d093b7046a97e21b4417250ab6bc352e404ad72b38da

A autenticidade deste documento pode ser confirmada informando o código 3YIQNFI por meio do endereço eletrônico:

<https://sign.silgov.com.br/3YIQNFI/verify>