PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20260050 – SEDUC/COALE
PROCESSO N° 22001.137152/2026-37
UNIDADE COMPRADORA: 943001
NÚMERO DA COMPRA: 1035/2026

A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO – SEDUC, por intermédio do pregoeiro e do membro da equipe de apoio designados por ato do Governador do Estado, que ora integra os autos, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **eletrônica**.

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DO MODO DE DISPUTA

1.1. O critério de julgamento será o de ***Menor Preço*** por **GRUPO** conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens do grupo. A proposta final para o grupo não poderá conter item com ***valor superior*** ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo.

1.2. O modo de disputa será o **Aberto e Fechado**.

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA

2.1. O regime de execução indireta se dará por **empreitada por preço unitário.**

3. DA BASE LEGAL

3.1. A licitação se encontra baseada na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações; Lei Estadual nº 18.417, de 11 de julho de 2023; Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar Estadual nº 65, de 3 de janeiro de 2008, Lei Complementar Estadual nº 134, de 7 de abril de 2014, Decreto Estadual nº 35.067, de 21 de dezembro de 2022 e suas alterações, Decreto Estadual nº 35.283, de 19 de janeiro de 2023, Decreto Estadual nº 35.726, de 30 de outubro de 2023, Portaria PGE/GAB nº 36, de 8 de março de 2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4. DO OBJETO

4.1. O objeto da licitação é a prestação de Serviços de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional: EEEP Governador Virgílio Távora (Crato) - Grupo 1; EEEP Venceslau Vieira Batista (Boa Viagem) - Grupo 2; EEEP Francisca Rocha Silva (Jaguaruana) - Grupo 3; EEEP Leonel de Moura Brizola (Fortaleza) - Grupo 4 e aos alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, nas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO PREGOEIRO

5.1. Este edital está disponível gratuitamente nos sítios www.portalcompras.ce.gov.br e https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/consulta-detalhada.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Compras.gov.br, no endereço eletrônico https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp, pelo pregoeiro Márcio Albert Gomes Moreira.

5.3. A audiência requerida por representante de licitante ou interessado em participar de licitação, com o fito de despachar sobre recurso ou impugnação de sua autoria junto à Central de Licitações da Procuradoria-Geral do Estado, será realizada conforme disposto na Portaria/PGE nº 38/2022, publicada na pg. 18 do DOE de 17/03/2022.

5.4. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 31259390 e pelo e-mail: licitacao@pge.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 16/11/2026.

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 01/12/2026, às 9h.

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 01/12/2026, às 9h.

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h a contar da respectiva data, exceto quando remarcada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES E DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DO CEARÁ – SEDUC

7.1. Central de Licitações/PGE, Av. Dr. José Martins Rodrigues, nº 150, Bairro Edson Queiroz, Fortaleza – Ceará, CEP. 60811-520.

7.1.1. Horário de expediente da Central de Licitações: das 8h às 12h e das 14h às 18h.

7.2. **Secretaria da Educação do Estado do Ceará (SEDUC/CE)**, **Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar (COALE/SEDUC)**, *com endereço a* AV. GENERAL AFONSO ALBUQUERQUE LIMA,S/N, CAMBEBA. FORTALEZA/CE, CEP: 60.822-325, *CONTATO: (*85) 3106.4231.

7.2.1. Horário de expediente da SEDUC/COALE: das 08h às 12h e das 13h às 17h.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Programa: 231; PA: 20979; Fonte: 00; Elemento de Despesa: 339039

Dotação: 18312 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **01**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 27586 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **10**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 29480 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **04**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 26033 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **03**.339039.1.5009100000.0

8.2.1. Gestão/Unidade: 22;

8.2.2. Fonte de Recursos: 00;

8.2.3. Programa de Trabalho: 231;

8.2.4. Elemento de Despesa: 339039.

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira- ICP- Brasil.

9.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9.3.1. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.3.2. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

9.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art.16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos termos da Lei Complementar n 123/2006.

9.5. Não poderão disputar esta licitação:

9.5.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

9.5.2. Pessoa física ou jurídica em estado de insolvência civil ou sob processo de falência;

9.5.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

9.5.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021. A vedação é estendida a terceiros que auxiliem a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

9.5.5. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

9.5.6. Empresa ou sociedade cooperativa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame, e ainda, que não atendam o art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

9.5.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

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

9.5.9. 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;

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

9.5.11. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas nas hipóteses do §5º do art.14 da Lei nº 14.133/2021, ou que seja declarada inidônea nos termos da referida Lei.

9.5.12. Consórcio, qualquer que seja sua constituição, conforme justificativa constituída nos autos, nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133/2021.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, conforme caput art. 94 do Decreto nº 35.067/2022, no endereço eletrônico citado no subitem 10.3 abaixo.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração, conforme § 1º do artigo 94 supramencionado.

10.2.1. As decisões do pregoeiro, sempre que necessário, se darão baseadas nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas do órgão e entidade promotora da licitação ou, conforme o caso, pela Comissão Central de Avaliação de Impugnações e Recursos em Licitação, nos termos do § 1º do art. 24 e § 3º do art. 94 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, alterado pelo art. 1º do Decreto Estadual nº 36.863/2025, e nos termos dos §§ 2º e 3º do art. 24 do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

10.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem 10.2, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame, em conformidade com o disposto no § 2º do mesmo artigo 94 já citado.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@pge.ce.gov.br, até as 23h59min59s, com a informação do nº do pregão, o órgão ou entidade promotor da licitação e pregoeiro responsável.

10.3.1. As impugnações e os pedidos de esclarecimento apresentados deverão ser subscritos por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

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

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação, de acordo com o previsto no § 5º ainda do mesmo artigo 94, mencionado acima.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – SE O VALOR NÃO É MAIS SIGILOSO, AQUI TEM QUE SER INSERIDA OUTRA REDAÇÃO.

11.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 3.114.720,00 (três milhões, cento e quatorze mil, setecentos e vinte reais), conforme os custos unitários apostos na tabela constante do item 2 do Anexo I – Termo de Referência.

12. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

12.1.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

12.2. Após o julgamento da proposta, o licitante vencedor deverá enviar no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável uma vez por igual período, contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

12.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e art. 75 do Decreto nº 35.067/2022. O licitante deverá enviar os documentos complementares via sistema utilizado na realização do certame, no prazo fixado na solicitação do pregoeiro.

12.3.1. Quando o órgão/entidade demandante da licitação, vislumbrar a necessidade da realização de diligência, deverá encaminhar a respectiva solicitação ao(a) pregoeiro(a) por meio do sistema SUITE no processo original, para que este(a) promova sua realização no

Compras.gov. A divulgação da diligência no referido sistema constitui condição indispensável para a produção de seus efeitos, conforme Acórdão nº 1.742/2026-Plenário-TCU.

12.3.2. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

12.3.3. Uma vez regularmente solicitada a diligência e não atendida no prazo e condições estabelecidos, não será admitida nova solicitação para o mesmo fim, resultando na inabilitação e/ou desclassificação do licitante.

12.4. A não apresentação de declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, não implicará a desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete ao pregoeiro nos mesmos termos estabelecido no item 12.3 acima, promover diligência para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

12.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

12.5.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

12.5.2. 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 art. 7°, XXXIII, da Constituição;

12.5.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

12.5.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme disposto no art. 63, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 e art. 69 do Decreto nº 35.067/2022;

12.5.4.1. Quando solicitado pela Administração, a comprovação da reserva de cargo poderá se dar da seguinte forma:

I – realização de processos seletivos;

II – divulgação ampla das oportunidades de vagas em meios acessíveis, tais como: internet, rádio, televisão, jornais de grande circulação;

III – programas de inclusão promovidos pela licitante;

IV – parcerias com entidades especializadas na busca ativa por candidatos que se enquadrem nas condições previstas neste subitem.

12.5.4.2. É admissível outros meios legais de prova que demonstrem esforços concretos para o preenchimento das vagas de que trata o subitem 12.5.4.1.

12.5.5. Desenvolve programa de integridade nos termos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, quando for o caso.

12.5.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou a sociedade cooperativa que cumpra os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido e diferenciado estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021;

12.5.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo *"não"* impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

12.5.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo *"não"* apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

12.6. A falsidade das declarações de que tratam os subitens 12.5.1 ao 12.5.6 acima, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste edital.

12.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas no sistema, até a abertura da sessão pública.

12.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

13.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico do campo, valor unitário ou desconto;

13.1.1. Os preços globais deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais.

13.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

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

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

13.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

13.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, e quando for o caso, de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.

13.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da sua apresentação.

13.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

13.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento ou sobrepreço na execução do contrato.

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

14.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

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

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

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

14.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

14.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar os lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

14.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

14.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

14.7. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

14.8. O pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema, conforme disposto no § 3º do art. 37 do Decreto nº 35.067/2022.

14.9. Os licitantes somente poderão oferecer lances de valor unitário inferior ao último por eles ofertados e registrados pelo sistema.

14.10. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo), utilizando como referência o valor unitário do item.

14.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

14.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

14.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

14.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema.

14.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 14.11, possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

14.14. Será adotado o modo de disputa **"aberto e fechado"** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

14.14.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com *preços até 10% (dez por cento) superiores* àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

14.14.3. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

14.14.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 14.14.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo

de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem 14.14.3.

14.14.5. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

14.14.6. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances na ordem crescente, conforme estabelecido no parágrafo único do art. 38 do Decreto nº 35.067/2022.

14.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

14.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

14.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, sem prejuízos dos atos realizados.

14.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

14.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

14.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

14.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

14.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

14.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

14.22. Em caso de empate entre duas ou mais propostas ou lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

14.22.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta ou lance em ato contínuo à classificação;

14.22.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;

14.22.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, comprovado mediante a apresentação do Selo Empresa Amiga da Mulher, criado pela Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023 ou por quaisquer outros selos que representem ações de equidade entre homens e mulheres, criados pelos Estados e/ou Distrito Federal.

14.22.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme as diretrizes estabelecidas pela Controladoria-Geral do Estado ou, em sua ausência, pela Controladoria-Geral da União para as empresas privadas.

14.23. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

14.23.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

14.23.2. Empresas brasileiras;

14.23.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

14.23.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

14.24. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata a lei, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas, pelo sistema Compras.gov.br, conforme Acórdão TCU nº 723/2024-Plenário.

14.24.1. Na impossibilidade do sorteio pelo sistema Compras.gov.br, serão adotadas as seguintes providências, a ser realizado em ato público:

I – será comunicado, por meio do sistema, a data, o horário, o sítio eletrônico onde será realizado o sorteio, bem como a plataforma de transmissão ao vivo;

II – a data e o horário serão comunicados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a realização do sorteio;

III – o resultado do sorteio será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

14.25.1. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer *acima do preço máximo* definido pela Administração.

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

14.25.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.26. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao Anexo I – Termo de Referência.

14.27. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável uma vez, por igual período, **desde que solicitado dentro do prazo inicialmente concedido**, na forma do art. 49 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, acompanhada do(s) documento(s) a ela pertinente(s) citado(s) no subitem abaixo.

14.28. O prazo de validade da proposta readequada não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da sua apresentação.

15. DA FASE DE JULGAMENTO

15.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, observado o previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 9.4 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);

II – Certificado de Registro Cadastral (CRC) CE.

III – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes); e

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

15.1.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429/1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

15.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte da empresa apontada no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

15.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

15.2.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

15.3. As decisões do pregoeiro se darão baseadas nos pareceres e laudos, nos termos previstos no subitem 10.2.1, deste edital.

15.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

15.5. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 14.27 deste edital.

15.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

15.7. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao referido benefício.

15.8. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

15.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

15.9.1. Contiver vícios insanáveis;

15.9.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

15.9.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem *acima do preço máximo* ao definido para a contratação. No caso de agrupamento de itens, a proposta final para o grupo não poderá conter item com *valor superior* ao estimado pela Administração.

15.9.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

15.9.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável;

15.10. A ausência de documentos possíveis de ser verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

15.11. A inexequibilidade da proposta possui caráter relativo, de modo que o seu reconhecimento não deverá ocorrer de forma sumária. Conforme disposto no art. 55 do Decreto Estadual nº 35.067/2022 (alterado pelo art. 1º do Decreto Estadual nº 36.863/2025) e em conformidade com o art. 59, III e § 2º da Lei nº 14.133/2021, a inviabilidade da oferta somente será confirmada após diligência que comprove:

I – que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

II – inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

16. DA FASE DE HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos previstos no subitem 12 do Anexo I – Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

16.3. A verificação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

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

16.5. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

16.6. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

16.7. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados ou pela matriz ou pela filial que estiver participando do certame, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para as filiais como é o caso dos atestados de capacidade técnica. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

16.8. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

16.9. Os documentos têm que se encontrar dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente a validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

16.10. Considerando que, na presente contratação, a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

16.11. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração, data e horários exclusivos, a ser agendada com o gestor escolar pelo telefone constante no Apêndice VII – Dos Locais de Atendimento, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

16.12. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria.

16.13. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

16.14. A realização de vistoria prévia será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8:00 h às 17:00 h.

17. DOS RECURSOS

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

17.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis em momento único, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento da proposta, ou da habilitação ou inabilitação, conforme disposto no § 1º do art. 95 do Decreto nº 35.067/2022.

17.3. Quando a decisão do pregoeiro importar em abertura de prazo recursal, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

17.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, conforme disposto no *caput* do art. 95 do Decreto nº 35.067/2022.

17.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

17.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, conforme §2º do mesmo art. 95 citado acima, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17.7.1. Caso o licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, deverá disponibilizar um *link* no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.

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

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

17.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

17.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhes couber e na Central de Licitações no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

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

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

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

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

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

18.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

18.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

18.1.5. Fraudar a licitação;

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

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

18.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

18.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

18.2.1. Advertência;

18.2.2. Multa;

18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.4. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

18.5. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

18.6. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 0,5% (zero virgula cinco por cento*)* do valor do contrato licitado.

18.7. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

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

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

18.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.11. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

18.12. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas neste instrumento.

18.13. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão ou entidade contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação do objeto e a homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade superior.

19.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de adjudicação e homologação.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

20.1.1. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.

20.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo contratado durante todo o período da contratação, a apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará conforme inciso I do art. 25 do Decreto nº 35.322/2023 e, quando for o caso, o comprovante do recolhimento da garantia de execução, conforme estabelecido no item 6.2, do Termo de Referência.

20.3. Na hipótese de sociedades Empresárias Estrangeiras, estas deverão apresentar, conforme o caso, o registro perante a entidade profissional competente no Brasil, no momento da contratação, conforme §7º do art. 67 da Lei 14.133/2021.

20.4. Será exigida, ainda, a comprovação de abertura de conta no Banco BRADESCO.

20.5. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou se recusar a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

20.6. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas, conforme o caso, nos Anexos I e III – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, partes integrantes deste edital.

20.7. Da Subcontratação

20.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta **nos autos do processo**, conforme Acórdão 2450/2025-TCU-Plenário.

20.8. Da Garantia contratual

20.8.1. Será exigida garantia contratual nos termos e prazos estabelecidos no subitem 6.2 do Termo de Referência. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

21. DA CONVOCAÇÃO DE REMANESCENTES

21.1. É facultado à Administração Pública, conforme art. 100 do Decreto nº 35.067/2022, quando o convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos neste edital:

21.1.1. Revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das cominações previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Edital; ou

21.1.2. Convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

21.1.2.1. Para a convocação dos remanescentes, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

21.1.2.2. O prazo para manifestação de interesse das licitantes será de 2 (duas) horas, contados a partir do envio da mensagem de convocação pelo Pregoeiro no sistema, a todos os licitantes remanescentes, observada a ordem classificatória.

21.2. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

21.3. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 21.1.2, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, conforme § 4º do Art. 90 da Lei 14.133/2021, poderá:

21.3.1. Convocar todos os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

21.3.2. O prazo de manifestação de interesse de aceitação do novo valor será de 2 (duas) horas, contados a partir da convocação pelo Pregoeiro no sistema, a todos os licitantes remanescentes, observada a ordem classificatória.

21.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos dos subitens 21.1.2 e 21.3.1 a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

21.4.1. O licitante remanescente que convocado e cuja proposta esteja válida, conforme disposto neste edital, deverá honrar com as condições da proposta originalmente apresentada;

21.4.2. O prazo de manifestação de interesse de aceitação do valor considerado no subitem 21.4 será de 2 (duas) horas, contados a partir da convocação pelo Pregoeiro no sistema, a todos os licitantes remanescentes, observada a ordem classificatória.

21.5. A regra do subitem 18.12 não se aplica aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem 21.3.1 deste edital.

21.6. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos subitens 21.1 e 21.3 deste Edital.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

22.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital para a fase externa se iniciam e se vencem somente nos dias e horários de expediente da Central de Licitações. Os demais prazos se iniciam e se vencem exclusivamente em dias úteis de expediente da contratante.

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

22.5.1. Erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, serão sanados pelo pregoeiro mediante decisão em despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme inciso VIII do art. 24, o § 4º do art. 75 e o inciso V do art. 98, todos do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

22.5.2. Considera-se, dentre outros, erro no preenchimento da proposta, passível de correção, os erros aritméticos, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

22.7. É facultada em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, observado todo o disposto no item 12.3 deste edital.

22.8. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital ou o não atendimento às diligências realizadas, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

22.9. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

22.10. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

22.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

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

22. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Carta Proposta

ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato

ANEXO IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria

ANEXO V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria

Fortaleza/CE, data da assinatura no sistema.

Ordenador(a) de Despesas

Analisado e aprovado o processo da contratação pela assessoria jurídica

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Processo n° 22001.137152/2026-37

UNIDADE REQUISITANTE: SEDUC/COALE

1. DO OBJETO

1.1. Serviços de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional: **EEEP Governador Virgílio Távora** (Crato) - Grupo 1; **EEEP Venceslau Vieira Batista** (Boa Viagem) - Grupo 2; **EEEP Francisca Rocha Silva** (Jaguaruana) - Grupo 3; **EEEP Leonel de Moura Brizola** (Fortaleza) - Grupo 4 e aos alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

1.2. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**, sob regime de execução indireta **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Grupo 1 – Serviço de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional **- (EEEP) Governador Virgílio Távora** (Crato)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR GLOBAL /ANUAL**
1	**LANCHE DA MANHÃ:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá.	UND	108.000	1,50	162.000,00

	Observação 1.: Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2.:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
2	**ALMOÇO:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **Pratos Proteicos:** • Carnes: **a)** Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha); **b)** Carne de sol; **c)** Suína: magra; **d)** Caprina; **e)** Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal. • Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos; • Peixes: filé de tilápia ou pescada ou merluza ou pargo; • Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno); • Opção vegetariana: grão- de-bico, soja, lentilha, legumes. **Guarnições:** • Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso ou penne; • Farinha: de mandioca ou de milho; • Purê: de batata ou de abóbora. **Acompanhamentos:** • Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1; • Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1. **Saladas:** • Folhas: alface, acelga, repolho,	UND	108.000	4,30	464.400,00

	couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião; • Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem; • Verduras: pimentão, cebola, tomate. **Sobremesas:** • Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera; • Suco de frutas: goiaba ou maracujá ou laranja ou caju ou acerola ou graviola ou manga ou abacaxi ou cajá ou limão; • Doce: de goiaba ou de banana ou de leite ou de caju; ou rapadura. **Condimentos / temperos:** sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, páprica doce, açafrão, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha em conserva (sem aditivos), milho em conserva (sem aditivos), extrato de tomate (sem aditivos). ***Observação:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
3	**LANCHE DA TARDE:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou	UND	108.000	1,41	152.280,00

	queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou de torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				

Grupo 2 - Serviço de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional **– EEEP Venceslau Vieira Batista** (Boa Viagem)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR GLOBAL /ANUAL**
4	**LANCHE DA MANHÃ:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou	UND	108.000	1,50	162.000,00

	macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1.:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2.:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
5	**ALMOÇO:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **Pratos Proteicos:** • Carnes: **a)** Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha); **b)** Carne de sol; **c)** Suína: magra; **d)** Caprina; **e)** Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal. • Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos; • Peixes: filé de tilápia ou pescada ou merluza ou pargo; • Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno); • Opção vegetariana: grão- de-bico, soja, lentilha, legumes. **Guarnições:** • Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso ou penne; • Farinha: de mandioca ou de milho;	UND	108.000	4,30	464.400,00

	• Purê: de batata ou de abóbora. **Acompanhamentos:** • Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1; • Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1. **Saladas:** • Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião; • Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem; • Verduras: pimentão, cebola, tomate. **Sobremesas:** • Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera; • Suco de frutas: goiaba ou maracujá ou laranja ou caju ou acerola ou graviola ou manga ou abacaxi ou cajá ou limão; • Doce: de goiaba ou de banana ou de leite ou de caju; ou rapadura. **Condimentos / temperos:** sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, páprica doce, açafrão, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha em conserva (sem aditivos), milho em conserva (sem aditivos), extrato de tomate (sem aditivos). ***Observação:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
6	**LANCHE DA TARDE:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou	UND	108.000	1,41	152.280,00

	vitamina de fruta ou iogurte/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou de torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				

Grupo 3 - Serviço de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional – **EEEP Francisca Rocha Silva** (Jaguaruana)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL /ANUAL
7	**LANCHE DA MANHÃ:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca	UND	108.000	1,50	162.000,00

	(bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1.:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2.:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
8	**ALMOÇO:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **Pratos Proteicos:** • Carnes: **a)** Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha); **b)** Carne de sol; **c)** Suína: magra; **d)** Caprina; **e)** Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal. • Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos; • Peixes: filé de tilápia ou pescada ou merluza ou pargo; • Feijoada: ingredientes (charque,	UND	108.000	4,30	464.400,00

	costela suína, lombo suíno); • Opção vegetariana: grão- de-bico, soja, lentilha, legumes. **Guarnições:** • Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso ou penne; • Farinha: de mandioca ou de milho; • Purê: de batata ou de abóbora. **Acompanhamentos:** • Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1; • Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1. **Saladas:** • Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião; • Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem; • Verduras: pimentão, cebola, tomate. **Sobremesas:** • Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera; • Suco de frutas: goiaba ou maracujá ou laranja ou caju ou acerola ou graviola ou manga ou abacaxi ou cajá ou limão; • Doce: de goiaba ou de banana ou de leite ou de caju; ou rapadura. **Condimentos / temperos:** sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, páprica doce, açafrão, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha em conserva (sem aditivos), milho em conserva (sem aditivos), extrato de				

	tomate (sem aditivos). ***Observação:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
9	**LANCHE DA TARDE:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou de torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.	UND	108.000	1,41	152.280,00

Grupo 4 - Serviço de Alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional - **EEEP Leonel de Moura Brizola** (Fortaleza)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR GLOBAL /ANUAL**

10	**LANCHE DA MANHÃ:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1.:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2.:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.	UND	108.000	1,50	162.000,00
11	**ALMOÇO:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **Pratos Proteicos:** • Carnes: **a)** Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha); **b)** Carne de sol; **c)** Suína: magra;	UND	108.000	4,30	464.400,00

	d) Caprina; **e)** Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal. • Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos; • Peixes: filé de tilápia ou pescada ou merluza ou pargo; • Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno); • Opção vegetariana: grão- de-bico, soja, lentilha, legumes. **Guarnições:** • Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso ou penne; • Farinha: de mandioca ou de milho; • Purê: de batata ou de abóbora. **Acompanhamentos:** • Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1; • Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1. **Saladas:** • Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião; • Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem; • Verduras: pimentão, cebola, tomate. **Sobremesas:** • Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera; • Suco de frutas: goiaba ou maracujá ou laranja ou caju ou acerola ou graviola ou manga ou abacaxi ou cajá ou limão; • Doce: de goiaba ou de banana				

	ou de leite ou de caju; ou rapadura. **Condimentos / temperos:** sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, páprica doce, açafrão, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha em conserva (sem aditivos), milho em conserva (sem aditivos), extrato de tomate (sem aditivos). ***Observação:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				
12	**LANCHE DA TARDE:** **Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.** **a)** Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado(a) de: • Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo; • Torta de carne moída, de carne de sol ou de frango. • Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. **b)** Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão ou de torrada. **c)** Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite. **d)** Munguzá. ***Observação 1:*** Frutas *in natura* (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação. ***Observação 2:*** Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos	UND	108.000	1,41	152.280,00

	diariamente, em duzentos (200) dias letivos.				

2.1. Havendo divergências entre as especificações do Edital e seus anexos e as do sistema, prevalecerão as do edital em todas as suas cláusulas.

2.2. Da especificação detalhada

2.2.1. Constitui objeto deste estudo a aquisição de serviços de alimentação, com fornecimento de lanche da manhã, almoço e lanche da tarde, para atender os alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional, de acordo com as especificações e os requisitos necessários ao adequado fornecimento.

Considerando o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências; a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2019, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); a Lei Estadual nº 15.910, de 11 de dezembro de 2015, que institui a Política de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar do Estado do Ceará; o Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017, que regulamenta a referida Lei nº 15.910, de 11 de dezembro de 2015, que institui a Política de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar do Estado do Ceará, e dá outras providências; e a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o fornecimento do serviço de alimentação aos alunos das EEEPs deve atender aos requisitos abaixo:

a) A alimentação oferecida deverá ser balanceada sob ponto de vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente;

b) Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os *in natura* e minimamente processados, suprindo, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos;

c) O serviço de alimentação executado nas unidades escolares deverá possuir responsável técnico nutricionista;

d) O serviço de alimentação deverá ser pautado na sustentabilidade, atendendo políticas de responsabilidade socioambiental e estabelecendo práticas sustentáveis;

e) O serviço deverá ser fornecido por empresa devidamente regularizada para exercer atividades relacionadas à alimentação, com histórico de desempenho positivo em contratos anteriores, com referências comerciais sólidas e com capacidade técnica para garantir a continuidade do serviço com qualidade e quantidades adequadas;

f) A empresa deverá garantir o atendimento das leis trabalhistas e regulamentações locais, além do cumprimento de normas éticas e legais;

g) A execução do serviço deve garantir o cumprimento da Política de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, cujo público consumidor inclui indivíduos em situação de insegurança alimentar e nutricional, bem como aqueles atendidos pela rede socioassistencial, pelos equipamentos de alimentação e nutrição e pelas demais ações de alimentação e nutrição financiadas pelo poder público. Essa política prevê a aquisição de, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Com o objetivo de atender a esses critérios, entende-se que a modalidade de licitação mais adequada à proposta é o Pregão, na forma eletrônica, em consonância com o art. 29, da Lei 14.133/2021, tendo em vista que o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

2.2.2. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias, adequando-as às faixas etárias e ao perfil epidemiológico da população atendida. Devem ainda respeitar a religião, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na variedade, harmonia, sustentabilidade, diversificação agrícola da região e na promoção de uma alimentação saudável e adequada.

2.2.2.1. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os in natura e os minimamente processados.

2.2.2.2. Os cardápios deverão conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do profissional nutricionista da CONTRATADA.

2.2.3. Os serviços a serem contratados englobam todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos; limpeza e higienização da área física, mobiliário, equipamentos e utensílios da cozinha da unidade escolar. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros que atendam ao disposto na legislação de alimentos, com apresentação, sabor e cheiro conforme padrões exigidos pelas normas sanitárias e técnicas culinárias, e de acordo com os cardápios elaborados pelo nutricionista da CONTRATADA e validado pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

2.2.4. Os cardápios deverão ser elaborados em conformidade com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2.5. Os cardápios deverão atender às determinações da Lei Estadual n° 19.445/2025, que dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultraprocessados e açucarados das escolas públicas e particulares no âmbito do estado do Ceará.

2.2.6. São **restritos** os alimentos abaixo:

• Charque: no máximo, uma vez por mês;

• Alimentos em conserva: no máximo, uma vez por mês;

• Doce (rapadura): no máximo, uma vez por mês;

• Preparações regionais doces: no máximo, uma vez por semana.

2.2.7. São **proibidos** os alimentos abaixo: Refrigerantes e refrescos artificiais; bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha; chás prontos para consumo e outras bebidas similares; cereais com aditivos ou adoçados; balas e similares; confeitos; bombons; chocolate em barra e granulado; biscoitos ou bolachas recheadas; bolos com cobertura ou recheio; barras de cereal com aditivos ou adoçadas; gelados comestíveis; gelatina; temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos; maionese; alimentos em pó ou para reconstituição; e alimentos industrializados com presença de gorduras trans.

2.2.8. É vedada a oferta de biscoitos, achocolatado, embutidos (Exemplos: presunto, mortadela, salsicha, linguiça, salame) e bebidas lácteas

2.2.9. Valor Calórico Total (VCT) dos Cardápios (refeições) e Composição Nutricional dos Macronutrientes:

2.2.9.1. O Valor Calórico Total (VCT) diário dos cardápios foi calculado tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (15 a 19 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses parâmetros, obteve-se a média do valor calórico diário, considerando-se, inclusive, que o Projeto se propõe à cobertura de 70% das necessidades diárias da clientela, ou seja, um total de 1.902 Kcal (quilocalorias) por dia, assim distribuídos:

• Lanche manhã: (cerca de 15% do VCT) - 408 Kcal/dia;

• Almoço: (cerca de 40% do VCT) - 1.086 Kcal/dia;

• Lanche tarde: (cerca de 15% do VCT) - 408 Kcal/dia.

2.2.10. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeitará as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê para as três refeições diárias (dois lanches e um almoço), a cobertura de 1.902 Kcal (quilocalorias), distribuídas entre os macronutrientes da seguinte forma:

• Hidratos de carbono: 55 a 65 % do VCT;

• Proteínas: 10 a 15 % do VCT;

• Lipídeos: 15 a 30 % do VCT.

2.2.11. Porcionamentos (quantidades) dos Alimentos para Composição dos Cardápios/Refeições:

Observação 1: É obrigatório que os quantitativos (per capitas) utilizados na Tabela de Fator de Correção (APÊNDICE I – Tabela de Fator de Correção) estejam em conformidade com os per capitas analisados na Tabela de Composição Alimentar e Nutricional na proposta apresentada pela licitante.

Observação 2: Os per capitas estabelecidos abaixo se referem ao peso líquido do alimento.

2.2.11. 1. LANCHES:

• Salada de frutas: 130 a 150 g;

a) Descrever e porcionar a quantidade de cada fruta in natura utilizada na preparação.

b) A soma total de frutas deve ser de 130 a 150 g. c) Pode ser adicionado, opcionalmente, leite condensado sem aditivos (15 ml) ou leite em pó (10 g) ou mel de abelha (10 g).

• Fruta in natura: A gramatura de 80 a 130 g; unidade ou fatia (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera).

Observação 1: Frutas in natura e/ou salada de frutas devem ser servidas obrigatoriamente com acompanhamentos.

Observação 2: Ofertar, obrigatoriamente, frutas in natura (80 a 130 g) ou salada de frutas (130 a 150 g) nos lanches da manhã ou tarde, pelo menos duas vezes por semana.

• Pães: 1 unidade (50 g), distribuídos em embalagens individualizadas;

• Tapioca: 1 unidade média (60 g);

• Cuscuz: 50 a 60 g;

a) Recheio para sanduíche, cuscuz e tapioca (carne bovina, frango desfiado, queijo ou ovo): 30 a 40 g.

b) Caso sejam utilizados dois ou mais desses ingredientes em conjunto, a soma total deverá corresponder de 30 a 40 g.

• Torrada: 45 a 50 g; • Bolo: 80 a 100 g;

• Panqueca (bruaca): 80 a 100 g;

• Porção proteica para canjas, sopas, caldos, risoto, maria isabel e macarronada (carne bovina ou frango): 30 a 40 g;

• Arroz (porção crua): 10 a 15 g (canja e sopa); 20 a 25 g (risoto e maria isabel);

• Macarrão (porção crua): 20 a 25 g (macarronada);

• Mingau: a) Leite ou leite vegetal: 160 a 180 ml;

b) Cereal (arroz, aveia ou milho): 20 a 40 g, respeitando as instruções da embalagem de cada cereal;

c) Açúcar: até 20 g.

• Munguzá:

a) Leite ou leite vegetal: 150 ml;

b) Leite em pó: 25 g;

c) Milho para munguzá: 30 g;

d) Açúcar: até 20 g.

• Torta salgada: 80 g a 100 g; porção proteica: 30 g a 40 g;

Observação 3: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml).

• **Vitaminas:**

a) Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 g a 80 g;

b) Açúcar: até 20 g;

c) Leite ou leite vegetal: 130 ml a 150 ml.

• **Leite com café:**

a) Café: 4 g a 5 g (diluído em até 20 ml de água);

b) Açúcar: até 20 g;

c) Leite ou leite vegetal: 180 ml a 200 ml.

• **Suco de fruta:**

a) Fruta in natura ou polpa de fruta: de 70 a 80 g;

b) Em caso de suco de limão, utilizar de 30 a 45 g (correspondente ao suco de 1 limão);

c) Açúcar: até 20 g;

d) Completar com água até que a preparação atinja de 200 a 230 ml.

• Iogurte / coalhada: 200 a 230 ml.

Observação 4: Frequência dos lanches a serem utilizados nos cardápios semanais:

a) Pães (sem contar como acompanhamento de canja/sopa/mingau), bolo, panqueca (bruaca) e torta salgada: Entre 4 e 5 vezes na semana;

b) Torrada (sem contar como acompanhamento de canja/sopa): No máximo 1 vez na semana;

c) Tapioca e cuscuz: Entre 3 e 4 vezes na semana;

d) Risoto, macarronada, canja, sopa, mingau e munguzá: Entre 2 e 3 vezes na semana;
e) Leite com café: No mínimo 3 vezes na semana;

f) Suco de fruta: No máximo 4 vezes na semana;

g) Vitamina de fruta e iogurte/coalhada: No mínimo 3 vezes na semana.

Observação 5: Em caso de repetição dos itens constantes nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” durante a semana, os recheios deverão obrigatoriamente ser variados.

2.2.11. 2. ALMOÇO

• Carnes (bovina, suína ou caprina): 180 g com osso e 130 g sem osso;

• Aves: frango – 180 g com osso e 130 g sem osso;

• Peixe: 180 g em posta ou 130 g de filé;

• Ingredientes da feijoada: charque – 40 g; costela suína – 40 g; lombo suíno – 40 a 50 g;

• Opção vegetariana: 130 a 150 g;

• Guarnições: macarrão (porção crua) - 50 a 65 g; e/ ou farofa – 30 a 35 g; e/ou purê – 50 a 60 g;

• Acompanhamentos (porção crua): arroz – 50 a 70 g; feijão – 50 a 60 g;

• Temperos: quantidade suficiente;

• Óleo: varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;

• Salada de hortaliças (folhas, legumes, verduras): 60 a 80 g total;

a) Porcionar o quantitativo de cada ingrediente que compuser a salada, sendo, no mínimo, duas hortaliças.

b) Servir salada crua, no mínimo, duas vezes por semana e salada cozida, no máximo, três vezes na semana.

• Suco de fruta:

a) Fruta in natura ou polpa de fruta: 70 a 80 g;

b) Em caso de suco de limão, utilizar 30 a 45 g (correspondente ao suco de 1 limão);

c) Açúcar: até 20 g.

Observação 1: Sobremesa – servir diariamente (opções):

a) Frutas in natura: de 80 a 130 g, no mínimo, duas vezes por semana, no almoço;

b) Suco de frutas, de duas a três vezes na semana, no almoço: 200 a 230 ml;

c) Preparação regional doce – no máximo, uma vez por semana, no almoço– 50 g;

d) Rapadura ou mel, no máximo, uma vez no mês, no almoço – 30 g.

Observação 2: Frequência das carnes a serem utilizadas nos cardápios semanais: Duas vezes carne branca (frango ou peixe); Duas vezes carne bovina; Uma vez carne suína, ou caprina.

a) Feijoada, suíno e caprino devem ser ofertados acompanhado de uma segunda opção, que pode ser carne branca ou carne bovina ou omelete de frango ou de carne bovina;

b) Feijoada deve ser servida mensalmente.

Observação 3: Evitar ou restringir preparações com frituras.

Observação 4: Frequência das guarnições a serem utilizadas nos cardápios semanais: Três vezes farinha (farofa ou cuscuz ou pirão); Duas vezes macarrão ou purê.

2.2.12. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cinco cardápios (05 lanches da manhã, 05 almoços e 05 lanches da tarde) apresentados na proposta comercial poderá ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado, que é de 1.902 Kcal /dia. Isso representa uma variação entre 1.806,9 Kcal/dia, no mínimo, e 1997,1 Kcal/dia, no máximo.

2.3. Da Matriz de Risco

2.3.1. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, em conformidade com o Mapa de Riscos do processo.

2.3.2. Constituem riscos a serem suportados pelo contratante:

I – Ocorrência de fatos de força maior ou caso fortuito (como pandemias, desastres naturais ou greves gerais) que acarretem a suspensão imprevista dos dias letivos e das atividades escolares, impossibilitando a execução do serviço.

2.3.3. Constituem riscos a serem suportados pelo contratado:

I – Risco de execução de proposta inexequível, cabendo à Contratada o ônus financeiro de honrar integralmente os serviços ofertados sem pleitear reequilíbrio caso os preços de mercado se mostrem superiores aos da proposta ofertada;

II – Risco pela descontinuidade do fornecimento do serviço por falhas operacionais, logísticas, trabalhistas ou de abastecimento de sua exclusiva responsabilidade, devendo arcar com eventuais compras emergenciais necessárias para substituir o serviço;

III – Risco por imperfeições na execução, incluindo a inadequação do serviço de alimentação (não cumprimento do cardápio, VCT, gramaturas e normas sanitárias vigentes), sujeitando-se ao ônus da notificação, multas, reparação imediata do dano (substituição dos alimentos) e eventual rescisão.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado do(a) a partir da sua assinatura prorrogável sucessivamente por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021.

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

3.1.2. O serviço é enquadrado como continuado nos termos da Portaria CC nº 026/2025, publicada no Diário Oficial do Estado do Ceará em 05 de junho de 2025.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Secretaria da Educação vem executando um conjunto de políticas e ações que assegurem, no âmbito da escola, a construção de uma educação básica com equidade e foco no sucesso do aluno.

O Governo do Estado do Ceará**,** ciente do seu papel de implementar políticas de ensino médio que efetivem um dos anseios dos jovens cearenses, explicita essa vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais. Para tal, cria as Escolas Estaduais de Educação Profissional, ambientes e espaços que proporcionam um novo modo de ver, sentir e cuidar da juventude, com foco na oferta de um currículo diversificado do ensino médio, centrado na articulação com a educação profissional e no apoio à continuidade dos estudos.

A Escola Estadual de Educação Profissional (EEEP) materializa a articulação da educação profissional técnica de nível médio com o ensino médio na modalidade integrada, conforme a Lei n° 11.741, de 16 de junho de 2008, art. 36-C, inciso I. Essa proposta intensifica o domínio das linguagens básicas universais, favorece a iniciação e a qualificação profissional, resgata valores, fortalece a autoestima e impulsiona o protagonismo juvenil, ofertando ao jovem cearense: Formação Geral (componentes curriculares da Base Nacional Comum), Formação Profissional e Parte Diversificada. Esses componentes, somados ao Estágio Curricular, completam a carga horária desenvolvida ao longo de 3 (três) anos, em jornada em tempo integral.

Nessa perspectiva, a SEDUC implantou, em agosto de 2008, 25 Escolas Estaduais de Educação Profissional (EEEPs), ofertando 4.410 matrículas de Ensino Médio Integrado à Educação Profissional, especificamente nos cursos técnicos de Enfermagem, Segurança no Trabalho, Turismo e Informática. Em 2009, para 26 novas escolas, oferecendo cursos nas áreas de Comércio, Finanças, Meio Ambiente, Fruticultura, Agroindústria, Aquicultura, Estética, Produção de Moda, Massoterapia e Edificações. E para o início do ano de 2010, foi implantada mais 08 escolas, ofertando 3.168 novas matrículas, totalizando 59 Escolas de Estaduais de Educação Profissional.

Vale ressaltar, que nos anos subsequentes, as Escolas Estaduais de Educação Profissional registraram um aumento significativo de alunos, em decorrência da implantação gradativa da oferta do ensino profissional e da demanda oriunda dos arranjos produtivos e da vocação local e regional. Atualmente, a rede de educação profissional no Estado do Ceará é composta por 133 escolas distribuídas em 103 municípios, ofertando um total de 52 cursos.

O fato de serem escolas em tempo integral justifica-se pela necessidade de, ao longo de três anos, cumprir uma jornada escolar que proporcione o tempo necessário para uma sólida formação científica e profissional. Tendo em vista essa estratégia de implantação, surge a necessidade da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais do aluno durante a sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, conforme o art. 3º da Lei Federal nº 11.947/2009. Também é dever do poder público do Estado do

Ceará respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, nos termos do art. 4º, § 1º da Lei Estadual nº 15.002/2011.

Atualmente, o serviço de alimentação destinado aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional em pauta são regidos pelos seguintes contratos e empresas: **EEEP Governador Virgílio Távora** (Crato) – contrato 280/2023, vigente até 23/10/2026 – empresa **CH REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA; EEEP Venceslau Vieira Batista** (Boa Viagem) – contrato 281/2023, vigente até 23/10/2026 – empresa **CH REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA; EEEP Francisca Rocha Silva** (Jaguaruana) – contrato 311/2025, vigente até 23/10/2026 – empresa **L'CHEF SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA; EEEP Leonel de Moura Brizola** (Fortaleza) – contrato 012/2024, vigente até 04/03/2027 – empresa **L'CHEF SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA.**

Pelo exposto, faz-se necessária, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a contratação de Serviço de Alimentação para atender aos alunos das **EEEPs: EEEP Governador Virgílio Távora** (Crato), **EEEP Venceslau Vieira Batista** (Boa Viagem), **EEEP Francisca Rocha Silva** (Jaguaruana), **EEEP Leonel de Moura Brizola** (Fortaleza), de modo a garantir a continuidade do Serviço e a segurança alimentar e nutricional dos alunos atendidos por esta Secretaria.

4.2. O Objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Plurianual e alinhado com as diretrizes de logística sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, definidos em regulamento do Poder Executivo Estadual, conforme art. 6º do Decreto Estadual nº 35.283/2023.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A solução abrange a prestação do serviço de alimentação, com fornecimento de três refeições (lanche manhã, almoço e lanche tarde), destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional. As refeições serão produzidas na cozinha da própria escola, durante o período letivo, nos turnos da manhã, meio-dia e tarde, de segunda a sexta-feira e, eventualmente, aos sábados letivos.

Essa solução se mostra a mais efetiva, tendo em vista que as escolas já possuem espaços próprios onde as refeições poderão ser preparadas e servidas.

5.2. Os serviços a serem contratados englobam todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, incluindo limpeza e higienização da área física, mobiliário, equipamentos e utensílios da cozinha da unidade escolar. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo nutricionista da CONTRATADA e validado pelas nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a suprir, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias, adequando-as às faixas etárias.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Subcontratação

6.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta nos autos do processo, conforme Acórdão 2450/2025-TCU-Plenário.

6.2. Garantia contratual

6.2.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratual, que deverá ser prestada a contratante até a celebração do contrato.

6.2.2. Utilizada a modalidade seguro-garantia, prevista no inciso II do § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentá-la no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, no prazo de 1(um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, conforme § 3º do mesmo artigo suprarreferido.

6.2.3. Utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

6.2.4. A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

6.2.5. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no subitem 6.2.8, deste Termo.

6.2.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente conforme art. 100 da Lei nº 14.133/2021.

6.2.7. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

6.2.8. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

I – prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

II – multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

III – obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

6.2.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 6.2.8, observada a legislação que rege a matéria.

6.2.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

6.2.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

6.2.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

6.2.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado.

6.2.14. O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

6.2.15. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

6.2.16. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

6.2.17. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

6.2.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

6.2.19. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo.

6.3. Sustentabilidade

6.3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

I – A contratada deverá utilizar, preferencialmente, mão de obra, insumos e matérias-primas de origem local, prezando pela eficiência na utilização dos recursos naturais como água e energia.

II – Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a CONTRATADA deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

III – Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

IV – São proibidas, à CONTRATADA, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos: Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

- Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- Lançamento in natura a céu aberto;
- Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- Outras formas vedadas pelo poder público.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Condições de Execução

7.1.1. A descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho, obedecerá ao seguinte:

I. A CONTRATADA deverá executar os serviços de fornecimento de refeições aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional. As refeições deverão ser preparadas e servidas na própria escola pela CONTRATADA, nos endereços discriminados no Apêndice VII – Dos locais de atendimento, em conformidade com as condições desse instrumento e de acordo com as normas vigentes da vigilância sanitária.

II. A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, à quantidade, ao número e ao tipo de refeições.

III. As três refeições (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde) deverão ser preparadas na cozinha da escola e servidas no refeitório diariamente, em dias letivos, de segunda a sexta-feira, de acordo com os horários estabelecidos por unidade escolar. Quando necessário, em sábados letivos, poderá ocorrer o fornecimento de refeições de acordo com o estabelecido pela respectiva unidade escolar.

IV. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de execução, e aceitos pela CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

V. A escola disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas, necessárias para a viabilização do serviço.

7.1.2. Para a execução dos serviços, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

I. Gêneros alimentícios, considerando que, no mínimo, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) sejam oriundos da Agricultura Familiar, de acordo com a Lei Estadual n° 15.226/2025;

II. Equipamentos (fogão industrial, forno industrial, freezers, geladeira, exaustor, chapa, liquidificador industrial, cortador de legumes, pass through, balcões térmicos self-service, micro-ondas, balança com plataforma);

III. Móveis (bancadas de apoio, prateleiras e estante);

IV. Utensílios (panelas em geral, bandejas, pratos, copos, talheres, depósitos, utensílios de cozinha, cubas, tábuas de corte, facas, chaleira, cuscuzeira, coador de café, garrafões térmicos, peneiras, assadeiras, escorredor, ralador, pegadores de panela, amolador de facas, descascador de legumes e bandejas);

V. Materiais de consumo em geral (EPIs, descartáveis, materiais de higiene, materiais de limpeza e gás de cozinha);

VI. Materiais diversos (lixeiras com tampa e acionamento por pedal, paletes, estrados, caixas plásticas, baldes, bacia e suportes para detergente/ sabão/ sabonete líquido);

VII. Pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

7.2.3. Especificação da garantia do serviço

7.2.3.1. O prazo de garantia dos serviços será de, no mínimo, 12 (doze) meses, contado a partir do recebimento definitivo do objeto.

7.2.5.2. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do CONTRATADO para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

8.6. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante especialmente designado para este fim pelo contratante, ou pelo respectivo substituto, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

8.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal do contrato anotará, no histórico de gerenciamento do contrato , todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, incluindo a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

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

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e a fiscalização do contrato. Esse processo deverá conter todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório que possibilite verificar a necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do CONTRATADO, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo CONTRATADO, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela Comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

8.13. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

8.13.1. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, por intermédio do gestor de cada Escola Estadual, do Gestor de Contratos e do Nutricionista da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar (COALE/SEDUC), cabendo-lhes:

I. Fiscalizar os serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas;

II. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;

III. Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido;

IV. Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as à SEDUC, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas.

V. Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição;

VI. Avaliar, periodicamente, todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;

VII. Atestar a prestação dos serviços das refeições efetivamente servidas.

VIII. Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, e a dos equipamentos e utensílios;

IX. Verificar as condições higiênico-sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Serviço

9.1.1. Os serviços serão recebidos PROVISORIAMENTE, no prazo de **1*5 (quinze)* dias úteis**, pela fiscalização, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, a, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

9.1.3. Não atendido o disposto no item **11.5.** deste termo, caberá à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

9.1.3.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133/2021.

9.1.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.1.5. Os serviços serão recebidos DEFINITIVAMENTE no prazo de **5 (cinco) dias**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

9.1.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

9.1.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções.

9.1.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

9.1.5.4. Comunicar ao contratado para que emita a nota fiscal ou fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

9.1.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

9.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se ao

contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

9.2. Liquidação

9.2.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez)** dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

9.2.1.1. O prazo de que trata o subitem anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.2. A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito, observando-se o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

9.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.4. A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no subitem **12.3**, deste Termo.

9.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

9.3. Prazo de pagamento

9.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta)** dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2. No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)** de correção monetária.

9.4. Forma de pagamento

9.4.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta-corrente do contratado, exclusivamente no Banco Bradesco S/A, conforme Lei nº 15.241/2012.

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

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

9.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.4.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.5. Antecipação de pagamento

9.5.1. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento, nos termos do art. 145, caput, da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com este instrumento e seus anexos;

10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo;

10.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto contratado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

10.5. Comunicar o contratado para emissão de nota fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

10.6. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste termo;

10.7. Aplicar as sanções previstas na lei e edital, quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;

10.8. Emitir explicitamente decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato.

10.8.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta)** dias.

10.10. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.11. Indicar o gestor de cada Escola Estadual para acompanhar a execução do contrato.

10.12. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações elétricas e hidráulicas para a execução dos serviços.

10.13. Autorizar a CONTRATADA a realizar adaptações e reparos que se fizerem necessários, nas dependências e instalações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

10.14. Planejar e informar a CONTRATADA em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de refeições a serem servidas.

10.15. Realizar, periodicamente, pesquisa junto aos alunos para avaliar o grau de satisfação destes, quanto à qualidade e ao atendimento dos serviços de alimentação. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONTRATADA e coordenada pelas (os) nutricionistas da CEALE/COALE e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultado "insatisfatório", o (a) nutricionista da CEALE/COALE, juntamente ao gestor da unidade escolar, deverá informar à empresa CONTRATADA os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão. Na pesquisa de satisfação do serviço de alimentação serão avaliados os seguintes critérios: sabor das refeições; variedade das refeições, qualidade das refeições, higiene do ambiente; cordialidade no atendimento e apresentação dos funcionários.

10.16. Aplicar a pesquisa de nível de satisfação consultando, aleatoriamente, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos alunos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

11.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da conclusão do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, conforme art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

11.1.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

11.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), ou no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.1.7 Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, cuja inadimplência do contratado, não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, conforme art. 121, caput e § 1º da Lei nº 14.133/2021.

11.1.8. Atender aos critérios de sustentabilidade previstos no item 6.3.1 deste termo.

11.1.9. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto.

11.1.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.1.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

11.1.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

11.1.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em lei e em outras normas específicas.

11.1.13.1. Comprovar, na forma do subitem 12.5.4.1 do Edital, as reservas de cargos e vagas a que se referem o subitem acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas conforme disposto no art. 116, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021, e a quantidade de cargos que permaneceram vagos.

11.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

11.1.15. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

11.1.16. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

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

11.1.18. Promover, se for o caso a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

11.1.19. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização do contratante.

11.1.20. Respeitar os princípios de proteção de dados pessoais elencados na Lei Geral de Proteção de Dados, Lei nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 e suas alterações.

11.1.21. Utilizar, sobre o valor dos gêneros alimentícios, um percentual mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) de gêneros provenientes de fornecedores ou organizações fornecedoras da agricultura familiar definidos na Lei Estadual nº 15.226/2025, devidamente inscritos no Cadastro de Fornecedores da Agricultura Familiar, sob a responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Agrário – SDA.

11.1.22. Apresentar documento fiscal de transferência dos agricultores e/ou organizações da Agricultura Familiar após a entrega estabelecida em cronograma firmado.

11.1.23. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente por toda a operacionalização e execução dos serviços de alimentação, devendo as refeições destinadas aos alunos, serem preparadas nas cozinhas das Escolas Estaduais de Educação Profissional e servidas nos refeitórios diariamente, de segunda a sexta-feira, e eventualmente em sábados letivos, de acordo com os horários estabelecidos por unidade escolar.

11.1.24. A CONTRATADA deverá executar os serviços em conformidade com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

11.1.25. A CONTRATADA deverá ter controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e cardápios servidos responsabilizando-se por reparar ou substituir imediatamente, após a sua notificação, no total ou em partes, as refeições fornecidas em que se verificarem defeitos ou incorreções que possam causar danos à saúde dos alunos.

11.1.26. A CONTRATADA deverá realizar capacitação antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos. Capacitação deverá ser de, no mínimo, 8 (oito) horas, em local definido pela contratada comprovada através de certificação assinada por Nutricionista Responsável Técnico, conter lista de frequência dos funcionários que receberam o treinamento, adotando práticas de dinâmicas e abordando temas de acordo com as exigências da RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância, Sanitária-ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser periódicos e sempre que se fizerem necessários, incluindo quando houver substituição de funcionários. Após a contratação, a contratada, terá um prazo de 30 dias para apresentar o referido documento à direção da escola, com cópia física à Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias (ver modelo anexo – Apêndice V deste Termo).

11.1.27. Os cardápios elaborados, assinados e identificados com o respectivo CRN da Nutricionista da CONTRATADA (ver modelo anexo – Apêndice VI deste Termo), deverão ser enviados semestralmente com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis antes do início da execução à Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para ser emitido o parecer técnico do nutricionista (SEDUC) e após validação deve ser encaminhado para as escolas, podendo sofrer alterações mediante realização de Teste de Aceitabilidade, ocasião em que deverá ser revalidado pelo nutricionista da SEDUC. Os cardápios deverão ser afixados em local visível aos alunos e, serem cumpridos conforme o planejado. Os cardápios deverão ser semestrais, com apresentação de 2 grades (1ª e 3ª semana/2ª e 4ª semana) e o primeiro semestre da prestação do serviço de alimentação na escola, os cardápios que foram apresentados na proposta comercial deverão ser ofertados no ambiente escolar.

11.1.28. A (O) Nutricionista da CONTRATADA deverá aplicar o teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser participado/ comunicado ao nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios (ver modelo anexo – Apêndice III deste Termo).

11.1.29. A CONTRATADA deverá utilizar fichas técnicas de preparo para todas as preparações e mantê-las acessíveis aos manipuladores de alimentos na cozinha da escola, bem como manter os registros em planilhas do quantitativo de gêneros alimentícios utilizados diariamente em cada preparação, de modo a garantir per capita adequado dos ingredientes, bem como utilização de técnicas adequadas de preparo.

11.1.30. A CONTRATADA deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Após a contratação, a contratada terá um prazo de 60 dias para elaborar e apresentar o referido documento à direção da escola, com cópia física para a Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

11.1.31. A CONTRATADA deverá dispor de número adequado e suficiente de funcionários, a fim de atender a demanda de forma satisfatória, garantindo o bom funcionamento do serviço, sendo, no mínimo, 2 (dois) auxiliares de cozinha e 2 (dois) cozinheiros para o atendimento de até 480 alunos e 3 (três) auxiliares de cozinha e 2 (dois) cozinheiros para o atendimento de mais de 480 alunos.

11.1.32. A CONTRATADA deverá prever esquemas alternativos de trabalho para contornar situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, defeitos nos equipamentos, ausência de funcionários, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços.

11.1.33. A CONTRATADA deverá assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório das Escolas Estaduais mediante prévia autorização do gestor da escola e do setor de engenharia da SEDUC. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do Estado.

11.1.34. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção das dependências e instalações hidráulicas e elétricas das Escolas Estaduais de Educação Profissional, vinculadas ao serviço.

11.1.35. A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos, móveis, utensílios e gás de cozinha necessários à execução dos serviços e manter esses equipamentos e utensílios em condições de uso, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

11.1.36. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

11.1.37. A CONTRATADA deverá disponibilizar pessoal técnico (Nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.

11.1.38. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, pondo em risco a qualidade da alimentação oferecida. A empresa deverá responsabilizar-se pelos exames laboratoriais que atestem a saúde do manipulador: coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

11.1.39. A CONTRATADA deverá garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes necessários à especificidade de cada função. Os uniformes deverão ser camisas com mangas, logomarca da empresa, calças compridas/vestidos, avental, proteção para o cabelo (gorro ou touca), luvas, máscara, botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

11.1.40. A CONTRATADA deverá manter a higienização e limpeza do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com as normas da ANVISA.

11.1.41. A CONTRATADA deverá cumprir horário de servir as refeições, conforme estabelecido pela unidade escolar.

11.1.42. A CONTRATADA deverá utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária. Utilizar gêneros e produtos alimentícios, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

11.1.43. A CONTRATADA deverá garantir que o transporte de gêneros alimentícios seguirá as normas vigentes da Vigilância Sanitária, devendo a contratada, no ato da assinatura do contrato, apresentar Certificado/Declaração sanitário válido de vistoria de veículos de transporte de alimentos.

11.1.44. A CONTRATADA deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente (retirando das embalagens secundárias), sobre prateleiras, estrado ou paletes e de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

11.1.45. O nutricionista da CONTRATADA deverá atender com cardápio especial, alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou condição de saúde específica (portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras), com base em recomendações

médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, através de solicitação de profissional médico e/ou nutricionista por escrito.

11.1.46. A CONTRATADA deverá fornecer opção proteica vegetariana, caso haja na escola, alunos vegetarianos, mediante levantamento da gestão escolar no início do ano letivo.

11.1.47. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos de consumo.

11.1.48. A CONTRATADA deverá coletar diariamente duas amostras (100g cada) de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais e arcando com as despesas, independentemente da CONTRATANTE tomar a iniciativa.

11.1.49. A CONTRATADA deverá desprezar, no mesmo dia, os “resto-ingesta” (o que sobrou no prato), as “sobras sujas” (os alimentos que foram para cubas do balcão térmico e/ou ficaram em exposição) e as “sobras limpas” (o alimento que não foi levado à cuba para porcionamento, passando apenas pela cocção/preparo).

11.1.50. A CONTRATADA deverá realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos durante o pré-preparo e em todas as suas etapas, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes, com o objetivo da prevenção da ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

11.1.51. A CONTRATADA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação destes. Deverá ser dedetizado pelo menos 1 (uma) vez a cada 3 (três) meses os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde, comprovação da realização do serviço mediante CERTIFICADO (que deverá estar exposto na unidade escolar).

11.1.52. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto, a CONTRATADA responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

11.1.53. A CONTRATADA deverá manter fixado em local visível no refeitório em um quadro emoldurado o nome do(a) Nutricionista responsável técnico pelos serviços de alimentação, constando o nº do Registro do profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

11.1.54. A(O) nutricionista da CONTRATADA deverá realizar, no mínimo semestralmente, ações de educação alimentar e nutricional nas escolas, em comum acordo com a nutricionista da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC.

11.1.55. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissional nutricionista, que assumirá a responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executada nas unidades escolares, atendendo à demanda do número de alunos, conforme Resolução Nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O profissional deverá ter registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

11.1.56. O(A) nutricionista da CONTRATADA deverá fazer um acompanhamento dos serviços de alimentação, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando, entre outros, a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/ refeições, porcionamentos e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem

necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório. O(A) nutricionista da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, comparecer à unidade escolar para aplicar o check-list e acompanhar o serviço de alimentação, pelo menos, uma vez por semana, podendo ser exigido um maior número de visitas técnicas em situações emergenciais, exemplos: casos de surtos alimentares e toxinfecções. Os check-lists validados pela Gestão Escolar deverão ser encaminhados mensalmente pela CONTRATADA à COALE/SEDUC, bem como deverá ser mantida uma cópia na unidade escolar. (ver modelo anexo – Apêndice IV).

11.1.57. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente a execução do objeto do presente Termo.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

12.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

12.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

12.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

12.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

12.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de1971;

12.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria de Agricultura Familiar e Agroecologia, nos termos do Decreto Estadual nº 34.598/2022;

12.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009;

12.2. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

Qualificação técnico-profissional

12.2.1. Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de Certidão de Acervo Técnico, com registro de atestado, que comprove

a execução de serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente licitação.

12.2.1.1. A vinculação do profissional com o licitante, poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado, ou mesmo declaração de contratação futura do profissional. Essa declaração deve ser acompanhada de declaração de anuência do profissional.

12.2.1.2. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

12.2.1.3. Não serão admitidos certidões ou atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

12.2.1.4. Para fins da comprovação de que trata o subitem **12.2.1**, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto:

ITEM	SERVIÇOS
2	ALMOÇO, conforme descrição do item.
5	ALMOÇO, conforme descrição do item.
8	ALMOÇO, conforme descrição do item.
11	ALMOÇO, conforme descrição do item.

Qualificação técnico-operacional

12.2.2. Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao conselho profissional competente, da localidade da sede do licitante, em plena validade;

12.2.3. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12.2.3.1. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.2.3, os atestados ou certidões deverão dizer respeito **50% (cinquenta por cento)** das seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA
2	ALMOÇO, conforme descrição do item.	UND.	54000
5	ALMOÇO, conforme descrição do item.	UND.	54000
8	ALMOÇO, conforme descrição do item.	UND.	54000
11	ALMOÇO, conforme descrição do item.	UND.	54000

12.2.3.2. Para fins de comprovação de quantitativo mínimo, serão admitidos o somatório de diferentes atestados executados, inclusive concomitantes.

12.2.3.3. Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.

12.2.4. Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figure(m) o nome da licitante na condição de “CONTRATADA”, na execução de serviços de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

12.2.4.1. Entende-se por serviços similares, os serviços de alimentação fornecidos por cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

12.3. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

12.3.1. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.3.2. A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.3.3. A regularidade perante a fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.3.4. A regularidade relativa à seguridade social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.3.5. A regularidade 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 5.452/1943;

12.3.6. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

12.3.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.3.8. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, uma vez que o certificado de microempreendedor – CCMEI, supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio certificado.

12.3.9. Os documentos enumerados no subitem 12.3, poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico. Quanto a comprovação de atendimento do disposto nos subitens 11.3.3, 11.3.4 e 11.3.5 deverá ser feita na forma da legislação específica.

12.3.10. Para os Estados e Municípios que emitam prova de regularidade fiscal em separado, os proponentes deverão apresentar as respectivas certidões.

12.3.11. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

12.3.12. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir de declarado o vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado uma vez por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

12.3.13. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará a decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

12.3.14. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante melhor classificado.

12.4. A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a apresentação apenas dos documentos expressamente previstos neste item, dentre aqueles admitidos pelo art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

12.4.1.1. Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar sua regularidade e viabilidade econômico-financeira mediante a apresentação de, ao menos, um dos seguintes documentos: decisão judicial que reconheça a situação de recuperação judicial; plano de recuperação em execução; demonstrações contábeis atualizadas; e, quando aplicável, prestação de garantias adicionais ou substitutivas, na forma prevista neste edital e em Lei.

12. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 18312

Programa: 231; PA: 20979; Fonte: 00; Elemento de Despesa: 339039

Dotação: 18312 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **01**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 27586 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **10**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 29480 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **04**.339039.1.5009100000.0

Dotação: 26033 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. **03**.339039.1.5009100000.0

12.2.1. Gestão/Unidade: 22;

12.2.2. Fonte de Recursos: 00;

12.2.3. Programa de Trabalho: 231;

12.2.4. Elemento de Despesa: 339039;

13. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

APÊNDICE I: TABELA DE FATOR DE CORREÇÃO

APÊNDICE II: TERMO DE RECEBIMENTO

APÊNDICE III: MODELO DO TESTE DE ACEITABILIDADE APÊNDICE

IV: ACOMPANHAMENTO DE VISITA DO NUTRICIONISTA APÊNDICE

V: CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS FREQUÊNCIA APÊNDICE

VI: MODELO DE APRESENTAÇÃO DE GRADE DE CARDÁPIO APÊNDICE

VII: DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO APÊNDICE VIII: DESCRIÇÃO DE CUSTOS/FORMAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO A: CARTA PROPOSTA

APÊNDICE I

TABELA DE FATOR DE CORREÇÃO

CARDÁPIOS (NOMES DAS PREPARAÇÕES)

LANCHE MANHÃ:

ALMOÇO:

LANCHE TARDE:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	**PER CAPTA EDITAL (G/ML/UNID)**	**FATOR DE CORREÇÃO (FC)**	**PER CAPTA COM FC (G/ML/UNID)**
LANCHE MANHÃ			
ALMOÇO			
LANCHE TARDE			

Observação 1: Informar qual a fonte de pesquisa foi utilizada para o Fator de Correção (FC).

Observação 2: Descrever as preparações (refeições) – lanches manhã, almoço e lanche tarde.

Observação 3: Nos cardápios e na análise nutricional deverá constar a assinatura do nutricionista responsável com o respectivo CRN.

APÊNDICE II

(Timbre da Escola)

TERMO DE RECEBIMENTO

Atesto, para os devidos fins e direitos, que a empresa _____, inscrita no CNPJ de nº _____, durante os _____ dias letivos de _____, forneceu _____ lanches manhã, _____ almoço e _____ lanches tarde, conforme serviço previamente autorizado.

Município, ... de ... de 20...

_____

Diretor(a) da unidade escolar

(CARIMBO)

APÊNDICE III

MODELO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidos pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

A metodologia do teste de aceitabilidade a ser utilizada para os alunos das Escolas Estaduais, deverá ser o da Avaliação de Restos ou Resto Ingestão, e o índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% (noventa por cento).

AVALIAÇÃO DE RESTOS OU RESTO INGESTÃO

O método baseia-se na obtenção dos pesos referentes à refeição rejeitada e à refeição distribuída. Considera-se como refeição distribuída a subtração entre os pesos da alimentação produzida e a sobra de refeição limpa que não foi servida ao aluno.

Após a obtenção dos pesos das refeições rejeitadas e da refeição distribuída, os valores obtidos são inseridos nas fórmulas abaixo, com vista a obter o percentual de rejeição, que será utilizado no cálculo do PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO (ÍNDICE DE ACEITABILIDADE).

- **PERCENTUAL DE REJEIÇÃO** = (peso da refeição X 100) / peso da refeição distribuída
- **PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO** = 100 – percentual de rejeição = % de aceitação

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Para a realização da metodologia Avaliação de Resto (Resto Ingestão) é necessário que a CONTRATADA tenha disponível os seguintes materiais: balança, sacos plásticos para recolher os restos, e materiais de escritório para registrar os pesos obtidos, dentre outros dados que forem necessários.

PROCEDIMENTO

1. <u>Obtenção do peso da refeição distribuída</u>

- Pesar e anotar o peso da preparação pronta que será servida para os alunos que farão parte do teste;
- Acompanhar o porcionamento;
- Ao término da distribuição, pesar e anotar o peso da preparação que sobrou nos recipientes (sobra limpa).

2. <u>Obtenção do peso da refeição rejeitada-</u>Ao mesmo tempo em que se obtêm os pesos listados no item 1, deve-se também:

- Acompanhar a devolução dos pratos, descartando os restos em uma lixeira com saco plástico. Ao término da distribuição, pesar e anotar o peso do resto de todos os alunos do estudo;
- Colocar outros rejeitos como: cascas de frutas (exemplo: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) e o osso da carne em uma outra lixeira. Ao término da distribuição, pesar as partes não comestíveis.

Lembre-se que na devolução dos ossos, deve-se retirar a parte comestível (carne e pele) e juntar ao resto alimentar dos alunos. Não esqueça de descontar o peso dos ossos do peso de preparação ofertada (preparação pronta).

Observação: Colocar outros rejeitos como copos plásticos, guardanapos, e outros descartáveis em uma outra lixeira, pois não há necessidade de ser pesado.

APÊNDICE IV

ACOMPANHAMENTO DE VISITA DO NUTRICIONISTA

Escola:_____ **Município:** _____

Empresa: _____ **Mês:** _____

Data:____/____/____ Hora chegada: ___ h:___ min Hora saída:___ h:___ min

( ) 1ª visita ( ) 2ª visita

Verificação		Conformidade		
		Sim	Não	Observações:
1.	Limpeza e organização (cozinha)			
2.	Telas milimétricas (limpeza e manutenção)			
3.	Equipamentos, móveis e utensílios (limpeza e manutenção)			
4.	Identificação (etiqueta de nome e validade) nos alimentos reembalados/troca de recipiente			
5.	Uso de EPI e ausência de adornos			
6.	Limpeza e organização (estoque seco)			
7.	Produtos de limpeza armazenados separadamente			
8.	Armazenamento das amostras identificadas (72h)			
9.	Limpeza e organização (*freezer* e geladeiras)			
10.	Limpeza e organização (refeitório)			
11.	Higienização de talheres, pratos e copos			
12.	Armazenamento, PVPS			
13.	Balcão térmico (limpeza e manutenção – temperatura adequada)			
14.	Características sensoriais dos alimentos			
15.	Controle de vetores e pragas			
16.	Coletores de lixo com pedal			
17.	Exposição, execução e aceitação dos cardápios			
18.	Higienização dos alimentos (*hortifruti*)			

19.	Ralos com sistema de fechamento (conservação)			
20.	Contaminação cruzada			

Observações gerais:

_____

_____

_____

_____

_____

Nutricionista

(CARIMBO)

Observações da gestão escolar:

_____

_____

_____

_____

Visto da gestão escolar:

_____

Gestão escolar

(CARIMBO)

APÊNDICE V

(Logomarca da empresa)

CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - FREQUÊNCIA

Escola: _____ **Município:**_____ **Nº Contrato:** _____

Empresa: _____

- **TEMAS ABORDADOS:**

_____
_____
_____

Carga – horária: _____ Data: _____/_____/_____

- **FUNCIONÁRIOS:**

NOME	FUNÇÃO	ASSINATURA

- **METODOLOGIA:**

_____
_____

_____ _____

Representante da Empresa
(CARIMBO)

Nutricionista
(CARIMBO – CRN)

_____

APÊNDICE VI

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE GRADE DE CARDÁPIO

(SLOGAN DA EMPRESA)
RAZÃO SOCIAL

CARDÁPIO SEMESTRE/ANO

NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO

1º e 3ª semana do mês

	SEGUNDA-FEIRA	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
Lanche Manhã (Horário)	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes
Almoço (Horário)	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes
Lanche Tarde (Horário)	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes
Composição nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LPD(g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		_____Kcal	_____g _____%	_____g _____%	_____g _____%

Assinatura e Carimbo identificando CRN do Nutricionista

2º e 4ª semana do mês

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã (Horário)	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes
Almoço (Horário)	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes	Descrição das preparações: Prato principal; Acompanha-mentos; Guarnições; Saladas; Sobremesa Ingredientes
Lanche Tarde (Horário)	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes	Descrição das preparações Ingredientes
Composição nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LPD(g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		_____Kcal	_____g	_____g	_____g
			_____%	_____%	_____%

Assinatura e Carimbo identificando CRN do Nutricionista

APÊNDICE VII – DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO

Local de Atendimento
EEEP GOVERNADOR VIRGÍLIO TÁVORA (CRATO)

CREDE	MUNICÍPIO	ESCOLA	ENDEREÇO DA ESCOLA
CREDE 18	CRATO	EEEP Governador Virgílio Távora	R. Pergentino Silva, S/N Seminário, Crato - CE, 63113-440 **Telefone:** (88) 3102-1247

Local de Atendimento
EEEP VENCESLAU VIEIRA BATISTA (BOA VIAGEM)

CREDE	MUNICÍPIO	ESCOLA	ENDEREÇO DA ESCOLA
CREDE 12	BOA VIAGEM	EEEP Venceslau Vieira Batista	R. José Viêira Costa, 1048 Alto da Queiroz, Boa Viagem - CE, CEP 63870-000 **Telefone:** (88) 3427-1546

Local de Atendimento
EEEP FRANCISCA ROCHA SILVA (JAGUARUANA)

CREDE	MUNICÍPIO	ESCOLA	ENDEREÇO DA ESCOLA
CREDE 10	JAGUARUANA	EEEP Francisca Rocha Silva	Rua: João Celedônio Sobrinho, S/N - Alto, Jaguaruana - CE, 62823-000 **Telefone:** (88) 99964-8459

Local de Atendimento
EEEP LEONEL DE MOURA BRIZOLA (FORTALEZA)

CREDE	MUNICÍPIO	ESCOLA	ENDEREÇO DA ESCOLA
SEFOR 3	FORTALEZA	EEEP Leonel de Moura Brizola	R. Holanda, 1281 - Jardim Cearense, Fortaleza - CE, 60712-165 **Telefone:** (85) 3101-3594

APÊNDICE VIII

DESCRIÇÃO DE CUSTOS/FORMAÇÃO DE PREÇOS

GRUPO _____						
	Coluna 1	**Coluna 2**	**Coluna 3**	**Coluna 4**	**Coluna 5**	**Coluna 6**
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATÉRIA-PRIMA (R$)**	**DEMAIS CUSTOS (DIRETOS E INDIRETOS)**	**VALOR UNITÁRIO/ ITEM (R$)**	**QUANT./ REFEIÇÕES**	**VALOR/ TOTAL/ ITEM (R$)**
01	Lanche manhã					
02	Almoço					
03	Lanche tarde					
					VALOR GLOBAL (R$)	
VALOR GLOBAL R$ Valor por extenso (_____)						

Observação 1:

- **Coluna 2**: Custo dos gêneros alimentícios que compõem as refeições (lanche manhã, almoço e lanche tarde) será utilizado como base para calcular o percentual de utilização dos 45% (quarenta e cinco por cento) da Agricultura Familiar, conforme Lei 15.226/2025.
- **Coluna 3**: Autodeclarar os demais custos que compõem a formação de preços, exceto o custo dos gêneros alimentícios que já constam na Coluna 2.
- **Coluna 4**: Valor Unitário/Item = Somatório das Colunas 2 e 3.
- **Coluna 5:** Previsão da quantidade de refeições (Lanche manhã; Almoço e Lanche tarde), conforme consta no Termo de Referência, no subitem **4. Das Especificações e Quantitativos.**
- **Coluna 6**: Valor Total = Valor Unitário/Item da Coluna 4 x Quantidade de refeições de cada item da Coluna 5.
- **Valor Global:** Somatório da Coluna 6.

Observação 2:

A licitante apresentará na sua Proposta (ANEXO II), os mesmos dados dos itens constantes na Coluna 4 (valor R$), Coluna 5 (Quant./refeição), Valor Total/Item (Valor $) e VALOR GLOBAL (Valor R$) deste APÊNDICE.

ANEXO A – CARTA PROPOSTA

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: Pregão Eletrônico nº **20260050**

A proposta encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. CONDIÇÕES GERAIS DA PROPOSTA:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

3. FORMAÇÃO DO PREÇO

GRUPO _____

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Lanche manhã				
2	Almoço				
3	Lanche tarde				
VALOR GLOBAL R$ Valor por extenso (_____)					

DECLARO, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)

ANEXO II – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ___ / 20__ –

Processo NUP 22001.129258/2026-67

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A _____ E (O) A _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O(A) _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominado CONTRATADO, representado neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o Pregão Eletrônico n° 20260050 e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Pregão Eletrônico nº 20260050, o Termo de Referência, a proposta do contratado e eventuais anexos dos respectivos documentos os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição do serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional: **EEEP Governador Virgílio Távora** (Crato) - Grupo 1; **EEEP Venceslau Vieira Batista** (Boa Viagem) - Grupo 2; **EEEP Francisca Rocha Silva** (Jaguaruana) - Grupo 3; **EEEP Leonel de Moura Brizola** (Fortaleza) - Grupo 4 e aos alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência do edital e na proposta do CONTRATADO.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei n° 14.133/2021.

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

4.1.2. O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que a interrupção do fornecimento da alimentação escolar aos alunos pode comprometer a continuidade do serviço prestado pela Administração. Dessa forma, a vigência plurianual mostra-se mais vantajosa, considerando que a alimentação é uma necessidade permanente e evita custos extras com mobilização e instalação de mobiliário e equipamentos.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime de execução indireta se dará por empreitada por preço unitário.

5.2. Os prazos e condições de conclusão, entrega, recebimento do objeto, obrigações e demais condições constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1.Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta nos autos do processo, conforme Acórdão 2450/2025-Plenário.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R$ 3.114.720,00 (três milhões, cento e quatorze mil, setecentos e vinte reais).

7.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referente, se encontram definidos no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, ou seja, a data da pesquisa constante no Mapa Comparativo de Preços, datado de 18/05/2026.

9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.2.1. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

9.2.1.1. Caso a CONTRATADA não solicite tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão lógica do direito.

9.2.1.2. Também ocorrerá a preclusão lógica do direito ao reajuste se o pedido for formulado depois de extinto o contrato.

9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

9.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

9.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. As obrigações referentes ao CONTRATANTE e ao CONTRATADO encontram-se definidas no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

11.1. O CONTRATADO declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os

dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

11.1.1. O CONTRATADO somente poderá tratar dados pessoais nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais poderá realizar o tratamento para fins distintos da execução dos serviços especificados no certame ou no contrato administrativo.

11.2. O tratamento de dados pessoais será realizado de acordo com as hipóteses de tratamento previstas nos arts. 7º, 11, 14, 23, 24 e 26 da LGPD e somente para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, observando a persecução do interesse público e os princípios do art. 6º da LGPD e 37 da Constituição Federal de 1988.

11.3. O CONTRATADO deverá indicar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do Contrato, a identidade e informações de contato do seu Encarregado de Proteção de Dados, bem como, se aplicável, o endereço da página eletrônica onde essa designação é realizada, conforme estabelecido no § 1º do art. 41 da LGPD e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

11.4. O CONTRATADO deverá cooperar com a Administração Direta e Indireta do Estado do Ceará no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de Controle, quando relacionados ao objeto contratual.

11.5. O CONTRATADO não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.5.1. Caso autorizada transmissão de dados pelo CONTRATADO a terceiros, as informações fornecidas e/ou compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, adotando procedimentos de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados.

11.5.2. As PARTES se obrigam a zelar pelo sigilo dos dados, garantindo que apenas as pessoas que efetivamente precisam acessá-los o façam, submetendo-as, em todo caso, ao dever de confidencialidade.

11.6. Ocorrendo o término do tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da mesma lei, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6.1. O CONTRATADO não poderá deter cópias ou backups, informações, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.6.2. O CONTRATADO deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de seu tratamento.

11.6.3. O CONTRATADO fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais, e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas.

11.7. As PARTES devem adotar boas práticas de governança e medidas técnicas e administrativas em relação ao tratamento dos dados, compatíveis com a estrutura, a escala e o volume de suas operações, bem como a sensibilidade dos dados tratados.

11.7.1. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, inclusive dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula.

11.7.2. O CONTRATADO se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, agirão de acordo com o presente contrato, com as leis de proteção de dados e que estes respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição do CONTRATANTE, mediante solicitação.

11.7.3. O CONTRATADO deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

11.8. Em caso de incidente de segurança em relação aos dados tratados neste certame/contrato, que comprometa a confidencialidade, a integridade e a disponibilidade dos dados, a PARTE que sofreu o incidente deverá comunicar imediatamente a ocorrência a partir de uma notificação que conterá, no mínimo:

a) Data e hora do incidente;

b) Data e hora da ciência pela PARTE responsável;

c) Descrição dos dados pessoais afetados;

d) Número de titulares afetados;

e) Relação dos titulares envolvidos;

f) Riscos relacionados ao incidente;

g) Indicação das medidas técnicas e de segurança, utilizadas para a proteção dos dados;

h) Motivos da demora, no caso de a comunicação não haver sido imediata;

i) Medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;

j) O contato do Encarregado de Proteção de Dados ou de outra pessoa junto a qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido;

11.8.1. Na hipótese descrita acima, as PARTES atuarão em regime de cooperação para:

a) Definir e implementar as medidas necessárias para fazer cessar o incidente e minimizar seus impactos;

b) Prover as informações necessárias à apuração do ocorrido no menor prazo possível;

c) Definir o padrão de respostas a serem dadas aos titulares, terceiros, à ANPD e demais autoridades competentes.

11.9. Os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (*log*), adequado controle baseado em função *(role based access control)* e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento dessas informações com terceiros;

11.10. A critério do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocado a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

11.11. O CONTRATADO indenizará o CONTRATANTE, em razão do não cumprimento das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de

proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face do CONTRATANTE a esse título.

11.12. Em caso de responsabilização do Estado por danos e/ou violações à LGPD decorrentes do objeto do contrato, deverá ser apurado os danos que efetivamente cada uma das partes causarem ao titular dos dados, para fins de assegurar o direito de regresso do Estado nos termos da legislação.

11.12.1. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à ANPD.

11.14. Este instrumento pode ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. A garantia contratual obedecerá aos termos e prazos estabelecidos no subitem 6.2 do Termo de Referência. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

13.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, deste contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 deste contrato, bem como nos subitens 13.1.2,13.1.3 e 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. Multa:

13.2.4.1. Moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.4.3. O atraso superior a 60 (Sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.2.4.4. Compensatória de 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

13.4. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

I – A natureza e a gravidade da infração cometida;

II – As peculiaridades do caso concreto;

III – As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

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

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

13.8. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicados, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará.

13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.11. Os débitos do CONTRATADO para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

13.11.1. Na impossibilidade do pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes ou da garantia contratual, o CONTRATADO recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do CONTRATANTE, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato se extingue nas seguintes hipóteses:

I – Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, e.

II – Quando mesmo não cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, ocorrer algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

a) Na hipótese do inciso II aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

14.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONTRATADA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.3.3. Indenizações e multas.

14.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

14.5. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso VIII, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que caiba ao CONTRATADO, direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

15.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Programa: 231; PA: 20979; Fonte: 00; Elemento de Despesa: 339039

Dotação: 18312 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. 01.339039.1.5009100000.0

Dotação: 27586 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. 10.339039.1.5009100000.0

Dotação: 29480 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. 04.339039.1.5009100000.0

Dotação: 26033 Funcional: 22100022.12.362.231.20979. 03.339039.1.5009100000.0

8.2.1. Gestão/Unidade: 22;

8.2.2. Fonte de Recursos: 00;

8.2.3. Programa de Trabalho: 231;

8.2.4. Elemento de Despesa: 339039.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16.4. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. O modelo de gestão contratual consta no Termo de Referência, anexo a este contrato.

17.2. A execução contratual será acompanhada pelo(a) Gestor(a) do Contrato _____ *(nome completo)*, CPF _____, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

17.3. A execução contratual será fiscalizada pelo(a) Fiscal(a) do Contrato _____ (nome completo), CPF _____, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 8º, § 2º da Lei nº 12.527/2011, regulamentada no Estado do Ceará pela Lei nº 15.175/2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o foro do município da sede do CONTRATANTE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica do CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)	(nome do representante)
CONTRATANTE	CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)	(nome da testemunha 2)
RG:	RG:

CPF: CPF:

Visto:

(nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)

ANEXO III – MODELO DO TERMO DE ATESTADO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20260050

PROCESSO NUP 22001.137152/2026-37

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei os locais e as condições onde serão executados os serviços de _____, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____(unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

NOME (RESPONSÁVEL DA UNIDADE CONTRATANTE)

(assinatura e carimbo constando o nome)

ANEXO IV – MODELO DO TERMO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20260050

PROCESSO NUP 22001.137152/2026-37

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que opto pela não realização de vistoria nos locais onde serão executados os serviços de _____. DECLARO ainda que, tenho conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo, assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências que, por ventura, decorram desta omissão.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____(unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)