## TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

*(Lei Federal nº 14.133/2021 – Art. 6º, XXIII)*

## 1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Olindina/BA, pelo período de 12 (doze) meses, divididos nos seguintes lotes:

LOTE 1 – HORTIFRÚTI:

| MERENDA- HORTFRUTTI-IN NATURA | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QTD.** |
| | **Alho. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou causado por pragas.** | **KG** | **220** |
| | **Batata Inglesa - comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.** | **KG** | **4.500** |
| | **Cenoura – de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.** | **KG** | **3.900** |
| | **Chuchu – de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, com ausência de sujidades. O produto deve apresentar boa aparência** | **KG** | **3.500** |
| | **Maçã vermelha. Frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho** | **UNID.** | **47.000** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Mamão - tipo: Havaí - frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. O produto deve apresentar boa aparência.** | **KG** | **980** |
| | **Manga - tipo: Tomer - frutos de tamanho médio a grande, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. O produto deve apresentar boa aparência** | **KG** | **1.480** |
| | **Tomate – de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar boa aparência** | **KG** | **5200** |
| | **TOTAL** | | |

LOTE 2 – PÃES:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QTD. |
|---|---|---|---|
| 1 | **Pão de leite. Em bisnaga, pesando no mínimo 50 g depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, sendo produzido no dia do consumo, devendo ser macio e saboroso. Isento de impureza e corpos estranhos. Apresentar miolos. Não deve ser tostado. Acondicionado em embalagem plástica resistente e transparente.** | **UNID.** | **170.000** |
| 2 | **Pão de farofa. Em bisnaga, pesando no mínimo 50 g depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, sendoproduzido no dia do consumo, devendo ser macio e saboroso. Isento de impureza e corpos estranhos. Apresentar miolos. Não deve ser tostado. Acondicionado em embalagem plástica de resistente e transparente.** | **UNID.** | **101.000** |
| | **TOTAL** | | |

LOTE 3 – REFRIGERADOS:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QTD. |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 1 | **Iogurte - produto de 1ª qualidade. Sabor: Morango, Ameixa e Salada de frutas. O Produto deverá ter validade não inferior a 45 dias e deverá ser transportado em carro refrigerado.Com registro no SIE ou SIM.** | Litro | 8.500 |
| 2 | **Polpa de fruta - Suco concentrado e semi-elaborado, acondicionado em embalagem de 01 kg. Deve ser entregue em transporte com sistema de refrigeração (temperatura entre 0°C a 5°C). Contendo no corpo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento (com no mínimo 2 meses de validade). Entregar nos sabores: acerola, goiaba, manga e abacaxi onde serão escolhidos os sabores após aprovação da degustação. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.** | kg | 13.800 |
| | **TOTAL:** | | |

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra fundamento na necessidade pública permanente, vinculada ao dever constitucional de garantir alimentação escolar adequada aos estudantes da educação básica, conforme art. 208, VII, da Constituição Federal, art. 4º da Lei nº 11.947/2009 e diretrizes do PNAE. No âmbito do Município de Olindina, o fornecimento regular de gêneros alimentícios atende a mais de 4.200 alunos distribuídos em 15 unidades educacionais, caracterizando demanda contínua, essencial e ininterrupta.

À luz do art. 11, caput e incisos I, II e III, da Lei nº 14.133/2021, a contratação apresenta finalidade clara, resultados mensuráveis e demonstração de necessidade, assegurando alinhamento ao planejamento institucional e ao interesse público primário. O Estudo Técnico Preliminar evidencia que o consumo alimentar nas escolas apresenta oscilações decorrentes de fatores como calendário letivo, sazonalidade, variação de matrículas e limitações de armazenamento, o que impõe modelo de fornecimento dinâmico, flexível e sob demanda, especialmente para itens perecíveis.

O atendimento da merenda escolar requer rigorosos controles de qualidade, perecibilidade e segurança sanitária. Produtos hortifrutigranjeiros, pães e itens refrigerados demandam:

- reposição frequente, evitando deterioração e desperdício;
- manutenção da cadeia de frio, em conformidade com normas sanitárias (ANVISA e MAPA);

- controle de validade, garantindo integridade nutricional e segurança do consumo;
- logística adaptada às particularidades da zona rural, onde parte das unidades escolares se encontra;
- fornecedores tecnicamente capacitados, aptos a suportar padrões rígidos de qualidade e entrega.

Diante desse cenário, a contratação por Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se a solução mais eficiente e adequada, em consonância com o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, por permitir:

1. aquisição contínua e parcelada, ajustada às oscilações de demanda;
2. redução de riscos de perdas e desperdícios, sobretudo com perecíveis;
3. flexibilidade operacional, evitando estoques excessivos e garantindo abastecimento oportuno;
4. ampliação da competitividade, mediante disputa ampla e isonômica em Pregão Eletrônico;
5. padronização da qualidade, com especificações uniformes e critérios objetivos de aceitação.

A adoção do SRP também atende às recomendações consolidadas do TCU, no sentido de privilegiar ferramentas que aumentem a eficiência logística e a economicidade em contratações de fornecimento contínuo de bens (Acórdão nº 1.233/2012 – Plenário; Acórdão nº 2622/2022 – Plenário).

Assim, demonstra-se, de forma robusta e tecnicamente fundamentada, que a contratação é necessária, proporcional, economicamente vantajosa e juridicamente adequada, constituindo medida indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar no Município de Olindina.

## 2.1 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução proposta para a contratação foi estruturada segundo o ciclo de vida do objeto, em conformidade com o art. 6º, XXIII, da Lei nº 14.133/2021, envolvendo etapas logicamente encadeadas e interdependentes, de modo a assegurar planejamento adequado, seleção objetiva da proposta mais vantajosa, execução regular e fiscalização contínua. A modelagem adotada resulta de análise sistêmica que considerou sazonalidade de consumo, características de perecibilidade, riscos sanitários, rotatividade de estoque e restrições logísticas, sobretudo no atendimento às unidades escolares situadas na zona rural.

O ciclo de vida compreende:

I – Planejamento
Inclui a identificação da demanda, consolidação das informações provenientes da área

requisitante, análise das necessidades nutricionais dos estudantes, estimativa precisa dos quantitativos, definição dos lotes em conformidade com critérios técnicos e logísticos, avaliação de riscos (IN SEGES/ME 65/2021) e formalização do ETP e do TR. Essa fase materializa o princípio do planejamento previsto nos arts. 11, 18 e 19 da Lei nº 14.133/2021.

II – Seleção do Fornecedor
Será realizada por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021. O julgamento observará o critério de menor preço por lote, garantindo competitividade e economicidade. A etapa inclui análise de propostas, disputa de lances, verificação de exequibilidade, habilitação e adjudicação.

III – Execução Contratual
Consiste na realização das entregas de forma parcelada, conforme ordens de fornecimento emitidas pela Administração. A contratada deverá assegurar:

1. manutenção da cadeia de frio;
2. observância de prazos compatíveis com a perecibilidade dos itens;
3. reposições imediatas em caso de inconformidade;
4. controle de validade;
5. conformidade sanitária e nutricional.
   O cumprimento desta etapa garante a aderência ao art. 115 da Lei nº 14.133/2021 e às normas do PNAE.

IV – Fiscalização
A fiscalização será exercida por servidores formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo:

- inspeção qualitativa e quantitativa no momento da entrega;
- verificação de temperatura adequada para produtos refrigerados;
- registro das ocorrências em relatório próprio;
- acompanhamento técnico por nutricionista responsável pelo PNAE.

V – Encerramento e Avaliação Pós-Execução
Abrange a consolidação dos registros, avaliação da conformidade do fornecimento, análise da eficiência dos entregáveis e identificação de oportunidades de melhoria para o planejamento subsequente. Essa etapa atende ao art. 5º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, que trata da governança das contratações e do aperfeiçoamento contínuo dos processos.

A presente modelagem de ciclo de vida garante abordagem abrangente, coerente e estruturada, permitindo que a contratação atenda aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, segurança jurídica e interesse público, prevenindo riscos de desabastecimento e assegurando qualidade e regularidade da alimentação escolar.

## 2.2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos a seguir constituem condições materiais indispensáveis para a adequada execução do objeto, integrando o núcleo essencial da contratação. Foram definidos à luz do art. 6º, XXIII, art. 11, art. 42, art. 115, art. 117 e art. 150 da Lei nº 14.133/2021, bem como das diretrizes sanitárias aplicáveis ao abastecimento escolar e às normas do PNAE, assegurando atendimento eficiente, seguro e compatível com o interesse público:

1. Especificações técnicas obrigatórias
   Todos os itens (hortifrutigranjeiros, pães, iogurtes e polpas de fruta) deverão observar rigorosas especificações técnicas, preservando padrão uniforme de qualidade, integridade física, frescor, composição e apresentação, em conformidade com normas da ANVISA, do MAPA e com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável pelo PNAE.

2. Validade mínima dos produtos refrigerados
   a) Iogurtes deverão apresentar validade mínima de 45 dias no ato da entrega;
   b) Polpas de fruta deverão apresentar validade mínima de 60 dias, vedada a entrega de produtos com etiquetas recondicionadas, remarcadas ou sem rastreabilidade de origem.

3. Manutenção obrigatória da cadeia de frio
   Produtos refrigerados deverão ser transportados e entregues em temperatura controlada entre 0°C e 7°C, em veículos dotados de sistema ativo de refrigeração, garantindo preservação físico-química, microbiológica e nutricional, sob pena de rejeição imediata. A exigência está em consonância com o art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021, no tocante à responsabilidade do contratado pela qualidade e conservação do objeto.

4. Qualidade do hortifrúti in natura
   Frutas e hortaliças deverão ser entregues frescas, firmes, isentas de danos mecânicos, pragas, parasitas, sujidades, rachaduras, odores estranhos ou sinais de amadurecimento excessivo. Devem apresentar características compatíveis com sua espécie e estágio de maturação adequado para consumo imediato, observando o art. 42, V, da Lei nº 14.133/2021 (adequação técnica do objeto).

5. Pães fabricados no dia e sem corantes fortes
   Os pães deverão ser produzidos no próprio dia da entrega, apresentando maciez, textura uniforme e ausência de corantes artificiais intensos, atendendo às diretrizes nutricionais do PNAE e aos princípios de qualidade e saúde previstos no art. 11, III, da Lei nº 14.133/2021.

6. Substituição imediata de itens rejeitados
   Qualquer item entregue em desacordo com as especificações deverá ser substituído imediatamente, independentemente de ônus para a Administração. A obrigação decorre do art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021, que impõe ao contratado o dever de corrigir, reparar, remover ou substituir bens em desconformidade.

7. Entregas programadas conforme demanda real
   A execução dar-se-á de forma parcelada, mediante ordens de fornecimento emitidas conforme necessidade das unidades escolares, vedada a entrega de quantitativos superiores aos requisitados. A previsão atende ao art. 74, parágrafo único, e ao art. 82 da Lei nº 14.133/2021, garantindo economicidade, fluxo contínuo de abastecimento e prevenção de perdas com perecíveis.

8. Rastreabilidade e conformidade documental
   Todos os produtos deverão ser acompanhados de documentação fiscal, sanitária e de origem, permitindo rastreabilidade integral do lote, fabricante e data de produção, elemento exigido em auditorias do TCM/BA e em consonância com o art. 113, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

**2.2.1 Não serão exigidas amostras dos seguintes itens:**

2.2.1. Não serão exigidas amostras para os itens referentes a pães e hortifrutigranjeiros in natura, em razão da inviabilidade técnica de representatividade dos lotes futuros e da própria natureza perecível desses produtos, cujas características variam conforme safra, temperatura, logística, tempo de colheita, manipulação e condições de transporte.

A não exigência fundamenta-se:

I – no art. 42, V, da Lei nº 14.133/2021, que impõe à Administração a definição de especificações adequadas, suficientes e objetivas, evitando exigências desnecessárias e restritivas à competitividade;

II – no art. 5º, I e IV, da mesma lei, que veda formalidades excessivas e impõe proporcionalidade e motivação em todos os atos preparatórios;

III – em entendimento consolidado do TCU, segundo o qual a exigência de amostra para produtos perecíveis de fornecimento contínuo é inadequada, pois não assegura correspondência com as futuras entregas e pode restringir a competitividade, destacando-se, entre outros, o Acórdão TCU nº 1.793/2011 – Plenário, que considerou irregular a exigência de amostras quando estas não são tecnicamente representativas do objeto.

A aferição da conformidade desses itens ocorrerá no momento da entrega, mediante fiscalização direta, inspeção visual, análise de frescor, textura, coloração, integridade, validade e demais parâmetros técnicos previstos neste TR, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

Tal abordagem preserva o julgamento objetivo, evita custos desnecessários às licitantes, assegura competitividade, minimiza riscos de direcionamento e conforma-se às melhores práticas de compras públicas recomendadas pelo TCU e pelos órgãos de controle estaduais e municipais, especialmente em contratações do PNAE.

## 3. SUBCONTRATAÇÃO

3.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, ainda que na forma de divisão tácita de responsabilidades, em razão da natureza do fornecimento e da necessidade de manutenção

integral do controle sanitário, logístico e operacional pela empresa detentora da Ata de Registro de Preços. A vedação abrange quaisquer repasses, cessões, terceirizações ou execuções por terceiros que impliquem transferência de parcela da obrigação contratual.

3.2. A restrição fundamenta-se no art. 122, caput e §§ 1º a 3º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a vedar ou limitar a subcontratação quando presente risco à adequada execução do objeto, especialmente em atividades essenciais que envolvam controle técnico direto, cadeia de frio, manipulação de alimentos e rastreabilidade sanitária.

3.3. A execução contratual exige que o fornecedor possua plena capacidade operacional própria, incluindo frota adequada, estrutura de armazenamento, equipe treinada e certificações sanitárias, condições essas não delegáveis a terceiros sem comprometer a rastreabilidade e a responsabilidade técnica, o que poderia gerar riscos de não conformidade com o PNAE e com as normas da ANVISA e do MAPA.

3.4. Havendo indícios de subcontratação irregular, a Administração poderá instaurar procedimento específico de apuração, com base no art. 158 da Lei nº 14.133/2021, aplicando-se as sanções cabíveis, inclusive declaração de impedimento ou de inidoneidade, sem prejuízo das responsabilizações civis, administrativas e criminais.

3.5. A vedação aqui estabelecida está alinhada ao entendimento consolidado do TCU, segundo o qual a subcontratação de parcela essencial do objeto, especialmente quando relacionada a requisitos sanitários ou logísticos críticos, compromete a execução e afronta o princípio do julgamento objetivo

## 4. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.1. Não será exigida garantia de execução contratual, em conformidade com o art. 96, caput, e com o art. 98, ambos da Lei nº 14.133/2021, considerando-se que o objeto trata de fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, cuja natureza operacional apresenta risco reduzido, além de não envolver complexidade técnica elevada ou obrigação que justifique a imobilização financeira por parte das licitantes.

4.2. A dispensa da garantia fundamenta-se em critérios de proporcionalidade, economicidade e adequação, conforme art. 5º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, evitando ônus desnecessário ao particular e ampliando a competitividade, especialmente para microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores locais, sem comprometer a segurança da execução contratual.

4.3. A opção administrativa também se harmoniza com o princípio do planejamento (art. 11 da Lei 14.133/2021) e com a diretriz de que a exigência de garantias deve ser excepcional, restrita a hipóteses que efetivamente demonstrem riscos relevantes ou alta complexidade da execução, o que não se verifica no presente caso.

4.4. Ainda que não haja garantia contratual, permanecem plenamente aplicáveis as responsabilidades integralmente atribuídas ao contratado pelos arts. 115 e 150 da Lei nº

14.133/2021, incluindo a obrigação de corrigir, reparar, substituir ou refazer bens entregues em desconformidade, sem qualquer ônus adicional à Administração.

4.5. O entendimento aqui adotado está alinhado às boas práticas recomendadas pelo TCU, segundo as quais a exigência de garantia deve ser justificada por risco concreto ou complexidade técnica da execução, sob pena de configurar restrição indevida à competitividade

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto ocorrerá de forma contínua, parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordens de Fornecimento (OFs) pela Administração, em conformidade com os arts. 6º, XXIII, 74, 82 e 115 da Lei nº 14.133/2021. As entregas serão realizadas ao longo da vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos registrados, preservando-se a flexibilidade operacional inerente ao Sistema de Registro de Preços.

5.2. As entregas deverão observar intervalos compatíveis com a perecibilidade dos itens, garantindo manutenção da qualidade nutricional e sanitária dos alimentos, especialmente no caso de hortifrutigranjeiros e produtos refrigerados, cuja frequência de fornecimento deve ser ajustada à realidade de consumo das unidades escolares e à capacidade de armazenamento das cozinhas.

5.3. O modelo de execução obedecerá ao cronograma logístico das unidades escolares, considerando rotas, tempos de deslocamento, localização em zona urbana ou rural, e janelas de recebimento previamente definidas. Este procedimento assegura racionalização de custos, mitigação de riscos operacionais e atendimento eficiente às necessidades do PNAE.

5.4. O fornecimento será realizado exclusivamente conforme a demanda real da Administração, vedada a entrega de quantitativos superiores aos requisitados ou a tentativa de compelir a Administração a receber produtos não solicitados. A vedação fundamenta-se no art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que impõe ao contratado o dever de adequação estrita às determinações da Administração.

5.5. Cada Ordem de Fornecimento deverá conter, no mínimo: item solicitado, quantidade, unidade escolar de destino, prazo de entrega e responsável pelo recebimento, garantindo rastreabilidade e controle administrativo, em consonância com o art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.

5.6. Em caso de necessidade emergencial de abastecimento (ex.: aumento súbito de matrículas, eventos extraordinários ou interrupção inesperada de consumo), a Administração poderá emitir OFs com prazos reduzidos, desde que respeitados limites razoáveis de logística e perecibilidade, sem que isso implique alteração unilateral irregular ou desequilíbrio do contrato.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e fiscalização da execução contratual observarão rigorosamente o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de atuação estruturada,

integrada e funcional dos agentes designados, garantindo controle efetivo, segregação de funções, rastreabilidade dos atos e responsabilidade individualizada.

6.2. A autoridade competente designará, por meio de portaria específica, os seguintes agentes públicos, cada qual com atribuições claramente definidas:

I – Gestor da Ata de Registro de Preços:
Responsável pelo acompanhamento macro da execução, atuando como elo formal entre a Administração e a contratada. Compete-lhe:
a) validar as Ordens de Fornecimento;
b) monitorar o cumprimento dos prazos;
c) analisar comunicações e justificativas da contratada;
d) promover ajustes operacionais quando necessários;
e) manter atualizadas as informações no processo de contratação.

II – Fiscal Técnico (Nutricionista Responsável pelo PNAE):
Compete-lhe o controle técnico e qualitativo dos gêneros alimentícios, incluindo:
a) avaliação de conformidade com as especificações nutricionais e sanitárias;
b) inspeção de validade, frescor, temperatura e integridade dos produtos;
c) emissão de atestos técnicos e relatórios de conformidade;
d) determinação de substituição de itens rejeitados, com fundamento no art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021;
e) suporte técnico às unidades escolares durante o recebimento.

III – Fiscal Administrativo:
Compete-lhe o controle formal e documental, abrangendo:
a) conferência de notas fiscais e documentos de transporte;
b) verificação da regularidade fiscal e trabalhista da contratada antes do pagamento;
c) registro de ocorrências administrativas;
d) alimentação do processo com evidências e documentos comprobatórios;
e) comunicação ao Gestor da Ata para providências corretivas.

6.3. Os agentes de fiscalização atuarão de forma coordenada, mantendo comunicação tempestiva, organizada e documentada, de forma a assegurar aderência ao modelo de governança previsto no art. 5º, XII, da Lei nº 14.133/2021, bem como integridade, eficiência e transparência da execução.

6.4. Todos os atos de fiscalização deverão ser registrados em diário de obra/fornecimento, relatórios ou formulários próprios, observando-se o art. 117, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, garantindo-se trilha de auditoria e rastreabilidade das decisões administrativas, conforme exigido pelos órgãos de controle externo.

6.5. Eventuais falhas, desconformidades ou riscos identificados deverão ser imediatamente comunicados ao Gestor da Ata, que determinará as medidas corretivas cabíveis, sem prejuízo da abertura de procedimento sancionatório, quando for o caso.

## 7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. A inexecução total ou parcial das obrigações previstas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços ou nas Ordens de Fornecimento sujeitará a contratada às sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, as quais poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, mediante regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, na forma do art. 5º, LV, da Constituição Federal.

7.2. Consideram-se infrações administrativas, sem prejuízo de outras definidas na legislação aplicável:

I – atraso injustificado na entrega dos itens;
II – descumprimento das especificações técnicas, nutricionais e sanitárias previstas neste TR;
III – entrega de produtos fora da validade, avariados, impróprios ao consumo ou com qualquer tipo de irregularidade que coloque em risco a integridade nutricional ou a saúde dos estudantes;
IV – não substituição imediata dos itens rejeitados pela fiscalização;
V – descumprimento reiterado de prazos, quantidades ou condições de fornecimento;
VI – obstrução, resistência ou omissão de informações à fiscalização ou ao gestor do contrato;
VII – práticas que configurem fraude, conluio, adulteração, simulação ou qualquer conduta que comprometa a lisura da contratação;
VIII – inobservância da cadeia de frio ou das condições de transporte e armazenamento exigidas.

7.3. De acordo com os arts. 156, 157, 158 e 159 da Lei nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

I – Advertência, para infrações de menor potencial ofensivo e sem prejuízo à execução contratual;
II – Multa, que poderá ser:
a) moratória, pelo atraso injustificado na entrega, calculada sobre a parcela inadimplida;
b) compensatória, pela inexecução total ou parcial do objeto;
III – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Olindina e demais entes abrangidos, pelo prazo de 1 (um) a 3 (três) anos, nas hipóteses de condutas que comprometam a execução ou a competitividade do certame;
IV – Declaração de inidoneidade, aplicável nos casos de fraude grave, dano ao erário ou conduta lesiva à Administração Pública.

7.4. A aplicação das sanções observará os princípios da proporcionalidade, razoabilidade, motivação e gradação das penalidades, conforme art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021, e será registrada no PNCP, nos termos dos arts. 94, parágrafo único, e 174 da mesma lei.

7.5. A aplicação de sanção não exime a contratada do dever de reparar integralmente os danos eventualmente causados à Administração, inclusive custos de descarte, recolhimento de produtos impróprios, prejuízos ao PNAE e quaisquer outros decorrentes de sua conduta ou omissão, nos termos dos arts. 115 e 150 da Lei nº 14.133/2021.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção do fornecedor observará integralmente o rito do Pregão Eletrônico, modalidade adequada para a aquisição de bens comuns, conforme art. 6º, XL, art. 28, II, e art. 32 da Lei nº 14.133/2021, por meio de sessão pública realizada em sistema oficial de compras governamentais e devidamente integrada ao PNCP, na forma dos arts. 174 e 175 da mesma lei.

8.2. O certame será conduzido sob o Sistema de Registro de Preços, com vigência estimada de 12 (doze) meses, fundamentado no art. 82, caput, da Lei nº 14.133/2021, assegurando economicidade, flexibilidade operacional, redução do risco de desabastecimento e eficiência na gestão de entregas periódicas.

8.3. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, nos termos do art. 33, I, da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza homogênea dos itens que compõem cada lote e a necessidade de otimização logística, sem prejuízo da competitividade e da isonomia.

8.4. O modo de disputa será Aberto ou Aberto e Fechado, conforme previsto nos arts. 56 e 57 da Lei nº 14.133/2021, possibilitando a formulação de lances sucessivos e a seleção da proposta mais vantajosa mediante dinâmica competitiva transparente, objetiva e rastreável.

8.5. Serão desclassificadas as propostas que:

I – apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou incompatíveis com o mercado, conforme parâmetros do art. 59, §§ 1º e 2º;
II – não atenderem às especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência;
III – demonstrarem, mediante análise técnica ou diligência prevista no art. 64, incapacidade de fornecimento em condições compatíveis com a natureza perecível e a logística das entregas.

8.6. A análise de exequibilidade observará critérios objetivos, podendo o Pregoeiro solicitar comprovações técnico-operacionais, memoriais de formação de preços ou documentos que evidenciem condições reais de fornecimento — medida alinhada ao Acórdão TCU Plenário nº 2622/2022, que recomenda a verificação aprofundada de propostas com valores atípicos em contratações que envolvam risco sanitário ou perecibilidade.

8.7. O julgamento será estritamente objetivo, conforme dispõe o art. 5º, I, da Lei nº 14.133/2021, vedada qualquer margem de subjetividade que comprometa a isonomia ou gere vulnerabilidades à fiscalização externa.

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado da contratação é de R$ 600.000,00 (seiscentos mil reais), apurado com base em pesquisa de preços conduzida na fase de planejamento, em estrita observância ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e aos critérios metodológicos definidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

9.2. A estimativa foi construída com apoio de múltiplas fontes de preço, garantindo robustez metodológica, comparabilidade e aderência às práticas de mercado, contemplando, no mínimo:

I – consulta a painéis e bases governamentais (Painel de Preços do Governo Federal e registros de atas vigentes);
II – cotações atualizadas junto a fornecedores locais e regionais;
III – valores praticados em contratações similares do próprio Município;
IV – dados históricos ajustados por sazonalidade e por eventuais variações de mercado.

9.3. O valor ora estimado possui caráter meramente referencial, servindo como teto máximo para o certame, sendo vedada a adjudicação de proposta que ultrapasse tal montante, conforme o art. 6º, XXV, combinado com o art. 58, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.4. As memórias de cálculo, premissas utilizadas, composições de preços e documentos de suporte encontram-se juntados aos autos, em conformidade com o art. 9º, IX, da IN SEGES/ME nº 81/2022, permitindo rastreabilidade plena e auditoria pelos órgãos de controle.

9.5. A adoção de valor estimado previamente publicizado no TR coaduna-se com o princípio da transparência (art. 5º, caput) e não compromete a competitividade, evitando manipulação artificial de preços e garantindo isonomia entre os licitantes, conforme entendimento consolidado pelo TCU (Acórdão TCU nº 2.622/2022 – Plenário, que destaca a importância da metodologia adequada de pesquisa de preços e da publicidade dos parâmetros estimados).

9.6. O valor estimado poderá ser revisto, caso necessário, antes da publicação do edital, caso haja mudanças relevantes no cenário de mercado que impactem diretamente a precificação, nos termos do art. 23, §3º, da Lei nº 14.133/2021, devendo a revisão ser motivada e registrada no processo.

## 10. REQUISITOS TÉCNICOS E CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

10.1. Os produtos objeto da contratação deverão atender aos parâmetros técnicos mínimos de qualidade, segurança e conformidade sanitária, observando-se rigorosamente as normas da ANVISA, do MAPA, bem como as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O descumprimento de qualquer dos requisitos abaixo constitui causa imediata de rejeição do item, nos termos do art. 115, caput e §1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Hortifrutigranjeiros in natura deverão ser entregues:

I – com aspecto fresco, íntegro e visualmente adequado ao consumo;
II – isentos de sujidades, pragas, parasitas, larvas, manchas, deteriorações, rachaduras ou danos mecânicos;
III – apresentando textura firme, sem sinais de amolecimento, fermentação ou odor estranho;
IV – em estado de maturação compatível com consumo imediato e manipulação segura;
V – em embalagens que evitem contaminação cruzada e permitam adequada ventilação.

10.3. Pães deverão:

I – ser produzidos no próprio dia da entrega, garantindo características de maciez, umidade e padrão organoléptico adequado;
II – apresentar miolo uniforme, coloração típica, sem tostagem excessiva e ausência de corantes artificiais intensos, em atenção às diretrizes nutricionais do PNAE;
III – ser acondicionados em embalagens plásticas resistentes, atóxicas e transparentes, que permitam inspeção visual e protejam o alimento de umidade e contaminações.

10.4. Produtos refrigerados (iogurtes e polpas de fruta) deverão:

I – ser entregues com cadeia de frio mantida entre 0°C e 7°C, comprovadamente preservada do transporte à entrega;
II – apresentar embalagens originais, invioladas, íntegras e com todas as informações obrigatórias, incluindo lote, data de fabricação, validade e identificação do fabricante;
III – observar validade mínima exigida neste TR, vedados produtos com etiquetas rasuradas, remarcadas ou sem rastreabilidade;
IV – ser transportados exclusivamente em veículos com sistema ativo de refrigeração, conforme normas sanitárias.

10.5. Todas as embalagens deverão ser:

I – íntegras, atóxicas, apropriadas para alimentos e resistentes ao transporte;
II – devidamente identificadas com:
a) nome do produto;
b) composição;
c) lote e procedência;
d) fabricante;
e) data de fabricação e validade;
f) instruções de conservação;
III – compatíveis com legislação aplicável (RDC ANVISA 259/2002, entre outras).

10.6. O critério de aceitabilidade será aferido no momento do recebimento provisório, por meio de inspeção visual, sensorial e documental, realizada pelos fiscais designados, em conformidade com o art. 140 da Lei nº 14.133/2021 e art. 117, §2º.

10.7. A Administração poderá realizar ensaios, testes e verificações adicionais, sempre que necessário, sem prejuízo da responsabilidade integral do fornecedor quanto à qualidade e adequação do objeto entregue, conforme art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021.

## 11. DA CONDIÇÃO DE VALIDADE E VIDA ÚTIL

11.1. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às condições de validade, conservação, integridade nutricional e vida útil descritas nesta cláusula, constituindo parâmetros objetivos de aceitação e conformidade, nos termos dos arts. 42, V, 115, 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Iogurtes deverão apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias no ato da entrega, devendo o prazo constar de forma clara e legível na rotulagem, vedada a entrega de

produtos com sinais de remarcação, raspagem, sobreposição de etiquetas ou divergência de datas.

11.3. Polpas de fruta deverão possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias, com embalagem íntegra e lacrada, observando-se as normas de conservação previstas pelo MAPA e pela ANVISA. É obrigatória a indicação de lote, fabricante, data de fabricação e validade, assegurando plena rastreabilidade.

11.4. Hortifrutigranjeiros in natura deverão apresentar frescor e características compatíveis com consumo imediato, admitindo-se prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas após a colheita, quando tecnicamente aplicável. Não serão aceitos itens com danos fisiológicos, deterioração, sinais de maturação avançada, odor estranho, infestação, umidade excessiva ou qualquer risco sanitário.

11.5. Pães deverão ser produzidos no próprio dia da entrega, mantendo propriedades organolépticas adequadas (textura, maciez, cor e aroma). É vedada a entrega de produtos reprocessados, reaquecidos, congelados previamente ou fora do padrão sensorial descrito.

11.6. Todos os produtos deverão ser acondicionados, transportados e entregues em estrita obediência às condições de armazenamento recomendadas pelos fabricantes e pelas normas sanitárias aplicáveis (RDC ANVISA 216/2004, RDC 275/2002, RDC 259/2002, entre outras), sob pena de rejeição imediata.

11.7. O não atendimento das condições de validade e vida útil acarretará rejeição automática dos itens entregues, com substituição imediata às expensas da contratada, nos termos do art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis (arts. 156 a 159).

11.8. A aferição da validade e da vida útil será realizada no recebimento provisório, mediante inspeção visual e documental, podendo a Administração exigir documentos ou laudos que comprovem a integridade e a regularidade dos produtos, conforme art. 140, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

## 12. DA LOGÍSTICA DE ENTREGA E DESCARGA

12.1. A logística de entrega dos gêneros alimentícios deverá atender às condições técnicas, sanitárias e operacionais definidas neste Termo de Referência, constituindo requisito essencial para a aceitabilidade dos produtos, nos termos dos arts. 42, 115, 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Para os itens do Lote 3 (produtos refrigerados), a contratada deverá utilizar frota própria ou contratada dotada de sistema ativo de refrigeração, garantindo manutenção contínua da temperatura entre 0°C e 7°C, desde a origem até o recebimento pelas unidades escolares. O não atendimento a esse requisito implicará rejeição imediata dos produtos.

12.3. As entregas deverão ocorrer diretamente nas 15 unidades escolares, em seus respectivos endereços, conforme cronograma logístico estabelecido pela Secretaria de Educação e pelas Ordens de Fornecimento emitidas. A contratada é responsável por ajustar rotas, horários e planejamento operacional para atendimento integral e pontual.

12.4. A contratada deverá assegurar acesso regular e seguro às unidades localizadas na zona rural, observando condições de tráfego, distâncias, tempo de deslocamento e particularidades geográficas. Em caso de impossibilidade eventual, devidamente justificada, deverá comunicar imediatamente ao Gestor da Ata, que deliberará sobre remanejamento, nova rota ou prazo excepcional.

12.5. O descarregamento dos produtos é de responsabilidade exclusiva da contratada, devendo seus colaboradores proceder à movimentação das mercadorias até o local indicado pelos fiscais, sem qualquer ônus ou esforço físico imposto aos servidores da Administração. O descumprimento caracteriza falha de execução.

12.6. Todas as entregas deverão ser submetidas a conferência imediata pelos fiscais técnico e administrativo, verificando-se:

I – integridade das embalagens;
II – temperatura (para itens refrigerados);
III – quantidade;
IV – validade;
V – conformidade com as especificações deste TR;
VI – presença de sujidades ou danos;
VII – documentação fiscal e de transporte.

12.7. Constatada qualquer não conformidade, o lote será rejeitado total ou parcialmente, devendo a contratada providenciar substituição imediata, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021.

12.8. Para fins de rastreabilidade e controle, a contratada deverá apresentar, no ato da entrega:

I – nota fiscal correspondente ao lote entregue;
II – documento de controle de temperatura (para itens do Lote 3);
III – identificação do motorista e veículo;
IV – informações do lote, data de produção e validade dos produtos.

12.9. A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências, solicitar documentos complementares, testes, inspeções adicionais ou verificar rotas de entrega, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, visando assegurar a conformidade total da execução contratual.

## 13. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E ENTREGA

13.1. A execução do objeto ocorrerá de forma contínua, parcelada e sob demanda, pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços, em conformidade com os arts. 6º, XXIII, 18, 74, 82 e 115 da Lei nº 14.133/2021.

13.2. As entregas serão efetivadas mediante Ordens de Fornecimento (OFs) emitidas pela Administração, que indicarão, de maneira clara e objetiva:
I – o item e quantidade solicitados;
II – unidade escolar de destino;
III – prazo para entrega;

IV – responsável pelo recebimento.
Estas ordens integram a execução contratual e constituem comando obrigatório para a contratada.

13.3. Os prazos de entrega definidos nas Ordens de Fornecimento deverão considerar a perecibilidade, a logística de abastecimento das unidades e a necessidade de manutenção da cadeia de frio, especialmente para os itens do Lote 3, devendo a contratada atender às determinações em prazo razoável e compatível com a natureza dos produtos.

13.4. Será vedada a entrega de produtos sem prévia emissão da Ordem de Fornecimento ou em quantidade superior à solicitada, sob pena de rejeição dos itens e responsabilização do fornecedor, conforme art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

13.5. Eventuais solicitações emergenciais poderão ser realizadas pela Administração, mediante emissão de OF específica, devendo a contratada atender ao pedido em prazo compatível com suas capacidades operacionais e com a natureza perecível dos itens, desde que não implique desequilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

13.6. O prazo de vigência da Ata não implica obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, preservando-se o caráter instrumental do Sistema de Registro de Preços, na forma do art. 82, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

13.7. A execução do fornecimento poderá ser prorrogada mediante novo planejamento das demandas, se houver interesse da Administração e justificativa técnica prévia, observadas as regras legais aplicáveis e a compatibilidade com o Plano de Contratações Anual.

## 14. DO RECEBIMENTO E ACEITE (Art. 140 da Lei nº 14.133/2021)

14.1. O recebimento do objeto observará rigorosamente o disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser realizado em duas etapas distintas e complementares: recebimento provisório e recebimento definitivo, cada qual com finalidade, responsabilidade e efeitos jurídicos próprios.

14.2. Recebimento Provisório.
Será realizado no ato da entrega, diretamente na unidade escolar de destino, mediante conferência física, quantitativa, qualitativa e documental, verificando-se:

a) integridade das embalagens;
b) validade;
c) temperatura (para produtos refrigerados);
d) aparência, frescor e características sensoriais;
e) conformidade com as especificações técnicas deste TR;
f) atendimento às quantidades e itens constantes da Ordem de Fornecimento;
g) regularidade da documentação fiscal e sanitária.

14.2.1. A constatação de qualquer desconformidade acarretará rejeição imediata total ou parcial, devendo a contratada efetuar substituição integral dos itens rejeitados, sem ônus para a Administração, nos termos do art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021.

14.3. Recebimento Definitivo.
Será formalizado após atesto do Fiscal Técnico, preferencialmente nutricionista responsável pelo PNAE, o qual verificará:

a) adequação nutricional e sanitária;
b) aderência às especificações do TR;
c) conformidade com exigências legais e regulamentares (ANVISA/MAPA);
d) regularidade formal dos documentos apresentados;
e) registro de ocorrências.

14.3.1. O recebimento definitivo somente será emitido após certificação expressa da conformidade dos itens entregues, constituindo marco necessário para liberação do pagamento, conforme art. 141, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

14.4. Produtos que apresentarem desvio de padrão, contaminação, avarias, temperatura inadequada, odor estranho, embalagem violada ou qualquer indício de risco sanitário serão automaticamente rejeitados, independentemente de quantidade, lote ou valor, garantindo-se a proteção da saúde dos estudantes e a integridade do PNAE.

14.5. A rejeição dos itens não exime a contratada de responsabilidade administrativa, civil e, quando aplicável, penal, sendo passível de sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021.

14.6. A Administração poderá exigir exames laboratoriais, laudos técnicos, testes sensoriais, análises microbiológicas, termo de temperatura e documentos complementares, sempre que considerar necessário, observado o art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

14.7. Todos os atos de recebimento, rejeição, substituição ou aceite deverão ser devidamente registrados, compondo trilha de auditoria exigida pelo art. 117, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

## 15. DA ANÁLISE TÉCNICA DOCUMENTAL

Será documental, priorizando eficiência e rastreabilidade.

15.1. A análise técnica documental será realizada com base nos arts. 64, 67 e 70 da Lei nº 14.133/2021, priorizando objetividade, eficiência e rastreabilidade, com o objetivo de verificar se a licitante provisoriamente vencedora possui condições técnico-operacionais mínimas para a execução do fornecimento.

15.2. Considerando a natureza dos gêneros alimentícios e a dinâmica operacional do fornecimento sob demanda, não serão exigidos laudos de composição e conformidade, declarações de manutenção da cadeia de frio ou fichas técnicas dos produtos, visto que tais documentos não asseguram representatividade futura, são de baixa utilidade prática no controle e fiscalização e podem gerar restrição indevida à competitividade, conforme entendimento consolidado do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário; Acórdão nº 2.622/2022 – Plenário).

15.3. Assim, para habilitação técnica, serão exigidos apenas os seguintes documentos:

I – Certificação Sanitária:
Comprovação de que a licitante está registrada ou autorizada pelo SIF, SIE ou SIM, conforme legislação aplicável, demonstrando aptidão para atuar na manipulação, beneficiamento ou comercialização de gêneros alimentícios.

II – Atestados de Capacidade Técnica:
Documentos emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprovem experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios de natureza, periodicidade e complexidade compatíveis com o objeto deste Termo de Referência, nos termos do art. 67, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

15.4. A Administração poderá promover diligências suplementares, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, quando necessário para esclarecer aspectos pontuais da documentação apresentada.

15.5. Toda a documentação será juntada aos autos, assegurando rastreabilidade e controle processual, conforme art. 19, §1º, da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES/ME nº 81/2022.

## 16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. A contratada deverá cumprir rigorosamente todas as obrigações previstas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, nas Ordens de Fornecimento e na legislação aplicável, especialmente os arts. 115, 118, 150 e 155 a 159 da Lei nº 14.133/2021.

16.2. Constituem obrigações essenciais da contratada:

I – Fornecer produtos conforme especificações técnicas exigidas neste TR, atendendo integralmente aos padrões de qualidade, validade, integridade física, requisitos sanitários, características nutricionais e demais condições detalhadas para cada lote;

II – Manter frota e estrutura logística adequadas, inclusive veículos refrigerados com capacidade compatível ao Lote 3, garantindo transporte seguro, preservação da cadeia de frio (0°C a 7°C) e condições que impeçam qualquer risco de contaminação, deterioração ou perda de qualidade dos alimentos;

III – Realizar substituição imediata de itens rejeitados, sem qualquer ônus para a Administração, sempre que constatada inconformidade qualitativa, quantitativa, documental ou sanitária, conforme art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021;

IV – Cumprir integralmente os prazos e quantidades definidos nas Ordens de Fornecimento, observando rotas, horários e condições logísticas das unidades escolares, tanto urbanas quanto rurais, sob pena de aplicação das sanções previstas em lei;

V – Observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, incluindo RDCs da ANVISA, normas do MAPA e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, garantindo inocuidade, rastreabilidade e segurança alimentar dos estudantes;

VI – Manter equipe qualificada, orientada e uniformizada, apta a realizar entregas, descarregar mercadorias e atuar conforme boas práticas de higiene, manipulação e transporte de alimentos;

VII – Apresentar documentação fiscal e sanitária regular, acompanhando cada entrega com notas fiscais e demais documentos exigidos neste TR e na legislação vigente;

VIII – Comunicar imediatamente ao Gestor da Ata qualquer ocorrência que possa comprometer a regular execução, tais como dificuldades logísticas, indisponibilidade de itens, problemas sanitários ou incidentes operacionais;

IX – Arcar integralmente com os custos decorrentes de sua inexecução ou execução inadequada, incluindo descarte de itens impróprios, logística de retorno, reposições emergenciais e eventuais prejuízos à Administração, nos termos dos arts. 150, 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.3. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula sujeitará a contratada às sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa e, quando cabível, penal.

## 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. A Administração deverá cumprir todas as obrigações previstas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável, especialmente os arts. 117, 118, 140, 141 e 150 da Lei nº 14.133/2021, assegurando adequada gestão e fiscalização da execução contratual.

17.2. Constituem obrigações essenciais da Contratante:

I – Emitir as Ordens de Fornecimento (OFs)
Emitir, com antecedência razoável, as OFs contendo item, quantidade, unidade escolar, prazo e responsável pelo recebimento, observando planejamento, demanda real e critérios deste TR.

II – Realizar a conferência física, qualitativa e documental dos produtos
Verificar, no ato da entrega, a conformidade dos itens quanto a:
a) validade;
b) integridade das embalagens;
c) temperatura (quando aplicável);
d) quantidade;
e) frescor;
f) adequação às especificações técnicas.

O procedimento deve obedecer ao art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

III – Registrar todas as ocorrências da entrega
Registrar, por escrito, todos os fatos relevantes ocorridos durante a execução do fornecimento (atrasos, rejeições, avarias, irregularidades), compondo trilha de auditoria exigida pelo art. 117, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

IV – Fiscalizar qualidade e prazos de execução
Acompanhar a execução contratual por meio do Gestor e dos Fiscais designados, assegurando:
a) conformidade com especificações;
b) manutenção da cadeia de frio;
c) cumprimento de prazos;
d) substituições quando necessárias;
e) aplicação de sanções, se cabível.

Atividade obrigatória conforme art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021.

V – Atestar o recebimento definitivo dos produtos
Após conferência técnica, formalizar o recebimento definitivo (art. 141, §1º), autorizando o processamento do pagamento.

VI – Garantir condições para fiscalização
Disponibilizar estrutura mínima necessária nas unidades escolares (espaço, acesso, local para conferência, pessoa responsável), permitindo adequada atuação dos fiscais.

17.3. A ausência de cumprimento das obrigações previstas nesta cláusula pode caracterizar falha de fiscalização, ensejando responsabilização do agente público, nos termos dos arts. 9º, 10, 11, 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo de responsabilização por omissão ou negligência, conforme legislação correlata.

## 18. 18. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO (ART. 117 DA LEI Nº 14.133/2021)

18.1. A execução do objeto será acompanhada, fiscalizada e gerida por agentes públicos formalmente designados pela autoridade competente, mediante Portaria específica, em estrita observância ao art. 117 da Lei nº 14.133/2021, ao princípio da segregação de funções e às melhores práticas de governança pública.

18.2. Serão designados os seguintes responsáveis:

I – Gestor do Contrato/Ata
Responsável pela supervisão global da execução, articulando-se com os fiscais, acompanhando desempenho, registrando ocorrências relevantes, validando Ordens de Fornecimento, adotando providências corretivas e instruindo o processo administrativo conforme determina o art. 117, caput.

II – Fiscal Técnico (Nutricionista Responsável pelo PNAE)
Competirá ao fiscal técnico:
a) verificar qualidade nutricional e sanitária dos produtos;
b) inspecionar validade, temperatura, frescor, integridade e conformidade técnica;
c) determinar substituições quando necessárias;
d) emitir atestos técnicos e relatórios de conformidade;
e) apoiar as unidades escolares no recebimento.

Atuação obrigatória conforme art. 117, incisos I e II.

III – Fiscal Administrativo
Compete ao fiscal administrativo:
a) conferir notas fiscais e documentos de transporte;
b) validar quantidades e itens entregues;
c) registrar ocorrências formais;
d) acompanhar prazos contratuais;
e) manter atualizado o processo com documentos comprobatórios.

Atuação vinculada ao art. 117, inc. III.

18.3. Todos os atos praticados pelos agentes designados deverão ser registrados em sistema próprio, relatório, formulário ou diário de fiscalização, garantindo a rastreabilidade e a trilha de auditoria exigida pelo art. 117, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

18.4. A inexistência de designação formal ou a omissão dos agentes fiscalizadores poderá implicar responsabilização administrativa, civil e, quando aplicável, penal, nos termos dos arts. 9º, 10, 11, 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021.

## 19. DO ORÇAMENTO ESTIMATIVO

19.1. O orçamento estimativo da presente contratação foi elaborado em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 (pesquisa de preços) e com a IN SEGES/ME nº 81/2022 (formalização do processo), compondo peça essencial da fase de planejamento e servindo como referencial para análise de vantajosidade.

19.2. O valor global estimado em media para a presente contratação é de R$ 600.000,00 (seiscentos mil reais), apurado com base em pesquisa de preços devidamente registrada nos autos. O referido valor não constitui compromisso de gasto, servindo apenas como teto da contratação, nos termos do art. 6º, XXV, da Lei nº 14.133/2021.

19.3. Os preços unitários dos itens serão definidos em fase de seleção do fornecedor, por ocasião da disputa e julgamento do Pregão Eletrônico, conforme metodologia prevista neste Termo de Referência e no art. 33 da Lei nº 14.133/2021.

19.4. A despesa decorrente da contratação correrá à conta da seguinte Unidade Orçamentária:
0606 – Fundo Municipal de Educação.

19.5. O orçamento está vinculado ao seguinte Programa de Governo:
003 – Educação que Gera Inclusão.

19.6. A ação orçamentária responsável pela execução é:
2037 – Distribuição de Alimentação Escolar para os Alunos.

19.7. O enquadramento da despesa observará os seguintes elementos de despesa:

I – 33903000 – Material de Consumo, aplicável aos gêneros alimentícios in natura e demais produtos consumíveis;
II – 33903900 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, quando cabível para despesas acessórias ou correlatas ao fornecimento.

19.8. A contratação será custeada pelas seguintes Fontes de Recursos:

I – 15520000 – FNDE, vinculada às políticas federais de alimentação escolar (PNAE);
II – 15000000 – Recursos Não Vinculados, destinados ao complemento municipal do programa.

19.9. Todos os documentos que compõem a pesquisa de preços, estimativas, justificativas, memórias de cálculo e referências de mercado encontram-se anexados ao processo administrativo, garantindo transparência, rastreabilidade e controle, nos termos do art. 19, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

## 20. DA PRÁTICA DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

20.1. Fica expressamente vedada, de forma absoluta, a prática de qualquer ato que configure fraude, corrupção, conluio ou adulteração no âmbito da presente contratação, em conformidade com os arts. 5º, 11, 155 a 159 da Lei nº 14.133/2021, com a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e com o Decreto nº 11.129/2022.

20.2. Consideram-se condutas proibidas, dentre outras de natureza similar:

I – Adulteração
Manipulação, alteração, substituição, troca ou modificação indevida de embalagens, datas de validade, lotes, certificações, documentos fiscais ou sanitários, etiquetas ou qualquer forma de falsificação que comprometa a rastreabilidade ou a segurança alimentar.

II – Fraude documental
Apresentação de documentos falsos, rasurados, manipulados ou emitidos por entidades inexistentes, incluindo laudos, atestados de capacidade técnica, notas fiscais, declarações ou certificações.

III – Conluio
Ajuste entre fornecedores para:
a) manipulação de preços;
b) combinação de lances;
c) divisão de mercado;
d) eliminação da competição;
e) ações coordenadas para frustrar o caráter competitivo do certame.
Vedação conforme art. 155, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021 e entendimento do TCU – Acórdão 1.793/2011 – Plenário.

IV – Superfaturamento
Prática de sobrepreço, majoração indevida, cobrança superior ao devido, entrega de

quantidades inferiores às contratadas, simulação de fornecimento ou qualquer ato que gere dano ao erário, conforme art. 156, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

20.3. A identificação de qualquer das práticas acima implicará, sem prejuízo de responsabilidades civil e penal, aplicação das sanções previstas nos arts. 155 a 159 da Lei nº 14.133/2021, que incluem:

I – advertência;
II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar com o Município e demais entes federados;
IV – declaração de inidoneidade;
V – rescisão contratual (art. 137, II).

20.4. Caso haja indícios razoáveis de fraude, corrupção, conluio ou superfaturamento, a Administração instaurará procedimento administrativo específico, com garantia de contraditório e ampla defesa, podendo requisitar documentos, realizar diligências, consultar bases públicas, acionar órgãos de controle, comunicar ao Ministério Público e aplicar medidas cautelares previstas em lei.

20.5. A prática de atos ilícitos poderá resultar ainda em responsabilização da empresa e de seus administradores nos termos da Lei nº 12.846/2013, com penalidades como:
I – multa de até 20% do faturamento bruto;
II – publicação extraordinária da decisão condenatória;
III – inclusão em cadastro nacional de empresas sancionadas (CEIS/CNEP).

20.6. Esta cláusula integra o conjunto de mecanismos de integridade e prevenção a irregularidades, em consonância com o art. 26 da Lei nº 14.133/2021 e com as melhores práticas de governança, transparência e gestão de riscos.

## 21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E FORO

- 20.1. Vinculação: A participação neste certame implica na aceitação integral e irretratável de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, bem como na observância dos regulamentos administrativos e normas técnicas aplicáveis.
- 20.2. Prevalência: Em caso de divergência entre as especificações deste Termo de Referência e a proposta comercial da licitante, prevalecerão as exigências da Administração, salvo se a proposta for tecnicamente superior e aceita formalmente.
- 20.3. Comunicações: Todas as notificações e comunicações referentes à execução da Ata de Registro de Preços deverão ser formalizadas por escrito (ofício ou e-mail institucional com confirmação de leitura), considerando-se válidas para todos os efeitos legais.
- 20.4. Casos Omissos: As situações não previstas neste instrumento serão resolvidas pela Autoridade Competente, com base nos princípios da Razoabilidade, Proporcionalidade e Interesse Público, subsidiados pela Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação correlata.
- 20.5. Foro: Fica eleito o Foro da Comarca de Olindina/BA para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios oriundos desta contratação que não puderem ser resolvidos pela

via administrativa, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Olindina - BA, 23 de fevereiro de 2026.

**Cláudia Souza Silva Melo**
**Secretária Municipal de Educação**
**Matrícula: 4.288**

**Wallas Catriel Aceles da Silva**
**Portaria 080/2023**
**Fiscal Tecnico**