ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para **futura** e **eventual** aquisição de itens de supermercado em geral para manutenção da merenda escolar para o ano de 2027, conforme estipulado neste Termo.

1.1.1. Dos itens: Os itens e suas quantidades foram readequados conforme o cardápio utilizado e que será aplicado no ano de 2027, podendo ocorrer variações que não comprometerão os itens indicados neste Termo, já que são produtos básicos usados durante todo o ano na manutenção da merenda escolar deste Município.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇUCAR CRISTAL: PACOTES DE 5 KG, TIPO 1 CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.	PCT	3080
2	AÇUCAR REFINADO: PACOTES DE 1 KG - CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE.	PCT	150
3	AMIDO DE MILHO: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P.	PCT	800
4	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: PESO LÍQUIDO DE 330 GRAMAS. DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DA FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1678
5	MILHO DE PIPOCA: TIPO 1, EMB.400G, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE.	PCT	500
6	EXTRATO DE TOMATE: 340G SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO.	UNIDADE	4600
7	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGEM ORIGINAL COM 165 GRAMAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, EM SUJIDADES.	PCTS	350
8	GELEIA DE MORANGO: INGREDIENTES: MORANGO (50%), AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA. OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE BOA QUALIDADE; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE; SEM GLÚTEN; ACONDICIONADAS EM POTES DE 180G, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, ATÓXICOS E RESISTENTE; COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DE FORMA INDELÉVEL.	UNIDADE	300
9	IOGURTE 0 LACTOSE: SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	1300
10	MANTEIGA DE LEITE: PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	UNIDADE	480
11	MARGARINA: PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ACIMA DE 80% DE LIPÍDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO CONTENDO PESO LÍQUIDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO.	KG	600
12	DOCE DE GOIABA: EM PEDAÇOS. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM POTES COM 30 UNIDADES DE DOCES COM 30 GRAMAS CADA.	POTES	440
13	LEITE UHT: EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO.	LITROS	4500
14	ACHOCOLATADO DIET: EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, COM EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	UNIDADE	200
15	LEITE CONDENSADO: CONSTITUÍDO DE LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM: LATA DE 395G ROTULADA COM PAPEL IMPRESSO, DE 1ª QUALIDADE.	UNIDADE	6160
16	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE: ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OUCOPO DE PLÁSTICO DE 200 GR.	UNIDADE	800
17	REQUIJÃO CREMOSO: PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	UNIDADE	3000
18	DOCE DE GELEIA DE AMIDO: 800 GRAMAS: EMBALAGEM CONTENDO 50 UNIDADES CADA.	UNIDADE	440
19	QUEIJO RALADO: QUEIJO CURADO, RALADO, EMBALADO EM PACOTES DE 1KG , COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E LACRADA, COM ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA/MAPA (INFORMANDO LOTE, VALIDADE, COMPOSIÇÃO E CNPJ DO FABRICANTE).	KG	500
20	QUEIJO MUSSARELA: FATIADO OU EM PEÇA (COMO SOLICITAR) COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR	KG	4500

	BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.		
21	TOUCA DESCARTÁVEL: 100% POLIPROPILENO - BRANCA; COM ELÁSTICO; ATÓXICO; USO ÚNICO.	EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	100
22	PAPEL ALUMÍNIO - 45CMX65M	UNIDADE	100
23	AVENTAL FRONTAL TERMICO - LONA 90X70 CM BEGE- BENETHERM	UNIDADE	100
24	SACOS DE AMOSTRA - DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS - TARJA 15X30	PACOTE COM 500 UNIDADE	100
25	PANOS DE PRATO - 100 % ALGODÃO 45X70 CM - BRANCO	UNIDADE	100
26	FILME PVC PARA ALIMENTOS - 38CMX300M	UNIDADE	100
27	ARROZ AGULHINHA: LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37G DE CARBOIDRATOS, 4G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO.	UNIDADE	5632

1.1.2. Das condições de participação:

COTA EXCLUSIVA: Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
1	AÇUCAR CRISTAL: PACOTES DE 5 KG, TIPO 1 CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.	PCT	3080	R$ 16,80
2	AÇUCAR REFINADO: PACOTES DE 1 KG - CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE.	PCT	150	R$ 7,20
3	AMIDO DE MILHO: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P.	PCT	800	R$ 7,70
4	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: PESO LÍQUIDO DE 330 GRAMAS. DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DA FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1678	R$ 6,35
5	MILHO DE PIPOCA: TIPO 1, EMB.400G, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE.	PCT	500	R$ 4,78
6	EXTRATO DE TOMATE: 340G SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO.	UNIDADE	4600	R$ 5,90
7	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGEM ORIGINAL COM 165 GRAMAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, EM SUJIDADES.	PCTS	350	R$ 6,93
8	GELEIA DE MORANGO: INGREDIENTES: MORANGO (50%), AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA. OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE BOA QUALIDADE; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE; SEM GLÚTEN; ACONDICIONADAS EM POTES DE 180G, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, ATÓXICOS E RESISTENTE; COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DE FORMA INDELÉVEL.	UNIDADE	300	R$ 14,13
9	IOGURTE 0 LACTOSE: SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	1300	R$ 30,70
10	MANTEIGA DE LEITE: PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	UNIDADE	480	R$ 31,75
11	MARGARINA: PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ACIMA DE 80% DE LIPÍDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO CONTENDO PESO LÍQUIDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO.	KG	600	R$ 19,50
12	DOCE DE GOIABA: EM PEDAÇOS. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM POTES COM 30 UNIDADES DE DOCES COM 30 GRAMAS CADA.	POTES	440	R$ 59,45
13	LEITE UHT: EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO.	LITROS	4500	R$ 6,50
14	ACHOCOLATADO DIET: EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, COM EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	UNIDADE	200	R$ 21,00
15	LEITE CONDENSADO: CONSTITUÍDO DE LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM: LATA DE 395G ROTULADA COM PAPEL IMPRESSO, DE 1ª QUALIDADE.	UNIDADE	6160	R$ 7,75

16	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE: ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OUCOPO DE PLÁSTICO DE 200 GR.	UNIDADE	800	R$	20,13
17	REQUIJÃO CREMOSO: PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	UNIDADE	3000	R$	16,25
18	DOCE DE GELEIA DE AMIDO: 800 GRAMAS: EMBALAGEM CONTENDO 50 UNIDADES CADA.	UNIDADE	440	R$	41,13
19	QUEIJO RALADO: QUEIJO CURADO, RALADO, EMBALADO EM PACOTES DE 1KG, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E LACRADA, COM ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA/MAPA (INFORMANDO LOTE, VALIDADE, COMPOSIÇÃO E CNPJ DO FABRICANTE).	KG	500	R$	73,45
20	TOUCA DESCARTÁVEL: 100% POLIPROPILENO - BRANCA; COM ELÁSTICO; ATÓXICO; USO ÚNICO.	EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	100	R$	10,60
21	PAPEL ALUMÍNIO - 45CMX65M	UNIDADE	100	R$	77,50
22	AVENTAL FRONTAL TERMICO - LONA 90X70 CM BEGE- BENETHERM	UNIDADE	100	R$	165,00
23	SACOS DE AMOSTRA - DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS - TARJA 15X30	PACOTE COM 500 UNIDADE	100	R$	181,50
24	PANOS DE PRATO - 100 % ALGODÃO 45X70 CM - BRANCO	UNIDADE	100	R$	6,47
25	FILME PVC PARA ALIMENTOS - 38CMX300M	UNIDADE	100	R$	89,38

AMPLA PARTICIPAÇÃO: Considerando o disposto no Artigo 49 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO** nos itens abaixo, preservando-se todos os direitos assegurados às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados. A abertura a ampla participação objetiva-se a busca por propostas mais vantajosas e, também, a padronização dos itens e sua qualidade:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA	
26	QUEIJO MUSSARELA: FATIADO OU EM PEÇA (COMO SOLICITAR) COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.	KG	4500	R$	66,50
27	ARROZ AGULHINHA: LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37G DE CARBOIDRATOS, 4G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO.	UNIDADE	5632	R$	18,91

1.1.3. DO VALOR: O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será de **R$ 858.504,12 (oitocentos e cinquenta e oito mil, quinhentos e quatro reais e doze centavos)** conforme levantamento feito pelo Município de Ouvidor.

2. DA DESTINAÇÃO:

Os itens serão destinados para a manutenção da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Ouvidor no ano de 2027, sendo as quantidades indicadas acima, apenas estimativa de aquisição para os próximos 12 (doze) meses, considerando que o consumo de cada item dependerá da real necessidade para cada período e da frequência dos alunos em cada unidade, motivo pelo qual, resolve-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços para as aquisições.

A estimativa foi baseada na quantidade de alunos matriculados neste segundo semestre de 2026, com projeções quantitativas de segurança e, também, em processos já realizados para a mesma finalidade, além do consumo dos últimos 12 (doze) meses (Pregão Presencial nº 007/2023 – Pregão Eletrônico nº 019/2024 – Pregão Eletrônico nº 014/2025 – Pregão Eletrônico nº 017/2025 – Pregão Eletrônico nº 002/2025 – Dispensa n º 2070/2026) e em demais processos de aquisições anteriores e com a mesma destinação, considerando o número de alunos matriculados em cada unidade no segundo semestre de 2026 e estimativas futuras, quantidades que poderão sofrer alterações durante o ano de 2027, devido ao período de matrículas e, também, a saída de alunos das unidades ou, até mesmo, a transferência de uma unidade para outra durante o ano letivo de 2027.

Atualmente, a rede municipal de educação possui **965 (novecentos e sessenta e cinco) alunos** que se alimentam diariamente, participando de todas as refeições servidas nas unidades, conforme relatório anexo.

3. DA GESTÃO DO FORNECIMENTO:

3.1. O contrato e/ou a Ata de Registro de Preços deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos.

3.2. As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.3. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.4. Após a assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.5. Fiscalização: O fiscal acompanhará o fornecimento, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

3.5.1. O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do fornecimento todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
3.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para tal providência.
3.5.3. O fiscal informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
3.5.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do fornecimento nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor para providências.
3.5.5. O fiscal comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término do contrato/Ata de Registro de Preços sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à sua prorrogação.

3.6. Gestão do fornecimento:

3.6.1. O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do fornecimento contendo todos os registros formais da execução no histórico, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações dos fornecimentos para fins de atendimento da finalidade da administração.
3.6.2. O gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à sua execução e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
3.6.3. O gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação das contratadas, 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.

3.6.4. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelos contratados, com menção ao seu desempenho no fornecimento, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
3.6.5. O gestor 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 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
3.6.6. O gestor deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
3.6.7. O gestor deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO:

4.1. Recebimento:

4.1.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, **no ato da entrega**, juntamente com a Nota Fiscal pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização das entregas, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo.
4.1.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo, devendo ser substituídos no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções e penalidades.
4.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **até 05(cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da Nota Fiscal equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.
4.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências estipuladas neste Termo.
4.1.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da Nota Fiscal, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
4.1.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos produtos nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do fornecimento.

4.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

4.2.1. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
4.2.1.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CNPJ nº 44.707.469/0001-30** e deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:
4.2.1.1.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;
4.2.1.1.2. Comprovante de entrega e recebimento dos itens assinados pelo Fiscal/Gestor do fornecimento;
4.2.1.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;
4.2.1.1.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;
4.2.1.1.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", em plena validade;

4.2.1.1.6. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;
4.2.1.1.7. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;
4.2.1.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, em plena validade;
4.2.1.1.9. Alvará de Funcionamento em plena validade;
4.2.1.1.10. Alvará Sanitário em plena validade.

4.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do processo e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do fornecimento; d) o valor a pagar e; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
4.2.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal 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 para a Administração.

4.3. Prazo de pagamento: Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS,** através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no subitem **4.2.1.1.**, devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

4.4. Forma de pagamento:

a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5. DA ENTREGA:

5.1. Os itens deverão ser entregues nos locais indicados nas ordens de fornecimento, conforme endereços indicados abaixo, no prazo **de 05(cinco) dias úteis** após o envio do pedido, podendo esse prazo de entrega, em casos excepcionais e desde que o produto solicitado não seja de extrema necessidade, ser dilatado, caso haja necessidade da contratada e com a devida justificativa e autorização da contratante.

5.1.1. São as unidades:

a) **Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias:** Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor, Goiás;
b) **EMEI (Escola Municipal De Educação Infantil) Dácio Amorim Fonseca:** Avenida Irapuã Costa Junior, 383 Centro, Ouvidor, Goiás;
c) **CEMEI Francisco Neto Almeida Das Neves Nascimento:** Rua Travessa II, nº 529, Centro, Ouvidor, Goiás.

5.1.2. Toda as despesas com o transporte dos produtos até os locais indicados pela Secretaria serão de responsabilidade das contratadas, devendo realizar o transporte em veículos apropriados e, conforme a natureza do item, em veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.
5.1.3. Considerando o consumo do produto específico, poderá ser solicitada a entrega **semanal**, devido a ausência de espaço apropriado em cada unidade para estocagem em grandes quantidades, sendo a programação enviada às contratadas no prazo mínimo indicado no **subitem 5.1**.

6. DAS AMOSTRAS:

6.1. As licitantes declaradas vencedoras e devidamente habilitadas no certame, conforme discricionariedade da Administração, deverão apresentar uma amostra física de cada item, conforme data, local e horário a ser comunicado, sendo o prazo de apresentação, nunca inferior a **05 (cinco) dias úteis**, prazo iniciado após a convocação pelo Pregoeiro via plataforma (exclusivamente).

6.1.1. As amostras deverão ser entregues, conforme data e horário designados, produtos que serão recebidos pelos técnicos responsáveis pela merenda escolar para análise e disponibilizados para todos os interessados que queriam verificar a regularidade ou não dos itens.
6.1.2. As amostras passarão por análise da equipe técnica responsável pela merenda escolar que emitirão pareceres de regularidade conforme o estipulado neste Termo de Referência, documento que indicará o atendimento ou não, justificadamente.
6.2.3. As amostras permanecerão por até 15 (quinze) dias após a emissão e publicação do parecer técnico para análise dos interessados em verificar o apresentado e, após esse período, caso não retirado pelas licitantes, a Administração dará a destinação que achar mais conveniente.
6.2.3.1. Todos os atos do certame serão devidamente publicados na plataforma de realização do Pregão e no site oficial do Município de Ouvidor – www.ouvidor.go.gov.br, devendo todos os interessados acompanhar o andamento do processo, não se obrigando a Administração a comunicação por outro meio.

6.2. A não apresentação das amostras, conforme prazo e local determinado, acarretará a desclassificação da licitante naquele ou em todos os itens, caso não atenda a solicitação da Administração, devendo a Secretaria, convocar os demais licitantes, na ordem de classificação, para apresentação dos das amostras, caso possuam interesse e estejam devidamente habilitada no certame.

7. DAS OBRIGAÇÕES:

7.1. São obrigações da Administração:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelos contratados, de acordo com o estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
7.1.3. Notificar os contratados, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, no total ou em parte, às suas expensas;
7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;
7.1.5. Efetuar o pagamento aos contratados dos valores correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
7.1.6. Aplicar aos contratados as sanções previstas na lei, neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelos contratados;
7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do fornecimento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelos contratados com terceiros, ainda que vinculados à execução do fornecimento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.2. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo, no Instrumento Convocatório 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:

7.2.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
7.2.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
7.2.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do fornecimento e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
7.2.4. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os itens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da fabricação ou da entrega;
7.2.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos;
7.2.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto contratado;
7.2.7. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
7.2.8. Manter durante toda a vigência do fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
7.2.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do fornecimento;
7.2.10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Administração.

8. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** e modo de disputa **ABERTO.**

8.1.1. Pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto – inciso XLI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.
8.1.2. Sistema de Registro de Preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras – inciso XLV – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.
8.1.3. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação – Artigo 34 - Lei Federal nº 14.133/21.
8.1.4. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, para aquisição de bens será de 8 (oito) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto – Alínea "a" do inciso I do Artigo 55 - Lei Federal nº 14.133/21.
8.1.5. Modo de disputa aberto: hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes - inciso I do Artigo 56 - Lei Federal nº 14.133/21.

8.2. A entidade gerenciadora da Ata de Registro de Preços será o Departamento de Licitações por meio do Agente de Contratação.

8.2.1. Ata de Registro de Preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas – Inciso XLVI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

8.2.2. Órgão ou entidade gerenciadora: órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente – Inciso XLVII – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9. DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.1. Serão desclassificadas as propostas que:

a) Não atendam às exigências deste Termo, do Instrumento Convocatório e seus anexos;
b) Não atendam às características mínimas deste Termo, do Instrumento Convocatório e seus anexos;
c) Não comprove que a licitante tem capacidade de fornecer o objeto deste Termo.

9.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá, no mínimo, em:

9.2.1. No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito **PÚBLICO** ou **PRIVADO**, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, fornecimentos compatíveis e com características **SEMELHANTES** com o objeto deste termo.

9.2.1.1. A Licitante deverá apresentar contratos, notas de empenhos e notas fiscais para comprovar as informações apresentadas nos atestados, conforme indicado acima, acarretando a inabilitação da licitante pela não comprovação das informações fornecidas e aplicando as sanções administrativas e penais, inclusive quanto a fornecimento de informações e/ou documentos falsos.

9.2.2. Alvará de Funcionamento em plena validade;
9.2.3. Alvará da Vigilância Sanitária em plena validade.

10. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. Comete infração administrativa, aquele que:

a) der causa à inexecução parcial do fornecimento;
b) der causa à inexecução parcial do fornecimento que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do fornecimento;
d) ensejar o retardamento da entrega dos produtos sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante o fornecimento;
f) praticar ato fraudulento na execução do fornecimento;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do fornecimento, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
10.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
10.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Termo, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
10.2.4. Multa:

10.2.4.1. Moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total contratado, até o máximo de 90% (noventa por cento), pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

10.2.4.2.1. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contratado por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante:

10.3.1. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;
10.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;
10.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;
10.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.7. 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 Termo 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.

10.8. O contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10.9. 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 14.133/21.

10.10. Os débitos do contratado para com a Administração 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.

11. DA FRAUDE:

As licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

12. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

Consoante disposição do art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Ouvidor, 20 de outubro de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME.
CNPJ nº 44.707.469/0001-30.
Luciana Maria da Silva.
Secretária Municipal de Educação.
Gestora do Fundo Municipal de Educação.
Decreto Municipal nº 066 de 01 de abril de 2026.
Município de Ouvidor.
Estado de Goiás.

Original assinado!