

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de preços para **futura e eventual** aquisição de panificados e quitandas em geral para manutenção da merenda escolar para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado neste termo.

1.1.1. Dos itens:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	ESTIMATIVA
1	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA.	UNIDADE	19500
2	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LÍMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	1482
3	PÃO DE FORMA: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	PACOTE	1950
4	BROA DE FUBÁ: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	975
5	SALGADOS DIVERSOS (FRITOS/ASSADOS): TIPO EMPADA, ESFIRRA, COXINHA, RISOLE, CROQUETES, MINI-PASTEIS, MINI-PIZZAS, QUIBE, ENROLADO DE SALSICHA, BOLINHO DE QUEIJO E PRESUNTO ETC.	CENTO	195
6	QUITANDA: MANE PELADO: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE MANDIOCA, COCO RALADO E QUEIJO - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	195
7	BOLO COM COBERTURA - SABORES DIVERSOS: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, FARINHA DE TRIGO E FERMENTO E COBERTURA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	PEÇA DE 1 KG	2340
8	BISCOITO DE QUEIJO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	1638
9	PÃO DE QUEIJO: SABOR QUEIJO SEM RECHEIO - INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE), VALIDADE DIÁRIA.	KG	1950
10	PÃO MANDI: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	1950
11	PÃO DE BATATA: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	1950
12	TORRADAS DE PÃO FRANCÊS: FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	KG	975
13	KIT LANCHE: PÃO FRANCÊS - 50 GRAMAS + PRESUNTO (30 GRAMAS) + MUSSARELA (30 GRAMAS) + SUCO ÍNTEGRO EMBALAGEM TETRAPAK DE 200 ML SABORES VARIADOS	KIT	1950
14	PÃO HOT-DOG: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	PACOTE	975

1.1.2. Das condições de participação: **COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 47 e 48 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica a participação no presente processo **EXCLUSIVAMENTE** às Micro e Pequenas Empresas e aquelas equiparadas:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	ESTIMATIVA	MÉDIA ESTIMADA
1	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA	UNIDADE	19500	R\$ 1,66

Processo Administrativo nº 1974/2026.

	QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA.				
2	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LIMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	1482	R\$	35,60
3	PÃO DE FORMA: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	PACOTE	1950	R\$	8,20
4	BROA DE FUBÁ: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	975	R\$	38,60
5	SALGADOS DIVERSOS (FRITOS/ASSADOS): TIPO EMPADA, ESFIRRA, COXINHA, RISOLES, CROQUETES, MINI-PASTES, MINI-PIZZAS, QUIBE, ENROLADO DE SALSICHA, BOLINHO DE QUEIJO E PRESUNTO ETC.	CENTO	195	R\$	148,50
6	QUITANDA: MANÉ PELADO: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE MANDIOCA, COCO RALADO E QUEIJO - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	195	R\$	33,60
7	BOLO COM COBERTURA - SABORES DIVERSOS: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, FARINHA DE TRIGO E FERMENTO E COBERTURA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	PEÇA DE 1 KG	2340	R\$	33,60
8	BISCOITO DE QUEIJO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	1638	R\$	38,10
9	PÃO DE QUEIJO: SABOR QUEIJO SEM RECHEIO - INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA.	KG	1950	R\$	38,10
10	PÃO MANDE: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA), PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	1950	R\$	18,20
11	PÃO DE BATATA: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA), PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	1950	R\$	18,20
12	TORRADAS DE PÃO FRANCÊS: FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	KG	975	R\$	28,20
13	KIT LANCHE: PÃO FRANCÊS - 50 GRAMAS + PRESUNTO (30 GRAMAS) + MUSSARELA (30 GRAMAS) + SUCO INTEGRAL EMBALAGEM TETRAPAK DE 200 ML. SABORES VARIADOS	KIT	1950	R\$	8,20
14	PÃO HOT-DOG: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	PACOTE	975	R\$	6,20

1.1.3. DO VALOR: O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será de **R\$ 510.100,50 (quinhentos e dez mil, cem reais e cinquenta centavos)** conforme levantamento feito pelo Município de Ouidor.

1.2. Os itens deverão ser entregues **prontos para o consumo** e **DIARIAMENTE** ou não (segunda a sexta – dias letivos ou não) e até às **06h:30 min** nos locais indicados em cada ordem de fornecimento, solicitação que indicará a quantidade, local, horário e o servidor que será responsável por seu recebimento e atesto da regularidade e qualidade, pedidos que serão encaminhados com no mínimo **de 03(três) dias de antecedência - programação**, podendo esse prazo de solicitação e entrega ser menor, em casos excepcionais e devidamente justificado pela Administração.

Processo Administrativo nº 1974/2026.

1.2.1. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados abaixo ou conforme a destinação indicada nas ordens de entrega:

- 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.

1.2.2. Toda as despesas com o transporte dos produtos até os locais indicados serão de responsabilidade da contratada, devendo realizar o transporte em embalagens e veículos apropriados e, conforme a natureza do item, em veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.

1.2.3. Todos os itens descritos acima deverão ser entregues prontos para o consumo e deverão ser fabricados/finalizados no mesmo dia da entrega, conforme ordem de fornecimento.

1.2.4. O horário de entrega dos produtos poderá ser alterado para atender a especificação das atividades desenvolvidas em cada unidade, o que será comunicado pela Administração com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

2. DA DESTINAÇÃO E DO SRP:

Os itens serão destinados para a manutenção da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Ouvidor, 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, motivo pelo qual, resolve-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços para as aquisições. Foi a estimativa:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	ESTIMATIVA - 2 MESES	ESTIMATIVA - 12 MESES	TOTAL PREGÃO - 30 %
1	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA.	UNIDADE	2500	15000	19500
2	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOTTO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LIMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	190	1140	1482
3	PÃO DE FORMA: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	PACOTE	250	1500	1950

Processo Administrativo nº 1974/2026.

4	BROA DE FUBÁ: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	125	750	975
5	SALGADOS DIVERSOS (FRITOS/ASSADOS): TIPO EMPADA, ESFIRRA, COXINHA, RISOLE, CROQUETES, MINI-PASTEIS, MINI-PIZZAS, QUIBE, ENROLADO DE SALSICHA, BOLINHO DE QUEIJO E PRESUNTO ETC.	CENTO	25	150	195
6	QUITANDA: MANÉ PELADO: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE MANDIOCA, COCO RALADO E QUEIJO - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	25	150	195
7	BOLO COM COBERTURA - SABORES DIVERSOS: MASSA PREPARADA A BASE DA MISTURA DE OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, FARINHA DE TRIGO E FERMENTO E COBERTURA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	PEÇA DE 1 KG	300	1800	2340
8	BISCOITO DE QUEIJO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS.	KG	210	1260	1638
9	PAO DE QUEIJO: SABOR QUEIJO SEM RECHEIO - INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA.	KG	250	1500	1950
10	PAO MANDI: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	250	1500	1950
11	PAO DE BATATA: 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	250	1500	1950
12	TORRADAS DE PAO FRANCÉS: FATTAS DE PAO FRANCÉS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	KG	125	750	975
13	KIT LANCHE: PAO FRANCÉS - 50 GRAMAS + PRESUNTO (30 GRAMAS) + MUSSARELA (30 GRAMAS) + SUCO INTEGRAL, EMBALAGEM TETRAPAK DE 200 ML. SABORES VARIADOS	KIT	250	1500	1950
14	PAO HOT-DOG: PACOTE DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	PACOTE	125	750	975

Processo Administrativo nº 1974/2026.

A estimativa foi baseada em processo já realizado para a mesma finalidade e no consumo dos últimos 12 (doze) meses (Pregão Presencial nº 010/2025 – Processo nº 1081/2025 – ARP nº 010/2025 – Processo 1653/2026) e em aquisições e contratações anteriores e com a mesma destinação, considerando o número de alunos matriculados em cada unidade, quantidades que poderão sofrer alterações para os próximos 12 (doze) meses devido ao período de matrículas aberto e, também, a saída de alunos das unidades ou mesmo a transferência de uma unidade para outra durante o ano letivo, justificando a inclusão da margem de segurança estipulada acima.

Devido a imprevisibilidade da quantidade que será consumida nos próximos 12 (doze) meses, não há obrigatoriedade de contratações em quantidades mínimas e/ou máxima do estimado acima, sendo o fornecimento conforme a real demanda diária de cada unidade educacional vinculada à Secretaria Municipal de Educação de Ouidor.

3. DA GESTÃO DO FORNECIMENTO:

3.1. Os fornecimentos deverão ser executados fielmente pela contratada, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo e demais anexos ao Instrumento Convocatório.

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. Fiscalização: O fiscal de cada unidade acompanhará a execução do fornecimento, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo e demais anexos ao Instrumento Convocatório, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

3.4.1. 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.

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

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

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

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

3.5. Gestor 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, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações do fornecimento, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações 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 ultrapassem a sua competência.

Processo Administrativo nº 1974/2026.

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

3.6.4. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, 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 contratado.

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 do fornecimento, 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 **30 (trinta) minutos**, a contar da notificação da Administração, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **até 05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da Nota Fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos 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 contratuais.

4.1.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

4.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

4.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, 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 em nome do **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 contrato;

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;

Processo Administrativo nº 1974/2026.

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 ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; 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 instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

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. DAS OBRIGAÇÕES:

5.1. São obrigações da Administração:

5.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com o estipulado neste Termo e anexos do Instrumento Convocatório;

5.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo e anexos do Instrumento Convocatório;

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

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado e o cumprimento das obrigações assumidas;

5.1.5. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo e anexos do Instrumento Convocatório;

5.1.6. Aplicar ao contratado as sanções previstas na lei, neste Termo e anexos do Instrumento Convocatório;

5.1.7. Cientificar a Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

5.1.8. 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.

Processo Administrativo nº 1974/2026.

5.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado 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.

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

- 5.2.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 5.2.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 5.2.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do fornecimento ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 5.2.4. 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 entrega;
- 5.2.5. 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 do fornecimento, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.2.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadiplência não transfere a responsabilidade a Administração e não poderá onerar o objeto contratado;
- 5.2.7. Manter durante toda a vigência do fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 5.2.8. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do fornecimento;
- 5.2.9. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

6. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO:

6.1. 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**.

6.1.1. **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.

6.1.2. **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.

6.1.3. 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.

6.1.4. 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.

Processo Administrativo nº 1974/2026.

6.1.5. 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.

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

6.2.1. **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.

6.2.2. **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.

7. DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- 7.1.1. contiverem vícios insanáveis;
- 7.1.2. não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital;
- 7.1.3. apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- 7.1.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.1.5. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

7.2. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

7.3. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada por meio de composição de custos, conforme exigência do Edital.

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

- 7.2.1. 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.
- 7.2.2. Alvará de Funcionamento em plena validade;
- 7.2.3. Alvará da Vigilância Sanitária em plena validade.

8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1. Comete infração administrativa, aquele que:

- a) der causa à inexecução parcial do contratado;
- b) der causa à inexecução parcial do contratado que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contratado;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contratado;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contratado;

- 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.

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

8.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do fornecimento, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. 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;

8.2.3. 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.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória de 100 % (cem por cento) sobre o valor do pedido pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

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

8.3.1. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

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

8.3.3. 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;

8.3.4. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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).

8.7. 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,

Processo Administrativo nº 1974/2026.

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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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 Termo ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

9. 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.

10. 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, 07 de abril de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

CNPJ nº 44.707.469/0001-30.

Luciana Maria da Silva.

Secretária Municipal de Educação.

Município de Ouvidor.

Estado de Goiás.

Original assinado!