



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa visando a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, destinados aos alunos da rede municipal de ensino durante o ano letivo 2026, conforme especificações e quantidades constantes neste termo de referência.

2. DA NECESSIDADE:

2.1. Atender às necessidades de alimentação dos alunos da rede municipal de ensino, a fim de garantir a continuidade regular dos serviços prestados à população.

3. DA JUSTIFICATIVA DE SELEÇÃO DA MODALIDADE ADEQUADA:

3.1. Considerando que, a aquisição de gêneros alimentícios remonta a uma gama de diversos potenciais participantes, dada a sua natureza varejista, bem como a falta de complexidade técnica para execução;

3.2. Considerando que, o município dispõe de informações exatas para a apuração dos quantitativos, tais como número de dias letivos e de alunos, além da apuração per capita do cardápio da alimentação escolar;

3.3. Considerando que, por sua natureza, os itens demandados pelo órgão têm como característica a ampla gama de potenciais fornecedores sediados local e regionalmente, haja vista que tais produtos podem ser encontrados em: mercearias, quitandas, feira-livre, mercados, supermercados;

3.4. Considerando que, o Decreto Municipal nº 01/2025, em seu art. 113, assim dispõe: a modalidade pregão será adotada sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

3.5. Considerando que, o Decreto Municipal nº 05/2025, em seu art. 17, inciso II, alínea a, assim dispõe: poderá ser concedida, justificadamente, prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de dez por cento do melhor preço válido... aplica-se o disposto neste inciso nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço, após a aplicação do benefício geral;

3.6. Dadas a considerações anteriores, e, considerados justificados os pontos, assim definimos:

- a) Modalidade licitatória: pregão, sob a forma eletrônica;
- b) Adoção do sistema de registro de preços: não, visto que, pela forma de execução, há como prever com exatidão a quantidade que será demandada;
- c) Concessão do benefício destinado a licitantes locais/regionais: sim, mediante os termos acima apontados, percebe-se que há uma relativa gama de potenciais fornecedores sediados na região.

4. DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:

4.1. No ato da entrega o responsável pelo recebimento designado pela SEMED e/ou Nutricionista responsável Técnica pelo PNAE do município, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do presente termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

4.2. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Entregar os produtos não contendo em sua embalagem a data da fabricação e/ou validade;
- b) Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- c) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes aos produtos em questão;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- d) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- e) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste termo;
- f) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- g) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações do presente termo, no ato da entrega.
- 4.3. A futura contratada deverá realizar as entregas conforme as necessidades do órgão, com data prévia estabelecida pela Nutricionista ou Coordenação da Alimentação Escolar, em no máximo 03 (três) dias úteis da solicitação;
- 4.4. A contratada deverá estar provida de **BALANÇA** (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no setor designado;
- 4.5. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada diretamente no setor de alimentação escolar, mediante apresentação de planilhas de entrega, elaborada e emitida pela Nutricionista responsável Técnica do município.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS:

5.1. O critério de julgamento será o de menor preço por item;

5.2. As especificações e quantidades serão dadas conforme planilha a seguir:

ITEM	ALIMENTO E ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Características: isento de matéria terrosa, de parasitas, larvas, insetos e de detritos animais ou vegetais, com cor, odor e sabor característicos, livre de umidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, resistente, lacrado, com capacidade para 01 (um) quilo. A embalagem secundária poderá ser fardo plástico, transparente e resistente. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	1.110	5,06	5.616,60
2	ARROZ AGULHINHA, LONGO FINO POLIDO, TIPO 1. Características: sem glúten, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, resistente, lacrado, com capacidade para 01 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo	KG	1.520	4,82	7.326,40



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	06 meses a partir da data de entrega do produto.				
3	ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO, TIPO 1. Características: deve ser constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, resistente, lacrado, com capacidade para 01 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	2.620	5,50	14.410,00
4	COLORÍFICO (COLORAU) EM PÓ. Características: o produto deve apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, fungos, parasitas ou substâncias estranhas ao produto. A embalagem primária deverá ser embalagem plástica, lacrada, com capacidade para 100 (cem) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico, incolor, resistente que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Pacotes de 100g	340	1,60	544,00
5	COMINHO EM PÓ- Características: o produto deve apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, fungos, parasitas ou substâncias estranhas ao produto. A embalagem primária deverá ser embalagem plástica, lacrada, com capacidade para 100 (cem) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico, incolor, resistente que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Pacotes de 100g	340	1,70	578,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

6	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1. Características: constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. A embalagem primária deverá ser saco plástico, transparente, lacrado, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser de fardo plástico, transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega,	KG	960	6,98	6.700,80
7	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Características: com cor, odor e sabor característicos, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, bolor e material estranho. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos, pesando 500g. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico, resistente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade.	Pacotes de 500g	4.430	1,72	7.619,60
8	LEITE DE COCO. Características: deve apresentar cor branco ou amarelada, com sabor e odor característicos. Isento de substâncias estranhas. A embalagem primária deve ser acondicionada em garrafa de vidro ou plástico, fechada/lacrada, com capacidade para 500 ml. A embalagem secundária deverá ser fardo plástico, transparente, resistente ou caixa de papelão resistente ao impacto e às condições de transporte e armazenamento. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	Garrafas de 500ml	2.340	9,09	21.270,60
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante	Pacotes de 400g	2.220	17,57	39.005,40



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	processos tecnologicamente adequados. Deverá constar na lista dos ingredientes as vitaminas A e D. Deve apresentar-se em pó uniforme, sem grumos, na cor branco amarelado, com odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina de soja, como emulsionante. Embalagem primária: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem secundária do produto deve ser fardo plástico transparente ou caixa de papelão resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
10	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Características: produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característica e livre de umidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, lacrado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade mínima deve ser de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacotes de 500g	2.400	3,74	8.976,00
11	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Características: produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característica e livre de umidade. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, lacrado, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, resistente, que suporte	Pacotes de 500g	2.260	5,33	12.045,80



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade mínima deve ser de 06 meses a partir da data de entrega.				
12	MARGARINA COM SAL. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característico. Deve apresentar-se com aspecto homogêneo, uniforme, na cor amarela ou branca amarelada, com odor característico. A informação nutricional deve obedecer aos parâmetros (na porção de 10g): O teor de gorduras totais deve ser no mínimo de 6g e máximo de 12g, sendo as gorduras saturadas no mínimo de 1,5g e máximo de 2,5g e isenta de gordura trans. A embalagem primária do produto deverá ser pote plástico, com tampa, com capacidade para 250 (duzentos e cinquenta) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade mínima deve ser de 03 meses a partir da data de entrega.	Potes de 250g	4.260	4,87	20.746,20
13	MILHO PARA MUNGUNZÁ, TIPO 1. Características: com grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen. Deverá ser de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. A embalagem primária deverá ser saco plástico, transparente, lacrado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação,	Pacotes de 500g	1.090	4,23	4.610,70



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade.				
14	MOLHO DE TOMATE. Características: da polpa de frutos do tomateiro podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Ausência de sujidades, de sinais de deterioração, mofo, alterações na cor e odor, livre de parasitas, sujidades e larvas. A embalagem primária deverá ser tipo sachê, com capacidade para 340g. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades de 340g	4.629	2,85	13.192,65
15	ÓLEO DE SOJA VEGETAL. Características: óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, na forma líquida. A embalagem primária do produto deverá ser PET – Poli Tereftalato de Etileno, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades de 900 ml	582	9,99	5.814,18
16	PÃO DE LEITE, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso requerido: aproximado 50g a unidade, com formatos e tamanho uniformes. Características: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, fechado, com capacidade para 10 (dez) unidades com aproximadamente 50 (cinquenta) gramas cada uma. A embalagem secundária do produto deverá ser em embalagens plásticas ou caixa de papelão em perfeitas condições que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. Será rejeitado: o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor	Pacotes com 10 unidades	3.520	9,36	32.947,20



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	desagradável, pão com presença de fungos (bolor/mofo) e/ou amassados; as embalagens danificadas no transporte que comprometam a qualidade. É necessário que a embalagem do produto tenha dados de identificação, data de fabricação, validade e informação nutricional. Fabricação máxima de 02 dias anterior à data de entrega.				
17	PÃO DE MISTO. Pão tipo misto, assado, de textura macia, miolo uniforme, casca fina e coloração característica, isento de mofo, odores estranhos, sujidades ou corpos estranhos. Produto fresco, elaborado conforme as normas sanitárias vigentes, acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica e transparente, própria para contato com alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso ou quantidade de unidades, nome e CNPJ do fabricante e registro ou licença sanitária do estabelecimento produtor. Os pães deverão apresentar peso unitário padronizado, conforme especificado no edital, com tolerância máxima permitida pela legislação, e validade mínima de 48 horas a partir da data de fabricação, sendo entregues conforme cronograma da unidade escolar. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, protegido e adequado ao transporte de alimentos, garantindo as condições higiênico-sanitárias. Serão recusados produtos com embalagem violada, fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações estabelecidas.	Pacotes com 10 unidades	2.000	10,59	21.180,00
18	SAL REFINADO IODADO. Características: deve apresentar-se na cor branca, inodoro, sabor característico, em forma de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Livre de parasitas, insetos, sujidades e substâncias estranhas. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, resistente, lacrado, com capacidade para 01 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico, transparente, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. A embalagem deve conter os dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, lote e prazo de validade. A validade deve ser de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	326	1,25	407,50



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

19	VINAGRE. Vinagre de álcool ou de vinho, fermentado aceticamente, límpido, transparente, com coloração característica, sabor e odor próprios, isento de sedimentos, matérias estranhas ou alterações que comprometam a qualidade do produto. Produto elaborado conforme a legislação vigente, atendendo às normas da ANVISA, acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e resistente, adequada para contato com alimentos, com tampa lacrada, garantindo a inviolabilidade do produto. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente, denominação do produto, marca, composição, acidez mínima conforme legislação, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, sendo transportado e armazenado em condições adequadas, protegido da luz e do calor excessivo.	Unidades de 450 ml	1.272	2,65	3.370,80
20	Carne bovina moída, magra. Características: de 1º. qualidade, deve ser entregue congelada, com no máximo 7% de gordura, livre de ossos, cartilagens, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Deve apresentar-se livre de cristais de gelo (característica de descongelamento) e, após descongelada, deve ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A embalagem primária deverá ser de 500g do produto, plástica, lacrada, transparente e resistente. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma. Na embalagem deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo do serviço inspeção estadual (SIE/SE). Não serão recebidas: carne moída com quantidade de gordura acima do solicitado, carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas	Pacotes com 500g	5.606	16,45	92.218,70



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. A validade deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega.				
21	Carne bovina em peça. Corte aceito: Patinho. Características: baixo teor de gordura, magra, congelada em peças, livre de ossos, cartilagens, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Deve apresentar-se livre de cristais de gelo (característica de descongelamento) e, após descongelada, deve ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: deverá ser a vácuo, termossoldada, transparente e resistente, com peso variando de 01kg a 02kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma. Na embalagem deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo do serviço inspeção estadual (SIE/SE). Não serão recebidas: carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. A validade deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega.	KG	1.440	46,03	66.283,20
22	Carne bovina, tipo do sol. Corte aceito: alcatra. Características: baixo teor de gordura, congelada, livre de ossos, cartilagens, tendões, coágulos, nodos linfáticos, após descongelada, deve ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A embalagem primária deverá ser a vácuo, termossoldada, transparente e resistente, com peso variando de 01kg a 02kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada, garantindo a inviolabilidade da	KG	810	50,93	41.253,30



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	mesma. Na embalagem deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo do serviço inspeção estadual (SIE/SE). Não serão recebidas: carnes que cheguem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. A validade deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega.				
23	Filé de Peito de frango. Características: Carne de frango limpa, no corte de peito, congelada sem as respectivas peles, ossos e cartilagens, isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem primária deverá ser saco plástico, transparente e resistente, lacrada, com peso variando de 01kg a 02kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma. Na embalagem deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais, identificação de lote e prazo de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo do serviço inspeção estadual (SIE/SE). Não serão recebidos: peito com osso, produtos que cheguem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. A validade deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega.	KG	4.610	26,67	122.948,70
24	Filé de peixe Tilápia. Características: Filé de peixe da espécie tilápia, sem pele, sem espinhas, de primeira qualidade, com coloração branco-rosada, textura firme, odor e sabor característicos do produto fresco, isento de sujidades, parasitas visíveis, corpos estranhos ou qualquer alteração que comprometa a qualidade do alimento. Produto congelado individualmente (IQF) , acondicionado em embalagem primária deverá ser saco plástico, transparente e resistente, lacrada, com peso variando de	KG	504	47,27	23.824,08



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	01kg a 02kg (máximo), selada ou a vácuo, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome do fabricante e registro no Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIE ou SIM). Deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, mantendo temperatura igual ou inferior a -18 °C durante armazenamento e transporte, em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia do frio. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, sendo passível de rejeição em caso de embalagem violada, sinais de descongelamento, recongelamento ou qualquer não conformidade com as especificações do edital.				
25	OVOS BRANCOS DE GALINHA – Peso/tamanho aproximado: 50g a unidade (grande). Características: de 1ª qualidade, especial ou extra, não sendo aceitos ovos classificados como 2ª e 3ª qualidades; frescos, sãos, limpos, livres de parasitas, fungos e substâncias que transmitam odores ou sabores estranhos, a casca deve estar íntegra, sem rachaduras. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionamento: devem ser embalados em lâminas de papelão forte ou isopor. O empilhamento e transporte devem ser feitos de forma a chegarem inteiros ao local de destino. O rótulo deve conter: dados de identificação, quantidade do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo do serviço inspeção estadual (SIE/SE). Validade máxima de 20 dias a partir da data de entrega. No ato da entrega deve estar no máximo 5 dias iniciado seu prazo de validade.	DÚZIAS	3.077	9,15	28.154,55
26	FARINHA DE MANDIOCA. Farinha de mandioca tipo seca, fina ou média (conforme disponibilidade), obtida da raiz de mandioca, produzida por agricultores familiares, de forma artesanal ou semiartesanal, com boas práticas de fabricação, apresentando coloração, odor e sabor característicos do produto. Produto isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, fragmentos ou	KG	101	7,00	707,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	impurezas, sem sinais de bolor, umidade excessiva ou deterioração. Acondicionada em embalagem adequada, limpa, íntegra e própria para contato com alimentos, devidamente identificada com o nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, identificação do produtor ou da organização fornecedora e Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) ou CAF válida, conforme legislação vigente do PNAE. O produto deverá atender às normas sanitárias estabelecidas pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, sendo permitida a apresentação de alvará sanitário ou documento equivalente, conforme exigido pelo órgão local.				
27	POLPA DE FRUTA- GOIABA. Polpa de frutas natural, obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, selecionadas, lavadas, higienizadas e processadas, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes, contendo exclusivamente a parte comestível da fruta. Produto com cor, sabor e odor característicos da fruta de origem, isento de matérias estranhas, sujidades, fragmentos, sementes em excesso ou partes não comestíveis, conforme padrão da fruta. Processada conforme boas práticas de fabricação, atendendo à legislação sanitária vigente, podendo ser oriunda da agricultura familiar, quando aplicável. Embalada em embalagem primária atóxica, íntegra e resistente, própria para contato com alimentos Embalagem selada e identificada, contendo: Nome do produto e da fruta, Peso líquido, Data de fabricação e prazo de validade, Número do lote, Identificação do produtor ou fabricante. Registro ou licença do órgão competente (Vigilância Sanitária). Produto congelado, mantido a temperatura igual ou inferior a -18 °C. Transporte em veículo adequado, garantindo a cadeia do frio. Não apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão recusadas polpas com embalagem violada, sinais de fermentação, alteração de cor, odor ou sabor. Produto fora da temperatura adequada ou em desacordo com as especificações do edital.	KG	1.380	18,80	25.944,00
28	POLPA DE FRUTA- ABACAXI. Polpa de frutas natural, obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, selecionadas, lavadas,	KG	380	20,51	7.793,80



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	higienizadas e processadas, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes, contendo exclusivamente a parte comestível da fruta. Produto com cor, sabor e odor característicos da fruta de origem, isento de matérias estranhas, sujidades, fragmentos, sementes em excesso ou partes não comestíveis, conforme padrão da fruta. Processada conforme boas práticas de fabricação, atendendo à legislação sanitária vigente, podendo ser oriunda da agricultura familiar, quando aplicável. Embalada em embalagem primária atóxica, íntegra e resistente, própria para contato com alimentos Embalagem selada e identificada, contendo: Nome do produto e da fruta, Peso líquido, Data de fabricação e prazo de validade, Número do lote, Identificação do produtor ou fabricante. Registro ou licença do órgão competente (Vigilância Sanitária). Produto congelado, mantido a temperatura igual ou inferior a -18 °C. Transporte em veículo adequado, garantindo a cadeia do frio. Não apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão recusadas polpas com embalagem violada, sinais de fermentação, alteração de cor, odor ou sabor. Produto fora da temperatura adequada ou em desacordo com as especificações do edital.				
29	POLPA DE FRUTA- MANGA. Polpa de frutas natural, obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, selecionadas, lavadas, higienizadas e processadas, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes, contendo exclusivamente a parte comestível da fruta. Produto com cor, sabor e odor característicos da fruta de origem, isento de matérias estranhas, sujidades, fragmentos, sementes em excesso ou partes não comestíveis, conforme padrão da fruta. Processada conforme boas práticas de fabricação, atendendo à legislação sanitária vigente, podendo ser oriunda da agricultura familiar, quando aplicável. Embalada em embalagem primária atóxica, íntegra e resistente, própria para contato com alimentos Embalagem selada e identificada, contendo: Nome do produto e da fruta, Peso líquido, Data de fabricação e prazo de validade, Número do lote, Identificação do produtor ou fabricante. Registro ou licença do	KG	380	21,15	8.037,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	órgão competente (Vigilância Sanitária). Produto congelado, mantido a temperatura igual ou inferior a -18 °C. Transporte em veículo adequado, garantindo a cadeia do frio. Não apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão recusadas polpas com embalagem violada, sinais de fermentação, alteração de cor, odor ou sabor. Produto fora da temperatura adequada ou em desacordo com as especificações do edital.				
30	POLPA DE FRUTA- ACEROLA. Polpa de frutas natural, obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, selecionadas, lavadas, higienizadas e processadas, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes, contendo exclusivamente a parte comestível da fruta. Produto com cor, sabor e odor característicos da fruta de origem, isento de matérias estranhas, sujidades, fragmentos, sementes em excesso ou partes não comestíveis, conforme padrão da fruta. Processada conforme boas práticas de fabricação, atendendo à legislação sanitária vigente, podendo ser oriunda da agricultura familiar, quando aplicável. Embalada em embalagem primária atóxica, íntegra e resistente, própria para contato com alimentos Embalagem selada e identificada, contendo: Nome do produto e da fruta, Peso líquido, Data de fabricação e prazo de validade, Número do lote, Identificação do produtor ou fabricante. Registro ou licença do órgão competente (Vigilância Sanitária). Produto congelado, mantido a temperatura igual ou inferior a -18 °C. Transporte em veículo adequado, garantindo a cadeia do frio. Não apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão recusadas polpas com embalagem violada, sinais de fermentação, alteração de cor, odor ou sabor. Produto fora da temperatura adequada ou em desacordo com as especificações do edital.	KG	380	22,36	8.496,80
31	Café em pó torrado e moído, próprio para preparo de café coado, obtido a partir de grãos selecionados, com coloração, aroma e sabor característicos. Produto destinado exclusivamente à modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA). Deve estar isento de sujidades, matérias estranhas, fungos, mofo,	Pacotes com 500g	125	22,44	2.805,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

insetos ou qualquer substância prejudicial à saúde. Produto sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou substâncias estranhas à sua composição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriada para alimentos, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente (ANVISA). Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
---	--	--	--	--

5.3. O valor total estimado será de R\$ 654.828,56 (seiscentos e cinquenta e quatro mil, oitocentos e vinte e oito reais e cinquenta e seis centavos);

5.4. A previsão de consumo mínima é de 75% do objeto, nos termos da legislação vigente.

6. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

6.1. O prazo de vigência contratual será doze meses, a contar da assinatura do termo de contrato;

6.2. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente até o limite de cinco anos, desde que:

a) Vislumbrada a maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, onde a autoridade competente da contratante deverá atestar o fato;

b) Seja atestada, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção.

6.3. A contratante terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

6.4. A extinção mencionada no item 6.3 ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

7. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1. As despesas oriundas do objeto deste termo correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa deste Município, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

- U.O.: 20700 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2020 Alimentação escolar - ensino fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000/15520000

- U.O.: 20700 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2027 Alimentação escolar - pré-escolar
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000/15520000

- U.O.: 20700 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2029 Alimentação escolar - creche
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000/15520000

- U.O.: 20700 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2031 Alimentação escolar - EJA
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000/15520000



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

7.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), a execução do Contrato ficará assegurada mediante a emissão da Nota de Empenho à conta do elemento de despesa, de mesma natureza, constante na Lei Orçamentária respectiva.

8. DO INÍCIO DOS SERVIÇOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

- 8.1. O início dos fornecimentos dar-se-á a partir da assinatura do termo de contrato e confecção da nota de empenho;
- 8.2. Os itens serão fornecidos conforme solicitação de cada ente, em no máximo três dias úteis, a contar da solicitação pelo órgão, até a entrega;
- 8.3. O recebimento do objeto dar-se-á de acordo com o art. 140, inciso II, letra "a", "b", da lei 14.133/2021, com alterações posteriores;
- 8.4. Os fornecimentos executados em desacordo com o estipulado no presente termo serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso;
- 8.5. As quantidades indicadas no presente termo são meramente estimativas, não estando o Município vinculado ao seu integral consumo;
- 8.6. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor do Município, se estes não atenderem às especificações do presente termo deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de uma hora, somente podendo ser atestados para fins de pagamento quando comprovada a fiel e correta entrega dos produtos;
- 8.7. Os itens deverão ser entregues de acordo com a devida solicitação, e atenderem rigorosamente as especificações do presente termo, e, ainda, virem acompanhados das respectivas notas fiscais;
- 8.8. Caberá ao setor solicitante, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos fornecimentos executados, em pleno acordo com as especificações contidas no presente termo, aliado às disposições constantes da proposta da adjudicatária.

9. DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

9.1. DO(S) FORNECEDOR(ES):

- a) Manter, durante toda a vigência contratual, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que dará origem à mesma, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;
- b) Garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, devendo ainda, quando necessário, substituí-los prontamente, se porventura não atenderem aos requisitos deste termo, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;
- c) Fornecer os materiais conforme especificação, marca, modelo e preço registrados e na forma prevista;
- d) Substituir às suas expensas, qualquer item entregue em desacordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos, com defeito, vício ou que vier a apresentar problema quanto ao seu uso dentro do período de garantia;
- e) Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;
- f) Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- g) Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;
- h) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;
- i) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

j) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com O Município, sem prévia e expressa anuência.

k) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Município.

9.2. DO MUNICÍPIO:

a) Designar servidor do Município para proceder no recebimento dos materiais;

b) Rejeitar os materiais que não atendam aos requisitos constantes no item 5;

c) Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas no contrato;

d) Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

10. DO PAGAMENTO:

10.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, e encaminhamento da mesma, junto às certidões negativas ao setor de liquidação e pagamento, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido atesto de recebimento na forma descrita no item 4 e subitens e item 8 deste termo.

10.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.

10.3. A nota fiscal/fatura será emitida pela CONTRATADA em inteira conformidade com as exigências legais, especialmente as de natureza fiscal, acrescida das seguintes informações:

10.3.1. Indicação do número do empenho;

10.3.2. Indicação do objeto licitado;

10.3.3. Destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento, (ISS, INSS, IRRF e outros), se houver;

10.3.4. Conta bancária, conforme indicado pela CONTRATADA na nota fiscal.

10.4. Se aplicável, a Nota Fiscal deverá ser emitida com o Imposto de Renda retido na fonte, conforme tabela de retenção constante no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores.

10.4.1. Cabe à CONTRATADA o destaque deste imposto no corpo das notas fiscais. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço.

10.4.2. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

10.4.3. Deverão ser apresentados pela CONTRATADA, podendo acarretar possível atraso no pagamento na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

10.4.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

10.4.3.2. Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;

10.4.3.3. Certificado de Regularidade do FGTS;

10.4.3.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

10.5. A CONTRATANTE fará a retenção, com repasse ao Órgão Arrecadador, de qualquer tributo ou contribuição determinada por legislação específica, sendo que o CONTRATANTE se reserva o direito de efetuar-la ou não nos casos em que for facultativo.

11. DA BASE LEGAL:

11.1. Decreto Municipal nº 01/2025, Lei Federal nº 14.133/2021, e, ainda, pelo Decreto Municipal nº 05/2025.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial do objeto licitado;
- b) Dar causa à inexecução parcial do objeto licitado que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do objeto licitado;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. 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 a Administração Pública;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A sanção prevista no inciso I, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.5. A sanção prevista no inciso II, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/21.

12.6. A sanção prevista no inciso III, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.7. A sanção prevista no inciso IV, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no § 4º do art. 156, da Lei 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12.8. A sanção prevista no inciso IV, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.

12.9. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do referido artigo.

12.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.11. A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156, da Lei 14.133/21 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/21 dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

- Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do artigo 158 da Lei 14.133/21;
- Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

12.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos a Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei 14.133/21 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

12.14. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital, contrato ou instrumento equivalente.

12.15. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

12.16. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- I - Reparação integral do dano causado à Administração Pública;
 - II - Pagamento da multa;
 - III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
 - IV - Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
 - V - Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 12.17. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável

13. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:

- 13.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:
- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 13.2. A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consistirá em:
- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
 - c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
 - d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
 - e) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
 - f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;
 - g) Declaração de que não emprega menor de dezoito anos.
- 13.3. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:
Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

14. DO PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

- 14.1. O gerenciamento do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de educação;
- 14.2. Na forma do que dispõe o art. 11, caput, do Decreto Municipal nº 01/2025, será designado servidor para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto;
- 14.3. Na forma do que dispõe o art. 10, caput, do Decreto Municipal nº 01/2025, será designado servidor para atuar como gestor do contrato.

15. DOS ANEXOS:

- 15.1. Complementam o presente termo os seguintes documentos:
- a) Distribuição de itens por programa;
 - b) Cardápio.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 16.1. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

16.2. As demais disposições e condições referentes ao presente termo serão estabelecidas no edital de licitação e demais documentos integrantes do processo licitatório.

Graccho Cardoso/SE, em 22 de janeiro de 2026.

LUILMA SANTANA SOARES
CPF: 041.XXX.XXX-73