



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO:**

1.1. Contratação de cooperativas 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 2025, 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 31/2023, 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 as considerações anteriores, e, considerados justificados os pontos, assim definimos:

a) **Modalidade de processo:** Chamada Pública, em formato presencial;

b) **Adoção do sistema de registro de preços:** Não aplicável, uma vez que, pela forma de execução do contrato, é possível prever com exatidão a quantidade necessária de produtos a ser demandada;

c) **Concessão de benefício para fornecedores locais/regionais:** Sim, considerando os termos mencionados, observa-se a existência de uma ampla gama de potenciais fornecedores da agricultura familiar sediados na região, em conformidade com as diretrizes da chamada pública.

**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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

- c) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes aos produtos em questão;
- 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 a **adequação das propostas aos preços de referência previamente definidos** com base na média dos valores de mercado praticados na região, conforme estabelece a legislação vigente para chamadas públicas voltadas à agricultura familiar. Além disso, serão observados os critérios de priorização legalmente estabelecidos, como a inclusão de grupos prioritários e a viabilidade técnica das propostas;

**5.2.** As especificações dos produtos e as respectivas quantidades demandadas estão detalhadas na planilha anexa, elaborada de acordo com os requisitos estabelecidos para o atendimento da demanda, em conformidade com a legislação aplicável;

**5.3.** Ressalta-se que as propostas deverão respeitar os limites e parâmetros previstos na chamada pública, garantindo a execução adequada e a observância dos objetivos do programa.

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

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unid. | Qtd. | V. Unit. (R\$) | V. Total (R\$) |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------------|----------------|
| 1    | ALFACE - Qualidade: serão aceitas alface lisa, crespa ou americana. Os pés devem apresentar tamanho médio. Devem estar frescas e sãs, terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentas de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, odores sabor estranhos. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. | Unid  | 400  | 3,24           | 1.296,00       |



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |       |      |           |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------|-----------|
| 2 | BANANA PRATA - Tamanho/peso requerido: médio (100 a 120g). Qualidade: fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, core com formação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, devidamente acondicionadas em caixas de plástico vazadas, ventiladas e limpas. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                          | duzias | 1.666 | 7,70 | 12.828,20 |
| 3 | BATATA DOCE (branca ou roxa) - Peso/tamanho requerido: 100ga400gcada unidade (pequeno a médio). Qualidade: lisas, de formato alongado e uniforme, isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Estágio de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando ao local de destino em condições satisfatórias e prontas para uso. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. | kg     | 1.200 | 4,57 | 5.484,00  |
| 4 | CEBOLA (cabeça branca) - Tamanho requerido: diâmetro de 5 cm a 9 cm cada unidade (média a grande). Qualidade: extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, enfermidades, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                    | kg     | 780   | 6,67 | 5.202,60  |
| 5 | CENOURA - Peso/tamanho requerido: 16cmx22cm (média), 110ga130gcada unidade. Qualidade: sãs. Inteiras, limpas, frescas, sem folhas, com superfície lisa, firmes, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e                                                                                                                                                                      | kg     | 400   | 6,11 | 2.444,00  |



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |       |      |          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------|----------|
|   | armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |      |          |
| 6 | CHUCHU - Peso requerido: 250 a 400g cada unidade. Qualidade: são, inteiros, limpos, frescos, livres de espinhos, casca sem deformações graves, firmes ao toque, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | kg     | 160   | 5,24 | 838,40   |
| 7 | COENTRO - Peso/tamanho requerido: 250g (maço médio). Qualidade: fresco, com coloração verde escuro, separado sem maços padronizados, procedente de espécies genuínas e são. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: maços embalados individualmente (embalagem primária) em sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. Polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. | molhos | 500   | 3,91 | 1.955,00 |
| 8 | MAMÃO FORMOSA - Peso/tamanho requerido: 1 kg a 1,3 kg cada unidade (médio) Qualidade: fresco, semi maduro, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | kg     | 1.600 | 5,35 | 8.560,00 |
| 9 | MELANCIA - Peso requerido (7 a 13 kg). Qualidade: devem ser firmes, apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: caixas plásticas vazadas,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kg     | 2.600 | 2,74 | 7.124,00 |



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |      |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------|-----------|
|    | ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |       |      |           |
| 10 | PIMENTÃO - Peso/tamanho requerido: (12 a 21 cm) - médio. Qualidade: inteiros, são, frescos, coloração uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos de parasitas e larvas. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                                                                                        | kg | 140   | 7,61 | 1.065,40  |
| 11 | REPOLHO (verde ou roxo) - Peso/tamanho requerido: 1,2 a 2 kg cada unidade (médio). Qualidade: fisiologicamente desenvolvido, limpo, com folhas são, inteiras, viçosas sem rupturas, com coloração verde, sem manchas, firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA.                  | kg | 80    | 6,26 | 500,80    |
| 12 | TOMATE - Peso/tamanho requerido: 90 a 110g cada unidade (médio). Qualidade: fisiologicamente desenvolvidos, são, frescos, coloração uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; em estado de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitos. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. | kg | 96    | 6,42 | 6.163,20  |
| 13 | MACAXEIRA - Tipo branca, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kg | 2.600 | 5,26 | 13.676,00 |
| 14 | INHAME - Produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | kg | 1.200 | 8,38 | 10.056,00 |



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |      |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------|----------|
|    | qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |       |      |          |
| 15 | MELÃO - Redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kg | 2.000 | 4,77 | 9.540,00 |
| 16 | ACEROLA – Fruta íntegra, coloração vermelha, sem sujidades ou amassados que Comprometam a sua qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kg | 1.000 | 4,77 | 4.770,00 |
| 17 | ABOBÓRA - Qualidade: madura, redonda da casca verde, limpa, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e sabor anormais e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento. Em conformidade com as normas técnicas da ANVISA. | kg | 100   | 4,72 | 472,00   |

5.5. O valor total estimado será de 91.975,60 (noventa e um mil, novecentos e setenta e cinco reais e sessenta centavos).

5.6. Será consumido pela Administração o mínimo de 50% dos quantitativos da Ata de Registro de Preços conforme as condições e necessidades previstas no processo da chamada pública.

**6. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:**

6.1. O prazo de vigência contratual será até o dia 31/12/2025, a cotar da assinatura do termo de contrato;

6.2. O fornecimento será realizado durante o prazo de vigência estabelecido, findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos neste termo, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizada sua execução.

**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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

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

A fim de fundamentar, seguem anexos os seguintes documentos:

**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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

- i) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;
- 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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

**11. DA BASE LEGAL:**

11.1. Decreto Municipal nº 01/2025, Lei Federal nº 14.133/2021, e, ainda, pelo Decreto Municipal nº 31/2023.

**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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

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.

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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE GRACCHO CARDOSO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

---

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:

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. DO PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO:**

13.1. O gerenciamento do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de educação;

13.2. 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;

13.3. Na forma do que dispõe o art. 10, caput, do Decreto Municipal nº 01/2025, será designado servidor para atuar como gestor do contrato.

**14. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

14.1. 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;

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

Graccho Cardoso/SE, em 15 de janeiro de 2025.

**LUILMA SANTANA SOARES**

CPF: 041.XXX.XXX-73