ANEXO I

COM FUNDAMENTO NA LEI 14.133/2021, DECRETO Nº037/2025 E IN Nº09/2021 DO TCM/GO.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO:

Consoante autorização da Secretária Municipal de Educação Kênia Cristina Bueno Peixoto na qualidade de ordenador de despesas, este termo de referência visa estabelecer normas gerais e específicas, métodos de trabalho e padrões de conduta para a prestação de serviço descritas e devem ser consideradas como complementar às demais exigências dos documentos contratuais, com condão de orientar na contratação, com fundamento na Lei 14.133/2021, Decreto nº037/2025 e IN nº09/2023 do TCM/GO., para atender as demandas das Escolas Municipais do município de Iporá, estado de Goiás, e as demandas do Fundo Municipal de Educação munícipio de Iporá, estado de Goiás, **ademais cabe reportar que essa contratação também deverá ser observadas normas tributárias, especificamente a IN/RFB nº 1.234/2012 e IN/RFB nº 2.145/2023.**

2.0 OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das Unidades Escolares e dos Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino do Município de Iporá – GO, com a finalidade de assegurar a oferta contínua e adequada de alimentação aos alunos, em consonancia com a lei 14.133/2021, Decreto nº037/2025 e IN 09/2023, do TCM/GO., conforme as especificações do termo de referência.

TABELA 02 – NÚCLEOS INFANTIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – 500G - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E	600UN

	MINERAIS, SOLÚVEL, EMBALAGEM RESISTENTE, ÍNTEGRA E BEM VEDADA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	
2	ARROZ TIPO 1 – 5KG - ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE ADEQUADA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E LACRADA.	790UN
3	BOLACHA ÁGUA E SAL – 330G - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, CROCANTE, SEM UMIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	1.300UN
4	COCO RALADO – 100G - COCO SECO RALADO, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE AÇÚCAR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA E ÍNTEGRA.	700UN
5	CREME DE MILHO – 500G - PRODUTO À BASE DE MILHO, TEXTURA CREMOSA, PRONTO PARA PREPARO CULINÁRIO, EMBALAGEM RESISTENTE, SEM ESTUFAMENTO.	750UN
6	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – 340G - EXTRATO CONCENTRADO, COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS OU VAZAMENTOS.	2.000UN
7	FARINHA DE MANDIOCA (TIPO BEIJU)– 1KG - FARINHA SECA, FINA OU MÉDIA, TORRADA, BRANCA OU AMARELA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE.	500UN
8	FARINHA DE TRIGO – 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PÓ FINO, EMBALAGEM RESISTENTE E BEM VEDADA.	1.150UN
9	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE – 500G - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, COR UNIFORME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	3.000UN
10	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO (FUSILLI), EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM UMIDADE.	3.000UN
11	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA (PADRE NOSSO), ADEQUADA PARA SOPAS, GRÃOS ÍNTEGROS E SECOS.	1.500UN
12	ÓLEO DE SOJA – 900ML - ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA, CLARO, SEM ODORES ESTRANHOS, EMBALAGEM PET LACRADA.	1.800UN

13	POLVILHO GRANULADO – 500G - POLVILHO DOCE GRANULADO, BRANCO, SECO, LIVRE DE IMPUREZAS.	600UN
14	QUEIJO CURADO RALADO – 1 KG - QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, CURADO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA.	400KG
15	SAL IODADO REFINADO – 1KG SAL REFINADO, IODADO, BRANCO, SECO E SOLTO.	500KG
16	SUCO CONCENTRADO DE GARRAFA – 500ML - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, RENDIMENTO MÍNIMO CONFORME RÓTULO, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA.	2.000UN
17	TRIGO PARA QUIBE – 500G - TRIGO QUEBRADO, LIMPO, SECO, PRÓPRIO PARA PREPARO DE QUIBE.	50UN
18	LEITE INTEGRAL – CAIXA COM 12 UNIDADES (1L CADA) - LEITE UHT INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, SEM ESTUFAMENTO.	5.000CX
19	FERMENTO EM PÓ 250G	250UN
20	PEITO DE FRANGO - CORTE DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, EMBALADO, COM INSPEÇÃO SANITÁRIA.	9.000KG
21	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA FRESCA OU CONGELADA DE FRANGO, EMBALADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	6.000KG
22	CREME DE LEITE – 1L - CREME DE LEITE UHT, EMBALAGEM LONGA VIDA, ÍNTEGRA.	200UN
23	ABOBORA MADURA	900KG
24	OVOS DZ	1.200DZ
25	POLPA DE FRUTAS – CONGELADA - POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS.	1.000UN
26	AÇÚCAR CRISTAL – 2KG - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, GRÃOS UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES E UMIDADE, EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA.	1.100UN
27	AMIDO DE MILHO – 500G - AMIDO REFINADO DE MILHO, PÓ FINO, BRANCO, SEM ODOR, EMBALAGEM VEDADA.	600UN

28	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – 1KG - GRÃOS NOVOS, INTEIROS, LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, PEDRAS E IMPUREZAS, EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	2.300UN
29	MILHO PARA CANJICA – 500G - GRÃOS DE MILHO BRANCO, INTEIROS, SECOS, LIMPOS E UNIFORMES.	400UN
30	CARNE BOVINA PICADA - 1KG - CARNE BOVINA FRESCA OU CONGELADA, CORTADA EM CUBOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, INSPECIONADA, EMBALAGEM ADEQUADA.	4.000KG
31	CARNE BOVINA MOÍDA - 1KG - CARNE BOVINA MOÍDA FRESCA OU CONGELADA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, PROVENIENTE DE CORTES DE QUALIDADE, INSPECIONADA.	4.000KG
32	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - 1KG - CORTES CONGELADOS, COM OSSO, SEM EXCESSO DE GELO, EMBALADOS E INSPECIONADOS.	4.000KG
33	BANANA PRATA - FRUTOS FIRMES, TAMANHO MÉDIO, SEM MACHUCADOS OU PARTES APODRECIDAS.	3.500KG
34	CHUCHU - FRESCO, VERDE CLARO, FIRME, SEM BROTOS OU MANCHAS.	190KG
35	MAÇÃ - FRUTAS FIRMES, CASCA LISA, SEM AMASSADOS OU PODRIDÕES.	3.000KG
36	MELÃO - CASCA FIRME, SEM RACHADURAS, POLPA DOCE E FIRME.	750KG
37	ABOBRINHA VERDE - FRESCA, FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE.	400KG
38	BATATA-DOCE - RAÍZES FIRMES, SEM BROTOS, RACHADURAS OU PARTES MOLES.	400KG
39	VAGEM - VAGENS VERDES, TENRAS, SEM MANCHAS OU FIOS EXCESSIVOS.	150PCT
40	CEBOLA - BULBOS FIRMES, CASCA SECA, SEM BROTOS OU PARTES MOLES.	500KG
41	ALHO - CABEÇAS FIRMES, DENTES ÍNTEGROS, SEM MOFO OU BROTAÇÃO.	500KG
42	COUVE – PACOTE - FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM AMARELAMENTO OU SUJEIRA EXCESSIVA.	500KG
43	LARANJA - FRUTOS FIRMES, CASCA LISA, SUCULENTOS, SEM MOFO.	3.000KG

44	MAMÃO FORMOSA - FRUTA FIRME, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS.	200KG
45	BANANA MARMELO - FRUTOS FIRMES, SEM MACHUCADOS OU SINAIS DE APODRECIMENTO.	100KG
46	AÇAFRÃO MOÍDO – 100G - PÓ FINO, COR AMARELO INTENSA, AROMA CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM VEDADA.	160UN
47	COLORAU – 500G - COLORÍFICO EM PÓ À BASE DE URUCUM, COR AVERMELHADA INTENSA, SECO E SOLTO.	200UN
48	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO – 10G - FERMENTO SECO PARA PÃES, GRANULADO FINO, EMBALAGEM LACRADA.	1.800UN
49	MARGARINA – 500G (MÍN. 77% LIPÍDIOS) - MARGARINA CREMOSA, TEOR DE GORDURA CONFORME ESPECIFICADO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA.	2.500UN
50	BOLACHA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE OU SALGADO, PRÓPRIO PARA INTOLERANTES À LACTOSE, EMBALAGEM IDENTIFICADA.	1.300UN
51	LOMBO DE PORCO – CARNE SUÍNA	3.000KG

TABELA 03 – ESCOLAS MUNICIPAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – 500G - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, SOLÚVEL, EMBALAGEM RESISTENTE, ÍNTEGRA E BEM VEDADA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	1.500UN
2	ARROZ TIPO 1 – 5KG - ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE ADEQUADA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E LACRADA.	2.500UN
3	BOLACHA ÁGUA E SAL – 330G - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, CROCANTE, SEM UMIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	1.800UN
4	COCO RALADO – 100G - COCO SECO RALADO, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE AÇÚCAR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA E ÍNTEGRA.	1.500UN

5	CREME DE MILHO – 500G - PRODUTO À BASE DE MILHO, TEXTURA CREMOSA, PRONTO PARA PREPARO CULINÁRIO, EMBALAGEM RESISTENTE, SEM ESTUFAMENTO.	800UN
6	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – 340G - EXTRATO CONCENTRADO, COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS OU VAZAMENTOS.	4.000UN
7	FARINHA DE MANDIOCA (TIPO BEIJU)– 1KG - FARINHA SECA, FINA OU MÉDIA, TORRADA, BRANCA OU AMARELA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE.	1.500UN
8	FARINHA DE TRIGO – 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PÓ FINO, EMBALAGEM RESISTENTE E BEM VEDADA.	3.000UN
9	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE – 500G - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, COR UNIFORME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	4.000UN
10	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO (FUSILLI), EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM UMIDADE.	3.500UN
11	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA (PADRE NOSSO), ADEQUADA PARA SOPAS, GRÃOS ÍNTEGROS E SECOS.	3.500UN
12	MILHO PARA PIPOCA (PREMIO) – 500G - GRÃOS SECOS, DUROS, AMARELOS, UNIFORMES, COM BOM RENDIMENTO DE ESTOURO.	1.500UN
13	ÓLEO DE SOJA – 900ML - ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA, CLARO, SEM ODORES ESTRANHOS, EMBALAGEM PET LACRADA.	3.000UN
14	POLVILHO GRANULADO – 500G - POLVILHO DOCE GRANULADO, BRANCO, SECO, LIVRE DE IMPUREZAS.	1.200UN
15	QUEIJO CURADO RALADO – 1 KG - QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, CURADO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA.	1.500KG
16	SAL IODADO REFINADO – 1KG SAL REFINADO, IODADO, BRANCO, SECO E SOLTO.	900KG

17	SUCO CONCENTRADO DE GARRAFA – 500ML - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, RENDIMENTO MÍNIMO CONFORME RÓTULO, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA.	5.000UN
18	TRIGO PARA QUIBE – 500G - TRIGO QUEBRADO, LIMPO, SECO, PRÓPRIO PARA PREPARO DE QUIBE.	100UN
19	LEITE INTEGRAL – CAIXA COM 12 UNIDADES (1L CADA) - LEITE UHT INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, SEM ESTUFAMENTO.	4.000CX
20	FERMENTO EM PÓ 250G	800UN
21	PEITO DE FRANGO - CORTE DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, EMBALADO, COM INSPEÇÃO SANITÁRIA.	7.000KG
22	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA FRESCA OU CONGELADA DE FRANGO, EMBALADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	3.500KG
23	ABOBORA MADURA	1.500KG
24	MILHO VERDE EM CONSERVA 170G	1.500UN
25	OVOS DZ	1.000DZ
26	POLPA DE FRUTAS – CONGELADA - POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS.	1.500UN
27	AÇÚCAR CRISTAL – 2KG - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, GRÃOS UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES E UMIDADE, EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA.	2.000UN
28	AMIDO DE MILHO – 500G - AMIDO REFINADO DE MILHO, PÓ FINO, BRANCO, SEM ODOR, EMBALAGEM VEDADA.	500UN
29	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – 1KG - GRÃOS NOVOS, INTEIROS, LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, PEDRAS E IMPUREZAS, EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	3.000UN
30	CARNE BOVINA PICADA - 1KG - CARNE BOVINA FRESCA OU CONGELADA, CORTADA EM CUBOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, INSPECIONADA, EMBALAGEM ADEQUADA.	4.500KG
31	CARNE BOVINA MOÍDA - 1KG - CARNE BOVINA MOÍDA FRESCA OU CONGELADA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, PROVENIENTE DE CORTES DE QUALIDADE, INSPECIONADA.	7.000KG

32	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - 1KG - CORTES CONGELADOS, COM OSSO, SEM EXCESSO DE GELO, EMBALADOS E INSPECIONADOS.	7.000KG
33	CHUCHU - FRESCO, VERDE CLARO, FIRME, SEM BROTOS OU MANCHAS.	300KG
34	MAÇÃ - FRUTAS FIRMES, CASCA LISA, SEM AMASSADOS OU PODRIDÕES.	300KG
35	ABOBRINHA VERDE - FRESCA, FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE.	700KG
36	BATATA-DOCE - RAÍZES FIRMES, SEM BROTOS, RACHADURAS OU PARTES MOLES.	300KG
37	VAGEM - VAGENS VERDES, TENRAS, SEM MANCHAS OU FIOS EXCESSIVOS.	200PCT
38	CEBOLA - BULBOS FIRMES, CASCA SECA, SEM BROTOS OU PARTES MOLES.	1.000KG
39	ALHO - CABEÇAS FIRMES, DENTES ÍNTEGROS, SEM MOFO OU BROTAÇÃO.	800KG
40	COUVE – PACOTE - FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM AMARELAMENTO OU SUJEIRA EXCESSIVA.	250PCT
41	LARANJA - FRUTOS FIRMES, CASCA LISA, SUCULENTOS, SEM MOFO.	300KG
42	BANANA MARMELO - FRUTOS FIRMES, SEM MACHUCADOS OU SINAIS DE APODRECIMENTO.	200KG
43	AÇAFRÃO MOÍDO – 100G - PÓ FINO, COR AMARELO INTENSA, AROMA CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM VEDADA.	300UN
44	COLORAU – 500G - COLORÍFICO EM PÓ À BASE DE URUCUM, COR AVERMELHADA INTENSA, SECO E SOLTO.	150UN
45	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO – 10G - FERMENTO SECO PARA PÃES, GRANULADO FINO, EMBALAGEM LACRADA.	3.000UN
46	MARGARINA – 500G (MÍN. 77% LIPÍDIOS) - MARGARINA CREMOSA, TEOR DE GORDURA CONFORME ESPECIFICADO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA.	3.000UN
47	BOLACHA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE OU SALGADO, PRÓPRIO PARA INTOLERANTES À LACTOSE, EMBALAGEM IDENTIFICADA.	1.500UN
48	LOMBO DE PORCO – CARNE SUÍNA	4.500KG

2.1 Das Especificações Técnicas

As especificações técnicas a seguir estabelecem os requisitos mínimos de qualidade, acondicionamento, controle sanitário e condições de fornecimento dos gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares e dos Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino de Iporá – GO, visando assegurar a adequada alimentação escolar, a segurança alimentar dos alunos e o cumprimento das normas vigentes.

Padrões de Qualidade

- Os produtos deverão ser de **primeira qualidade**, próprios para o consumo humano.
- Deverão atender às normas da **Vigilância Sanitária**, Ministério da Saúde e demais legislações aplicáveis.
- Não serão aceitos produtos deteriorados, com sinais de violação, contaminação ou fora dos padrões de conservação.

Condições de Acondicionamento

- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em **embalagens íntegras, lacradas, resistentes e adequadas ao tipo de produto**.
- As embalagens deverão conter **rótulo com identificação do produto, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote**.
- Produtos fracionados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminação.

Prazo de Validade

- Os produtos deverão apresentar **prazo de validade compatível com o consumo programado**, sendo vedado o recebimento de itens com validade inferior a:
    - 75% do prazo total, para produtos não perecíveis;
    - 50% do prazo total, para produtos perecíveis, salvo justificativa aceita pela Administração.

Condições de Transporte

- O transporte deverá ocorrer em **veículos apropriados, limpos, organizados e em condições adequadas de higiene**.
- Produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados sob **temperatura controlada**, conforme exigido para cada tipo de alimento.
- Não será permitida a entrega de alimentos juntamente com materiais de limpeza, químicos ou qualquer outro item que ofereça risco de contaminação.

Critérios de Aceitação no Recebimento

- Os produtos estarão sujeitos à **inspeção no ato da entrega**, podendo ser recusados caso não atendam às especificações estabelecidas.
- Em caso de irregularidade, a contratada deverá providenciar a **substituição imediata**, sem ônus adicional.

Conformidade Legal

- Todos os produtos deverão estar em conformidade com as normas da **ANVISA**, Ministério da Agricultura (quando aplicável) e legislação sanitária vigente.
- A empresa fornecedora deverá possuir **alvará sanitário** e demais autorizações necessárias para comercialização de alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição de gêneros alimentícios tem como finalidade garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado da alimentação escolar aos alunos das Unidades Escolares e dos Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino do Município de Iporá – GO. A alimentação escolar desempenha papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, sendo fator diretamente relacionado à melhoria do rendimento escolar, à permanência dos alunos em sala de aula e à promoção da saúde.

Além disso, a oferta de refeições balanceadas e de qualidade contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, assegurando que os alunos recebam os nutrientes necessários para o pleno desenvolvimento durante o período letivo. Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios torna-se indispensável para a manutenção das atividades educacionais, garantindo a continuidade do serviço público e o atendimento adequado às demandas da comunidade escolar.

Dessa forma, a contratação pretendida é imprescindível para a manutenção das atividades educacionais, bem como para o cumprimento das políticas públicas voltadas à alimentação escolar no âmbito municipal.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO –Base legal Lei nº 14.133, de 2021, Decreto nº037/2025 e IN nº09/2023, TCM/GO e demais normas ligadas ao direito público.

Base legal: art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decreto Municipal nº 037/2025; Instrução Normativa nº 09/2023 – TCM/GO; e demais normas aplicáveis ao Direito Público.

É possível observar, diante das especificações constantes neste Termo de Referência, que o objeto pretendido consiste na aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma, a contratação será realizada por meio da modalidade **Pregão**, em conformidade com o disposto no **art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**.

4.1. Para a operacionalização da presente contratação, é indispensável a observância das normas que regem as licitações e os contratos administrativos, garantindo segurança jurídica, legalidade, eficiência e transparência em todas as fases do procedimento, de forma a resguardar o interesse público e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.2. A regra geral estabelecida no ordenamento jurídico brasileiro determina que as contratações públicas sejam precedidas de processo licitatório, conforme dispõe o **art. 37, inciso XXI, da Constituição da República Federativa do Brasil**, ressalvadas as hipóteses previstas em lei.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

(...)

XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Imperativo destacar que a **Lei Federal nº 14.133/2021** estabelece as modalidades de licitação aplicáveis às contratações públicas, prevendo o **Pregão** como modalidade destinada à aquisição de bens e serviços comuns, hipótese em que se enquadra o objeto desta contratação.

LEI Nº 14.133/2021

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, bem como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

Art. 28. São modalidades de licitação:

I – pregão;

II – concorrência;

III – concurso;

IV – leilão;

V – diálogo competitivo.

§ 1º Além das modalidades referidas no caput deste artigo, a Administração poderá utilizar os procedimentos auxiliares previstos no art. 78 desta Lei.

§ 2º É vedada a criação de outras modalidades de licitação, bem como a combinação das modalidades previstas no caput deste artigo.

5.SOLUÇÕES E ESTRATÉGIAS DA PRESTAÇÃO DA AQUISIÇÃO:

A solução adotada para atender à necessidade da Administração consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de fornecedor habilitado, assegurando o fornecimento contínuo e regular dos produtos destinados às Unidades Escolares e a aos Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO.

A estratégia de fornecimento será estruturada de forma a assegurar regularidade, qualidade e eficiência logística, observando os seguintes aspectos:

- **Fornecimento parcelado** – As entregas ocorrerão de forma fracionada, conforme cronograma e solicitações emitidas pelo setor responsável, evitando

desperdícios e assegurando produtos sempre dentro do prazo de validade adequado. **A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas após a emissão da Ordem de Fornecimento**, garantindo o abastecimento regular das unidades atendidas.

- **Distribuição programada** – A Administração poderá estabelecer rotas e datas de entrega por unidade escolar ou por região, visando melhor organização logística e redução de riscos de desabastecimento.
- **Controle de qualidade** – Todos os produtos serão submetidos à conferência no ato do recebimento, quanto à integridade das embalagens, prazos de validade, condições de transporte e conformidade com as especificações técnicas.
- **Substituição de produtos** – Caso seja constatada qualquer irregularidade, a contratada deverá substituir os itens recusados no prazo estipulado pela Administração, sem custos adicionais.
- **Adequação às normas sanitárias** – O armazenamento, transporte e entrega deverão seguir rigorosamente as normas da vigilância sanitária, garantindo a segurança alimentar dos estudantes.
- **Flexibilidade de quantitativos** – Os quantitativos poderão variar conforme a demanda escolar, calendário letivo e número de alunos atendidos, respeitando os limites contratuais.

Essa sistemática permite maior controle da Administração sobre o abastecimento das unidades, assegura melhor aproveitamento dos alimentos e contribui para a manutenção da qualidade da alimentação escolar ofertada aos alunos.

6. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO:

A presente aquisição de gêneros alimentícios deverá observar requisitos mínimos de qualidade, segurança, regularidade fiscal e capacidade técnica da fornecedora, de modo a garantir o adequado atendimento às necessidades das Unidades Escolarese dos Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO.

Requisitos de Qualidade dos Produtos

- Os alimentos deverão ser próprios para o consumo humano, de primeira qualidade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- Não serão aceitos produtos vencidos, deteriorados, com embalagens violadas ou fora das especificações exigidas.

- Os gêneros deverão apresentar características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e aspecto).

Requisitos de Conformidade Sanitária

- Os produtos deverão atender às normas da **ANVISA**, do Ministério da Agricultura (quando aplicável) e demais legislações pertinentes.
- A empresa deverá possuir **alvará sanitário** válido e demais autorizações exigidas para comercialização e distribuição de alimentos.

Requisitos de Embalagem e Rotulagem

- Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e resistentes.
- Os rótulos deverão conter identificação do produto, marca, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Requisitos de Logística e Entrega

- As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme solicitação da Administração.
- O transporte deverá ocorrer em veículos adequados às condições de higiene e conservação dos alimentos, com controle de temperatura quando necessário.

Requisitos de Regularidade da Fornecedora

- A contratada deverá manter durante toda a execução contratual a regularidade fiscal, trabalhista e jurídica exigida.
- Deverá possuir capacidade operacional para atender aos quantitativos e prazos estabelecidos.

Requisitos de Substituição e Garantia

- Produtos em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo estipulado pela Administração, sem ônus adicional.
- A contratada será responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos até o efetivo recebimento.

7. MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO DA AQUISIÇÃO:

A execução será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação de Iporá-GO, responsável por verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

7.2 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DA AQUISIÇÃO:

A fiscalização do serviço será exercida pelo servidor Valécia Marmo da Silva e Luíla Paula Faria Neres, nomeado através da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento do Município de Iporá-GO Portaria nº084/2025, designado pela Sra. Rute Cabral Marques Xavier, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual e de tudo dará ciência à Administração.

7.2.1 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, etc. e na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE

7.2.2 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando as irregularidades constadas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para o fim de eventual aplicação de sanção.

7.2.3 O fiscal do Contrato monitorará constantemente o nível de qualidade dos serviços prestados para evitar a sua degeneração, intervindo para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade prestacional à qualidade exigida.

7.2.4 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

a) Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

b) A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

c) A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

d) O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

e) A satisfação do público usuário.

7.2.5 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela

contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 156 da Lei nº. 14.133, de 2021.

7.2.6 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

7.2.7 A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pelo fiscal da CONTRATANTE.

7.9 A fase de execução do contrato, bem como a entrega do objeto contrato, também será acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos do controle interno, conforme disposição da IN nº 09/2023.

8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição e o pagamento ocorrerão de acordo com os gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e devidamente atestados pela Administração, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Medição

- A medição será realizada com base nas **quantidades efetivamente entregues**, conforme as solicitações emitidas e os comprovantes de recebimento assinados pelo responsável da unidade escolar ou servidor designado.
- No ato da entrega, os produtos serão conferidos quanto à **quantidade, qualidade, validade e conformidade** com as especificações técnicas.
- Somente serão considerados para fins de medição os itens **aceitos pela fiscalização**, sendo recusados aqueles em desacordo com o contrato.

Atesto do Recebimento

- Após a conferência dos produtos, será emitido **atesto de recebimento** por servidor responsável, confirmando que os itens estão em conformidade com o solicitado.

- O atesto é condição indispensável para a liberação do pagamento.

Condições de Pagamento

- O pagamento será efetuado de forma **parcelada**, conforme as entregas realizadas, mediante apresentação de **nota fiscal devidamente atestada**.
- O prazo para pagamento será contado a partir do recebimento da nota fiscal e do atesto, conforme normas administrativas vigentes.
- A nota fiscal deverá corresponder exatamente aos itens e quantitativos efetivamente fornecidos.

Glosas e Recusas

- Produtos entregues em desacordo com as especificações não serão pagos, devendo ser substituídos pela contratada sem ônus adicional.
- A Administração poderá realizar glosa parcial de valores caso seja constatada irregularidade em parte do fornecimento.

9. FORMA E CRITÉRIO DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento formal de contratação, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade, visando assegurar a proposta mais vantajosa para a Administração.

Forma de Seleção

A escolha da empresa fornecedora ocorrerá por meio de processo competitivo, conforme a legislação vigente, adotando-se a modalidade e o rito adequados à natureza comum dos bens a serem adquiridos.

Critério de Julgamento

O critério de julgamento das propostas será o **menor preço**, observadas as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, desde que atendidos todos os requisitos de qualidade, habilitação e conformidade exigidos.

Habilitação da Fornecedora

Para fins de contratação, a empresa deverá comprovar:

- Regularidade jurídica;
- Regularidade fiscal e trabalhista;
- Qualificação técnica compatível com o objeto;
- Autorização sanitária para comercialização de gêneros alimentícios, quando exigido pela legislação.

Conformidade da Proposta

As propostas deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento, incluindo transporte, embalagens, encargos e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto.

Desclassificação

Serão desclassificadas as propostas que:

- Não atenderem às especificações técnicas;
- Apresentarem preços inexequíveis ou incompatíveis com o mercado;
- Descumprirem quaisquer exigências previstas no instrumento convocatório.

10. ESTIMATIVA DE PREÇOS

A estimativa de preços para a presente aquisição foi elaborada com base em pesquisa de mercado realizada junto a fornecedores do ramo, contratações similares de outros entes públicos e/ou bancos de preços oficiais, observando-se os princípios da economicidade e da vantajosidade para a Administração.

Os valores estimados unitários e totais dos gêneros alimentícios foram definidos considerando as especificações técnicas dos produtos, as condições de fornecimento, a logística de entrega parcelada e as particularidades do atendimento às Unidades Escolares e Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino de Iporá – GO.

Ressalta-se que os preços estimados servem como referência para fins de planejamento da contratação e análise da vantajosidade das propostas, podendo variar conforme a dinâmica do mercado, sazonalidade de determinados produtos alimentícios e custos logísticos.

A planilha detalhada com os quantitativos estimados e os respectivos valores unitários e totais integra o processo administrativo, constituindo parte indissociável da presente contratação.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária será solicitada após os orçamentos e estimativas de preço.

12. VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, desde que haja interesse da Administração e disponibilidade orçamentária. Durante esse período, o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades das Unidades Escolares e dos Núcleos Infantis de Iporá – GO.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 O Contratado deve cumprir na itengra todas as obrigações constantes deste termo e suas especificações e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

13.3 Executar o objeto de acordo com as especificações e exigências constantes de suas propostas constantes neste termo deste processo de contratação.

13.4 Reparar ou corrigir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios ou incorreções;

13.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano concreto e real causado ao CONTRATANTE ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos;

13.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidores ou agentes políticos dos quadros do municipio de Iporá, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

13.7 Comunicar ao Fiscal do serviço, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

13.8 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do serviço;

13.9 Promover a guarda, manutenção e vigilância de documentos e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do serviço;

13.10 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do termo de referência ou instrumento congênere;

13.11 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

13.12 Manter durante toda a vigência do serviço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação no procedimento de serviço;

13.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da solicitação, devendo mantê-las arquivadas e disponíveis após a extinção do serviço, por no mínimo, 05 (cinco) anos;

13.14 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do serviço, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto do serviço, exceto quando ocorrer algum

dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

13.16 Garantir que os preços cobrados como limite o preço proposto e valor de mercado;

13.17 Encaminhar via internet, pelo sistema do poder executivo, a nota fiscal mensal, acompanhadas das devidas certidões de regularidade fiscal, discriminando o objeto, o mes de referência e valor total do periodo, e a aplicação da taxa de administração;

13.18 Manter todas as condições estabelecidas neste instrumento, caso ocorra, durante a vigência do contrato, alteração na quantidade;

13.19 Levar, imediatamente, ao conhecimento do CONTRATANTE qualquer irregularidade constatada durante o fornecimento dos bens;

13.20 Emitir declaração de que a empresa e opitante do simples nacional de acordo com estabelecido a instrução normatiuva **RFB Nº1334/2012 e IN/RFB Nº2145/2023.**

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com a solicitação e seus anexos

14.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

14.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no serviço prestado, para que seja por ele reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

14.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

14.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e

quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo;

14.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo;

14.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Serviço, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

14.9 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do serviço, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.10 Fazer as retenções previstas nas normas tributárias especificamente **a IN/RFB nº 1.234/2012 e IN/RFB nº 2.145/2023**

15. DOCUMENTOS REQUISITADOS:

15.1 A Pessoa Jurídica deverá apresentar os seguintes documentos:

a) Documentos de Identificação dos Sócios ou diretores;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e alteração em vigor/última consolidação na junta comercial;

c) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

d) Certidão de Débitos Negativos Municipais, do domicílio ou sede da empresa;
Certidão de Regularidade para com a fazenda Federal e União (certidão de tributos federais e dívida ativa da união) com abrangência de todos os créditos tributários federais administrados pela RFB E PGFN;

e) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrado situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

16.1. Apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto da contratação.

16.2. Apresentação de **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente**, quando exigível para o exercício da atividade.

16.3. Declaração de que os produtos fornecidos atenderão às normas sanitárias vigentes da **ANVISA**, do **MAPA**, quando aplicáveis, e demais legislações pertinentes.

16.4. Compromisso de fornecer os produtos em embalagens íntegras, devidamente identificadas e com prazo de validade compatível, em conformidade com as especificações do Termo de Referência e a legislação vigente.

17. PROPOSTA COMERCIAL

17.1 Elaborada em Língua Portuguesa, apresentada preferencialmente em papel tamanho A-4, datilografada ou impressa, com linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da empresa onde conste o nome, telefone e endereço da proponente, com todos os seus documentos datados, assinados na última folha e rubricados nas demais pela pessoa com competência para a sua assinatura, e nela apresentar **preços global por item conforme consta no item 2 deste termo ou se for o caso no edital** onde estará incluso todos os custos com as despesas na execução da aquisição, inclusive despesas com treinamento.

17.2 A proposta deverá ser apresentada com o preço global por item de acordo com o termo, e o julgamento se dará pelo menor preço global por item, dentro das devidas especificações e valores unitários,conforme solicitado nesse termo de referência com indicação de objeto de acordo com o DFD e pedido;

18. DO SUCEDÂNEO LEGAL DO OBJETO

18.1 O objeto decorrente deste termo não implica vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo ser extinto no decorrer nos termos do art. 137 da lei 14.133/21. A

contratação será regida pela Lei nº 14.133/21 e pelas disposições do Código Civil.

19. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;

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;

l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

n) Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

19.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as

seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

a. O atraso superior a 11 (onze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

v) compensatória de 5 % (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

19.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano concreto e real causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 O envio de proposta da Empresa, implica na sua aceitação integral e irretratável dos termos, cláusulas, condições do presente Instrumento, que passarão a integrar o Contrato como se transcrito, com lastro na legislação, bem como na observância dos regulamentos administrativos e das normas técnicas aplicáveis, não sendo aceitas, sob quaisquer hipóteses, alegações de seu desconhecimento.

20.2 Poderá o Gestor revogar o presente termo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente e de fato superveniente, devidamente justificado.

20.3 Os casos omissos e as questões não previstas neste Instrumento e as dúvidas serão dirimidas pelo contratante, mediante orientação e observada a legislação vigente e respeitado os prazos estabelecidos.

20.4 É expressamente vedada a subcontratação parcial ou total do objeto, podendo tão somente com acompanhamento do contratado apoio de outros técnicos para execução do contrato;

20.5 O foro competente para dirimir possíveis dúvidas, após se esgotarem todas as tentativas de composição amigável, e/ou litígios pertinentes ao objeto do presente TERMO, independente de outro que por mais privilegiado seja, será o da Comarca de Iporá/Go.

Termo de Referência elaborado pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer do Município de Iporá.

Termo de Referência autorizado por:

Iporá-GO, 05 de agosto de 2026

Kênia Cristina Bueno Peixoto

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer Iporá-GO