



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

TERMO DE REFERÊNCIA Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

1

1. SECRETARIAS DEMANDANTES: Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

2. DO OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS.

3. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA

4. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

a) O quantitativo corresponde à demanda conforme justificativa apresentada no ETP apresentada pela Administração Pública Municipal.

b) O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

c) O objeto desta licitação tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

d) Segue abaixo, planilha contendo maior detalhamento dos itens a serem adquiridos:

Item	Produto	Quant EMEI	Quant. EMEF
1.	ALFACE Características: Lisa ou crespa, de 1ª qualidade, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	500 un	500 un
2.	AÇÚCAR MASCADO Características: Embalagem de 1 kg, não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	150 kg	-
3.	BANANA CATURRA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	3500 kg	2000 kg
4.	BANANA PRATA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	2000 kg	-

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

5.	BATATA-DOCE Características: In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	200 kg	200 kg
6.	BERGAMOTA Características: In natura, nova, de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã e sem rupturas. Livre de sujidades e parasitas.	500 kg	500 kg
7.	BETERRABA Características: Padrão médio e uniforme, de 1ª qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	150 kg	150 kg
8.	BISCOITO DE GRÃOS E FIBRAS Características: Biscoito salgado, tipo torradinha de grãos e fibras, textura crocante, sem adição de açúcar.	100 kg	100 kg
9.	BISCOITO SALGADO ASSADO Características: Biscoito assado, salgado, tipo palito, textura crocante, sem adição de açúcar, embalado em pacotes próprios para alimentos.	100 kg	100 kg
10.	BISCOITO DE BATATA DOCE Características: Biscoito de batata-doce, sem adição de açúcar, com banana e uvas passas, textura crocante, embalado em pacotes próprios para alimentos.	100 kg	100 kg
11.	BRÓCOLIS Características: In natura, de 1ª qualidade, bem formado, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. Tamanho médio, unidade de aproximadamente 400 a 600 g.	300 un	200 un
12.	CENOURA Características: Nova, de 1º qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.	250 Kg	250 Kg
13.	CHIMIA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: DOCE CASEIRO/GELEIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR Características: Entende-se por doce e frutas SEM AÇÚCAR, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras,	100 kg	-



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	em pedaços ou polpa, adicionado ou não de água, pectina, especiarias e frutas desidratadas. Não será permitido a adição de corantes, açúcares, farinhas e amido de milho.		
14.	CHIMIA DE FRUTAS Características: Tipo caseira, sem adição de conservantes, e embalagens de 1Kg. Sabores diversos.		100Kg
15.	COUVE-FLOR Características: In natura, de 1ª qualidade, bem formada, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. Tamanho médio, unidade de aproximadamente 400 a 600 g.	200 un	200 un
16.	CUCA CASEIRA Características: Cuca de 1ª qualidade, com aspecto de massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sabor e odor característicos. Preparada a partir de matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Produto não queimado ou mal cozido. Embalada individualmente ou em fatias em embalagens próprias para alimentos, com rotulagem completa.	-	200 kg
17.	FEIJÃO PRETO Características: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem plástica transparente de 5 kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos ou corpos estranhos.	700 Kg	700 Kg
18.	LARANJA Características: In natura, de 1ª qualidade, com grau médio de amadurecimento, casca sã e sem rupturas, livre de sujidades e parasitas.	500 Kg	500 Kg
19.	MANDIOCA INSPECIONADA Características: De 1ª qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas, em embalagem de 1kg, com o rótulo de inspeção na embalagem.	150 kg	150 kg
20.	MASSA PARA MINI PIZZA Características: Massa pré-assada e congelada, preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento e sal. Não pode conter leite ou derivados, ovos, açúcar ou corantes.	80 kg	-



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

21.	MORANGA CABOTIÁ Características: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	150 kg	150 kg
22.	PÃO FRANCÊS Características: Pão francês fresco, de 1ª qualidade, com aspecto de massa cozida, preparado a partir de matérias-primas sãs, em perfeito estado de conservação. Produto não queimado ou mal assado. Embalado em sacos próprios para alimentos, com rotulagem mínima (fabricante, fabricação e validade).	-	650 kg
23.	PÃO SOVADO Características: Produto fresco. O pão precisa ser bem crescido (não abatulado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser bem embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade. OBS: Por ser produto processado, necessita de laudo (licença sanitária) da Vigilância Sanitária.	2.800kg	-
24.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO Características: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	150 Kg	200 Kg
25.	REPOLHO Características: DE 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas verdes.	300 Kg	300 Kg
26.	TEMPERO VERDE Características: Salsa e cebolinha frescas, de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de insetos, fungos e elementos estranhos, sem furos ou folhas deterioradas.	300 maços	300 maços
27.	SUCO INTEGRAL DE UVA Características: Suco de uva tinto integral, 100% natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, pronto para consumo.	500 litros	500 litros
28.	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Características: Suco integral de maçã, 100% natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, pronto para consumo.	300 litros	200 litros



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

e) O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovada a vantajosidade dos valores.

5

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO: A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo aos autos do processo licitatório.

5.1. NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA: A presente contratação mostra-se necessária em razão da obrigação legal e da relevância social da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, que determina a aplicação mínima de 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. Tal exigência não se limita a um comando normativo, mas traduz uma política pública de caráter estratégico, voltada tanto à promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS, quanto ao fortalecimento da economia local e regional. Ao priorizar a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, fomenta-se a geração de emprego e renda no campo, estimula-se a permanência das famílias em suas propriedades rurais, valoriza-se a produção sustentável e garante-se a oferta de alimentos frescos, diversificados e de maior qualidade nutricional. Ademais, a medida contribui para o cumprimento do direito constitucional à alimentação adequada, essencial ao pleno desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos atendidos pela rede pública. Ressalte-se que a aquisição direta junto aos agricultores familiares possibilita ainda maior controle da qualidade dos produtos, aproxima o poder público dos produtores locais e reduz custos logísticos, assegurando eficiência, economicidade e impacto social positivo. Dessa forma, a contratação em tela atende, simultaneamente, às finalidades de observância da legislação federal, de garantia da efetividade das políticas públicas educacionais e de incentivo ao desenvolvimento econômico e social sustentável do Município de Frederico Westphalen/RS, mostrando-se, portanto, medida indispensável e de interesse público.

6. DAS OBRIGAÇÕES:

6.1. SÃO RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO:

- a) Notificar a contratada, por escrito, acerca de eventuais falhas, irregularidades ou divergências nos gêneros alimentícios entregues, para que sejam sanadas no prazo estabelecido;
- b) Supervisionar, fiscalizar e acompanhar a execução contratual, verificando a conformidade, a qualidade, a quantidade, a validade e as condições higiênico-sanitárias dos produtos entregues, podendo recusá-los mediante justificativa formal, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- c) Designar servidores responsáveis pela fiscalização e pelo acompanhamento da execução contratual, em especial das entregas realizadas diretamente nas unidades escolares;
- d) Prestar as informações e orientações necessárias à adequada execução do contrato, em consonância com as diretrizes técnicas da área de nutrição escolar;
- e) Atestar as notas fiscais correspondentes aos gêneros efetivamente recebidos, encaminhando-as para pagamento conforme as condições pactuadas;
- f) Aplicar, quando cabíveis, as sanções previstas na legislação e no contrato em razão do descumprimento das obrigações pela contratada;
- g) Efetuar as retenções tributárias exigidas pela legislação vigente, em especial o Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), exceto nos casos de isenção legal, bem como outros tributos que



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

possam incidir, quando aplicável;

6.2. SÃO RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- a) Fornecer os gêneros alimentícios contratados em conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e do contrato, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, regularidade, adequação nutricional e condições higiênico-sanitárias dos produtos entregues;
- b) Zelar pelo transporte, acondicionamento e manuseio dos alimentos até a efetiva entrega no local designado, respondendo por eventuais perdas, avarias, contaminações ou danos que venham a ocorrer, isentando a Contratante de qualquer responsabilidade;
- c) Responder por quaisquer danos, dolosos ou culposos, causados à Contratante, a seus servidores ou a terceiros, em decorrência da entrega dos gêneros alimentícios, inclusive no caso de produtos inadequados, vencidos, em desconformidade ou de má qualidade, excluindo-se a Contratante de quaisquer efeitos jurídicos;
- d) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, em especial as relativas à regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e técnica;
- e) Acatar as determinações dos responsáveis pela fiscalização contratual, fornecendo os esclarecimentos solicitados e comunicando formalmente qualquer anormalidade que possa comprometer a execução do objeto;
- f) Substituir, às suas expensas e no prazo fixado pela Administração, os produtos considerados insatisfatórios, vencidos, defeituosos ou entregues em desconformidade com as especificações contratuais;
- g) Cumprir rigorosamente os prazos e condições estabelecidos, arcando com todos os encargos necessários ao fornecimento dos alimentos, incluindo tributos, transporte, seguros, embalagens e demais despesas incidentes sobre o objeto contratado;
- h) Não subcontratar, total ou parcialmente, o fornecimento objeto deste contrato;
- i) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, dentro dos limites previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- j) Informar à Secretaria requisitante qualquer alteração de endereço, telefone, e-mail ou demais dados de contato durante a vigência contratual.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

- a) A contratada deverá entregar as mercadorias rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas, sendo que serão recusadas e devolvidas no ato da entrega caso não correspondam à qualidade exigida.
- b) A contratada deverá fornecer verduras, legumes e frutas de boa qualidade, com tamanho médio padronizado, observando os seguintes requisitos:
 - Garantir que os produtos estejam isentos de substâncias terrosas;
 - Garantir que os produtos não apresentem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Garantir que os produtos estejam livres de parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
 - Garantir que os produtos não apresentem umidade externa anormal;
 - Garantir que os produtos estejam isentos de odor e sabor estranhos;
 - Garantir que os produtos estejam livres de quaisquer enfermidades.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

- c) A contratada deverá acondicionar todos os produtos em embalagens novas e adequadas à natureza do alimento, que não causem danos, não comprometam a aparência e assegurem a plena utilização.
- d) A contratada deverá identificar, de forma clara e legível, nas embalagens:

- Nome do produto,
- Data de validade;
- Identificação do produtor ou fornecedor.

e) A contratada deverá realizar as entregas das mercadorias em até **05 (cinco) dias após a solicitação formal** da nutricionista responsável, sendo que a entrega deverá ocorrer diretamente nas escolas e/ou no depósito do setor de alimentação escolar, conforme determinação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

f) A contratada deverá submeter os produtos à conferência de quantidade e qualidade, a ser realizada pelo(a) Diretor(a) ou Merendeira de cada escola solicitante, e/ou por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, sob acompanhamento da nutricionista do Município.

8. MODELO DE GESTÃO DO OBJETO

- a) O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas avençadas e com as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- b) As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser formalizadas por escrito sempre que o ato exigir tal procedimento, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica institucional para esse fim.
- c) O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para a adoção de providências imediatas relacionadas ao fornecimento, quando necessário.

9. FISCALIZAÇÃO: Nos termos do art. 117, §3º, Lei nº 14.133, de 2021, fica designada a Sra. Juliana Piaia, Nutricionista, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, e determinar o que for necessário para à regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.

a) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 18 e 120 da Lei nº 14.133/2021.

b) O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

10.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e o recebimento da Nota Fiscal devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

10.2. Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos produtos ou implicará em sua aceitação.

10.3. A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

10.4. Considerando o art. 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas à retenção de IR

10.5. Considerando o art. 349, I Do Código Tributário Municipal, LC 004/2018, o Município efetuará a retenção do Imposto sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Para produtos manipulados/processados, oriundos da agricultura familiar, deve-se apresentar as seguintes qualificações técnicas previstas em normas específicas estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme o produto ofertado:

- a) Para os **produtos alimentícios de origem animal leite e derivados**, apresentar documentação comprobatória podendo ser Serviço de Inspeção Municipal (SIM); ou do Serviço de Inspeção Estadual (DIPOA); ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- b) Produtos como (massas, pães, bolachas, doces de fruta, mandioca descascada, etc.), deverão apresentar o Alvará Sanitário expedida pela Vigilância Sanitária local e/ou documento similar que comprove origem.
- c) Para o suco de uva integral, apresentar documentação comprobatória do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

12. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO, REPACTUAÇÃO OU REAJUSTE GERAL

12.1. Os preços poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) Serão reajustados, a pedido da interessada, os preços contratados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação; ou
- d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

12.2. Adotar-se-á para fins de Edital o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, para fins de reajuste geral de reposição.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

- 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) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- o) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- p) deixar de apresentar amostra ou apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- q) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos
- r) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- s) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- t) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 13.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para 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.

13.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 13.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

13.4. 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, conforme previsto no item 13.2 do presente Edital.

13.5. 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.

13.6. A aplicação das sanções previstas no item 13.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.7. Na aplicação da sanção prevista no item 13.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

13.8. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a 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.

13.9. 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.

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

13.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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.

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

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) 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;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

13.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 13.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

13.14. 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.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 2036 – Merenda Escolar – FNDE/UNIÃO.

Frederico Westphalen/RS, 22 de janeiro de 2026.


Maristela Piovesan Freitas
Secretaria Municipal de Educação e Cultura