



TERMO DE REFERÊNCIA

Preâmbulo

Este Termo de referência é o documento elaborado a partir do Estudo Técnico Preliminar da Contratação, contendo os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da contratação em tela. Elaborado de acordo com o Art. 6º da Lei, inciso XXIII, alíneas “a” até “j”, concomitantemente com o Art. 40, parágrafo primeiro, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Unidades Requisitantes: Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Esporte.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de Granjeiro/CE.

1.2 Informações Complementares:

1.2.1 Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, de fornecimento contínuo, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.2.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.2.3 O prazo de vigência da contratação se dará até o último dia do exercício financeiro contados da data da assinatura do contrato, não ultrapassando os 12 (doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas à vigência da contratação.

2. JUSTIFICATIVA

Objetivando atender as necessidades, bem como, assegurar o perfeito funcionamento das diversas Secretarias do Município de Granjeiro/CE e dar suporte as tarefas e ações administrativas realizadas pelo órgão requisitante

3. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO na forma ELETRÔNICA, a modalidade de Pregão eletrônico, se dar pelo fato, da descrição do estudo técnico preliminar, que caracteriza essa aquisição como comum, de fornecimento contínuo, para registrar preços para aquisição de bens, cujo critério de julgamento será o maior desconto nos termos do inciso XLI, do art. 6º da 14.133/21. Além disso é uma modalidade prevista. E ainda a modalidade pregão está previsto no art. 28 da lei supramencionada, conforme a seguir:

Art. 28. São modalidades de licitação:

- I - pregão;
- II - concorrência;
- III - concurso;
- IV - leilão;
- V - diálogo competitivo.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



§ 1º Além das modalidades referidas no caput deste artigo, a Administração pode servir-se dos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 desta Lei.

§ 2º E vedada a criação de outras modalidades de licitação ou, ainda, a combinação daquelas referidas no caput deste artigo.

Essa modalidade estimula a sustentabilidade e a inovação nas contratações públicas pois permite que a administração incorpore critérios ambientais, sociais e tecnológicos nas especificações dos bens e produtos, bem como nas condições de execução dos contratos. Isso contribui para o desenvolvimento econômico, social e ambiental do município, em contribui para o desenvolvimento econômico, social e ambiental do mi consonância com os princípios da Lei Federal 14.133/2021.

Portanto, a modalidade pregão eletrônico é a melhor escolha de modalidade para a aquisição de bens e produtos, previstos na Lei Federal 14.133/21, pois oferece vantagens como economia, eficiência, competitividade, transparência, celeridade, gestão, controle, sustentabilidade e inovação.

3.1. Será vencedora a licitante que apresentar o MENOR PREÇO.

4. DA DIVISÃO DE LOTES

4.1.1. Quanto à composição do lote, temos que os itens foram unificados em "LOTE" em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa.

4.1.2. No objeto em tela, caso fosse adotado o critério de julgamento por item, poderia se gerar um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a(s) Secretaria(s) solicitante(s) não conta(m) com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita, optamos pelo critério de julgamento "**Menor Preço por Lote**", contudo, havendo a divisão, como já mencionado, com base na semelhança dos produtos unificados em seus respectivos lotes, assim como a divisão em um maior número de lotes possíveis, o que assegura uma maior amplitude na concorrência e uma maior segurança e exatidão no fornecimento dos produtos, os quais, em virtude da sua similaridade e necessidade da Administração, com esta composição de lotes, serão fornecidos por um mesmo fornecedor, evitando-se, de tal forma, atrasos na entrega, entregas parciais com a ausência de alguns dos itens, e solução de continuidade nas funções primordiais desta Administração Pública, ocasionada pela não integralidade dos produtos imprescindíveis ao atendimento do Interesse Público, com relação aos itens componentes do respectivo lote.

4.1.3. No que diz respeito ao Princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a Administração Pública e encarece o contrato final, uma vez que os licitantes possuirão uma margem de negociação bem maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado. Dessa forma, na divisão por lote do objeto em tela, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração. Administração Pública

4.2. ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS DOS LOTES.

4.2.1. A(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s), deverá(ão) fornecer os produtos/serviços conforme descrição na planilha abaixo:

[Handwritten signatures and initials]



LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Descrição	Especificação	Unid. medida	Quant.	Valor médio	Valor total
1	ACHOCOLATADO LIQUIDO	ACHOCOLATADO LIQUIDO, EMBALAGEM EM CAIXA DE 200ML	UNIDADE	1500,00	2,13	3195,00
2	AÇUCAR	AÇUCAR CRISTAL BRANCO - ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO DE SACAROSE MÍNIMO DE 98,5) DA CANA DE AÇÚCAR. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC Nº 271 DE 22/09/05- ANVISA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº 10674/03. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICOS TIPO FARDO CONTENDO 3KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	QUILOGRAMA	3060,00	4,04	12362,40
3	ADOÇANTE	ADOÇANTE DIETÉTICO 300 ML	UNIDADE	40,00	11,60	464,00
4	ARROZ POLIDO TIPO 1	ARROZ POLIDO TOPI 1 - ARROZ POLIDO, T-1, LONGO, FINO, BRANCO, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,0 KG EM FARDOS DE 20 À 300 KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOBADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO COM A AMOSTRA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	QUILOGRAMA	1400,00	5,76	8064,00
5	ATUM	ATUM ENLATADO 170G PESCADO EM CONSERVA PREPARADOS COM PESCADO FRESCO, LIMPO, DESVICERADO APRESENTAÇÃO: NATURAL CONSERVADO EM ÁGUA E SAL	UNIDADE	200,00	5,68	1136,00
6	BISCOITO DE MAISENA 400GR	BISCOITO DOCE MAISENA 400GR - BISCOITO TIPO POPULAR DOCE, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA 400 G. INVIOBADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	3700,00	4,26	15762,00
7	BISCOITO RECHEADO TIPO LANCHINHO EMBALAGEM 140G	BISCOITO RECHEADO TIPO LANCHINHO - BOA QUALIDADE, DIVERSOS SABORES, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DA FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM 140G	UNIDADE	2000,00	2,28	4560,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA	UNIDADE	400,00	5,09	2036,00
9	BOLINHOS RECHEADOS - SABORES VARIADOS CHOCOLATE BAUNILHA, EMBALAGEM	BOLINHOS RECHEADOS - SABORES VARIADOS CHOCOLATE E BAUNILHA, DUPLAMENTE PROTEGIDO COM REGISTRO, EMBALAGEM PRIMARIA DEVE ESTAR INVIOBADA, PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETEM O CONSUMO HUMANO OU ARMAZENAMENTO, O PRODUTO NÃO PODE	UNIDADE	2000,00	1,50	3000,00

[Handwritten signatures and initials]



	UNITARIA DE 40G	ESTAR ESFARELADO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 NOVENTA DIAS DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, EMBALAGEM UNITARIA DE 40G				
10	BOMBOM TIPO MOLE SORTIDO,	BOMBOM TIPO MOLE SORTIDO, EMBALAGEM DE 1KG	UNIDADE	50,00	36,97	1848,50
11	BOMBOM TIPO SONHO DE VALSA	BOMBOM TIPO SONHO DE VALSA - EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG. COM REGISTRO. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/ OU O ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DE ENTREGA PACOTE COM 50 UND	UNIDADE	40,00	36,29	1451,60
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250 GRAMAS	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - EMPACOTADO A VÁCUO PURO, EM EMBALAGEM QUE CONTENHA 250 GRAMAS DO PRODUTO E QUE POSSUAM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 17 MESES CLARAMENTE EXPRESSO NA EMBALAGEM DO PRODUTO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM SELO DA ABIC	UNIDADE	2850,00	7,63	21745,50
13	CAIXA DE BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIOS VARIADOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS	CAIXA DE BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIOS VARIADOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA. MARCAS DE REFERÊNCIA: GAROTO, NESTLÉ E LACTA.	UNIDADE	300,00	9,66	2898,00
14	CALDO DE GALINHA / CARNE	CALDO DE GALINHA / CARNE - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, EM PÓ, O PRODUTO DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	300,00	1,83	549,00
15	CHOCOLATE EM PÓ, PACOTE 1KG	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, FINO E HOMOGÊNEO, UMIDADE MÁXIMA DE 3 P.P.A, INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ 32) E AROMATIZANTE, PODENDO SER O CACAU PARCIALMENTE DESENGORDURADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG. EMBALAGEM SEM RUPTURAS ISENTO DE PRESENÇA DE QUALQUER PARASITA, INSETOS, FRAGMENTOS ESTRANHOS, E UMIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS	UNIDADE	100,00	12,46	1246,00
16	CHOCOLATE GRANULADO, PACOTE DE 1KG	CHOCOLATE GRANULADO, CROCANTE COLORIDO EMBALAGEM PACOTE DE 1KG	QUILOGRAMA	50,00	18,56	928,00
17	COLORÍFICO 1 KG	COLORÍFICO - INGREDIENTES: URUCUM, FARINHA DE ARROZ E ÓLEO VEGETAL SEM ADIÇÃO DE SAL. RDC Nº 276 DE 22/09/05 - ANVISA. PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR, SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 14/05/04 - ANVISA, LEI Nº 10674/03. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO	UNIDADE	40,00	12,39	495,60

[Handwritten signatures and initials]



		CONTENDO 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE				
18	CREME DE LEITE 200GR	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, QUE SEJA PRODUZIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESANTE, ESTABILIZANTES, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO 17 DE GORDURA. EMBALAGEM TETRA PARK DE 200 GRAMAS. DEVER CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	500,00	4,25	2125,00
19	ENDRO – IN NATURA 1 KG	ENDRO – IN NATURA EMBALAGEM COM 1 KG	QUILOGRAMA	250,00	24,30	6075,00
20	ERVA DOCE – IN NATURA 1 KG	ERVA DOCE – IN NATURA EMBALAGEM COM 1 KG	QUILOGRAMA	250,00	24,00	6000,00
21	ERVILHA - LATA DE 200G	ERVILHA - EMBALAGEM EM LATA DE 200G	UNIDADE	150,00	3,04	456,00
22	FARINHA DE MANDIOCA, 1 KG	FARINHA DE MANDIOCA– PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADAS, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC Nº 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 14/05/04-ANVISA, LEI Nº 10674/03. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO COM A AMOSTRA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	QUILOGRAMA	130,00	4,81	625,30
23	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 1KG	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, PACOTE DE 1KG	QUILOGRAMA	40,00	6,59	263,60
24	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1KG	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG	QUILOGRAMA	30,00	5,60	168,00
25	FÉCULA DE MANDIOCA - 1 KG.	FÉCULA DE MANDIOCA – CONHECIDO COMO GOMA OU TAPIOCA, GRUPO FÉCULA, PACOTE COM 1 KG, CONTÉM CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E FIBRA, FERRO E SÓDIO, CÁLCIO. COR BRANCA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMPACOTAMENTO EM SACO LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE	QUILOGRAMA	200,00	6,64	1328,00
26	FEIJÃO DE CORDA - 1KG	FEIJÃO DE CORDA – TIPO 1, EMBALAGEM DE 01KG, FARDO COM 30KG, EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, INVOLADO, LIVRES DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	400,00	6,66	2664,00
27	FEIJÃO MULATINHO - 1KG	FEIJÃO MULATINHO - PRODUTO EM EXCELENTE CONDIÇÕES DE CONSUMO, FEIJÃO TIPO1, CORDA, SEM PERFURAÇÕES, INSETOS, MICROGARNISMOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,0KG, NÃO FURADO E INVOLADO.	QUILOGRAMA	210,00	7,16	1503,60
28	FEIJÃO PRETO - 1 KG	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 EMBALAGEM 1 KG ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO PRETO, TIPO 1 EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO PRETO, TIPO 1	QUILOGRAMA	100,00	8,55	855,00

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



		EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 - ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS				
29	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO - 500 GR	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100 NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PAPEL MULTIFOLIADO DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, VIOLADA, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	800,00	2,32	1856,00
30	IOURGUTE SABORES VARIADOS	IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO E/OU DERIVADOS DE LEITE, RECONSTITUÍDOS OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM OU SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. ISENTO DE LACTOSE. SABORES VARIADOS. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA DE POLIETILENO RESISTENTE OU SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADOS, COM IDENTIFICAÇÃO: DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, EMBALAGENS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS	UNIDADE	1500,00	5,29	7935,00
31	LEITE CONDENSADO - 200 GR	LEITE CONDENSADO - COMPONENTE DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE TRAD.. EMBALAGEM TETRA PLACK COM 200G	UNIDADE	300,00	5,98	1794,00
32	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE 300G	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE 300G. COMPOSIÇÃO: PROTEÍNA DE SOJA, ÓLEO DE PALMA, XAROPE DE MILHO, AÇÚCAR, SAL, MINERAIS, FOSFATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO FOSFORO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, ÓXIDO DE ZINCO, DIFOSFATO FÉRRICO PIRÓFOSFATO FÉRRICO, IODETO DE POTÁSSIO, VITAMINA C, PANTOTENATO DE CÁLCIO, B2, NIACINAMIDA, B6, MONONITRATO DE TIAMINA, BA, D3, B12. EMULSIFICANTES, LECITINA, AROMAS ARTIFICIAIS, CORANTE NATURAL. BETACAROTENO, CONTÉM SULFITOS, AÇÚCAR REFINADO, MALTODEXTRINA, AROMATIZANTE, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA.	UNIDADE	20,00	27,24	544,80
33	LEITE EM PÓ DESNATADO 400g.	LEITE EM PÓ DESNATADO 400GR- COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA DESNATADO E VITAMINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. FONTE DE VITAMINA A E D, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PARA PORÇÃO DE 20G, VALOR CALÓRICO 70KCAL, CARBOIDRATO 11G. PROTEÍNA 7G, GORDURA, GORDURA SATURADA 0 G COLESTEROL MENOR QUE 5 MG VITAMINA A E VITAMINA D 0,75G RENDIMENTO: CADA 400G EQUIVALE A 400ML LIQUIDO M S - MAPA- CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR INMETRO, UNIDADE DE FORNECIMENTO. EMBALAGENS, LATA CONTÉM 400GR.	UNIDADE	30,00	11,30	339,00

[Handwritten signatures and initials]



PREFEITURA DE
GRANJEIRO
Governo do Povo



34	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G	LEITE EM PÓ INTEGRAL - COM NO MÍNIMO 27G DE PROTEÍNA PARA CADA PORÇÃO DE 100G. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400G, NÃO FURADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A,B,C E D. REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, SIF/ER DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, OU EMITIDO PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO ONDE SE LOCALIZA O DOMICÍLIO DA LICITANTE. OBRIGATÓRIO APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE COM AS AMOSTRAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	600,00	10,96	6576,00
35	LEITE UHT DESNATADO.	LEITE UHT DESNATADO -COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA DESNATADO E VITAMINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. FONTE DE VITAMINA A E D, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PARA PORÇÃO DE 20G, VALOR CALÓRICO 70KCAL, CARBOIDRATO 11G. PROTEÍNA 7G, GORDURA, GORDURA SATURADA 0 G COLESTEROL MENOR QUE 5 MG VITAMINA A E VITAMINA D 0,75G EMBALAGENS, CAIXA CONTÉM 1L	LITRO	380,00	5,76	2188,80
36	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA PELO EMPASTO E AMASSAMENTO EXCLUSIVO DA FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO. ASPECTO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS AO PRODUTO DESCRITO. LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 14/05/04- ANVISA, LEI Nº 10674/03. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	280,00	3,73	1044,40
37	MARGARINA VEGETAL 500G	MARGARINA VEGETAL - PRODUTO CONTENDO COMO PRINCIPAIS INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E /OU HIDROGENADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ. O PRODUTO DEVERÁ TER DE 60 A 80 DE LIPÍDIOS E SER ISENTO DE GORDURA TRANS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE DINAL, FICHA TÉCNICA EMITIDA E ASSINADA PELO FABRICANTE, LAUDO BROMATÓLOGICO COMPLETO EXPEDIDO POR LABORATÓRIO OFICIAL, COM EXAMES: ORGANOLÉPTICO, FÍSICO-QUÍMICO, MICROSCÓPICO E BIOLÓGICO, COM VALIDADE DE 180 DIAS TAMBÉM NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 50 DO DECRETO ESTADUAL Nº1.486 DE 20/10/78. A EMBALAGEM DEVERÁ SER EM POTE DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE	UNIDADE	260,00	7,02	1825,20
38	MASSA PRONTA PARA BOLO - SABOR DIVERSOS 450G	MASSA PRONTA PARA BOLO - SABOR DIVERSOS ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTENDO 450G ESPECIFICADO NA EMBALAGEM, VALIDADE	UNIDADE	1000,00	5,04	5040,00

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'EHS' and 'AMBLINE']



		180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO				
39	MILHO PIPOCA - 500 G	MILHO PIPOCA - EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 500G, PRODUTO COM REGISTRO, SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETEM O CONSUMO HUMANO OU ARMAZENAMENTO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA	UNIDADE	1000,00	4,94	4940,00
40	MILHO VERDE 200G	MILHO VERDE 200G - MILHO VERDE EM CONSERVA, PRONTO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 06 MESES. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LIQUIDO	UNIDADE	330,00	2,46	811,80
41	MOLHO DE TOMATE 340G.	MOLHO DE TOMATE EM SACHE DE 340G.	UNIDADE	300,00	2,27	681,00
42	MUCILON DE ARROZ 400GR	MUCILON DE ARROZ 400GR - MUCILAGEM DE ARROZ CEREAL INFANTIL PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA A PARTIR DO 6º MÊS, COM FERRO E 09 VITAMINAS ADICIONADA DE AÇÚCAR E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS LATA COM 400GR, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO	UNIDADE	130,00	14,79	1922,70
43	ÓLEO DE SOJA REFINADO	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC Nº 270 DE 22/09/05 - ANVISA. ASPECTO LÍMPIDO ISENTA DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO COM A AMOSTRA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 14/05/04 - ANVISA, LEI Nº 10674/03. NO CASO DE ÓLEOS VEGETAIS DEVE CONSTAR, EM DESTAQUE E NEGRITO, A RECOMENDAÇÃO "MANTER EM LOCAL SECO E LONGE DE FONTE DE CALOR" OU A EXPRESSÃO EQUIVALENTE SOBRE A CONSERVAÇÃO DE ACORDO COM RDC Nº 270 DE 22/09/05. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ML DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	280,00	8,45	2366,00
44	OVO BANDEJA C/ 30 UNIDADES	OVO, ORIGEM GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO, VARIAÇÃO DE PESO ENTRE 50 E 55 G, CASCA LISA, POUCO POROSA, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO OU PAPELÃO DE MATERIAL DESCARTÁVEL TOTALMENTE FECHADAS QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. CONTENDO 30 UNIDADES. OVO DE GALINHA - LIMPOS, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, TAMANHO UNIFORME. DEVE CONTER ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA /SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIA. ROTULAGEM: DEVE	BANDEJA	250,00	18,01	4502,50

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE						
45	PÃO FRANCÊS 50G	PÃO FRANCÊS – FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA. COM 50GR	UNIDADE	8500,00	0,60	5100,00
46	PÃO MASSA FINA - TIPO HOTDOG OU HAMBÚRGUER, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G	PÃO MASSA FINA - TIPO HOT DOG OU HAMBÚRGUER, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, COM 10 UNIDADES DE 50G CADA. COM REGISTRO. PRAZO DE VALIDADE MÁXIMO DE 07 DIAS DA DATA DE ENTREGA. PREÇO POR PACOTE	UNIDADE	700,00	6,92	4844,00
47	PIPOCA INDUSTRIAL – EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 45G.	PIPOCA INDUSTRIAL – EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 45G, PRODUTO COM REGISTRO, SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETEM O CONSUMO HUMANO OU ARMAZENAMENTO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA	UNIDADE	1500,00	4,63	6945,00
48	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA 500G.	POLPA FRUTA DE ACEROLA 500G	UNIDADE	280,00	5,99	1677,20
49	POLPA DE FRUTA DE CAJÁ 500G.	POLPA FRUTA DE CAJÁ 500G	UNIDADE	100,00	7,27	727,00
50	Polpa de fruta de goiaba	POLPA FRUTA DE GOIABA 500G	UNIDADE	100,00	5,45	545,00
51	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ 500G.	POLPA FRUTA DE MARACUJA 500G	UNIDADE	280,00	11,13	3116,40
52	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 400G.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PROTEÍNA DE SOJA 50 E CARBOIDRATO 30, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA, SABOR CARNE BOVINA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 400G NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS NA DATA DA ENTREGA	UNIDADE	70,00	5,31	371,70
53	RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR – NATURAL 700G.	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR – NATURAL 700G. NATURAL EM UNIDADES INDIVIDUAIS DE APROXIMADAMENTE 17,5G SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVANTES E EDULCORANTES, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA COM 40 UNIDADES DE 700G, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	150,00	5,47	820,50
54	REFRIGERANTE PET, EMBALAGEM PLÁS	REFRIGERANTE PET, EMBALAGEM PLÁSTICA 2 LITROS, DIVERSOS SABORES COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ E UVA	UNIDADE	140,00	7,86	1100,40

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



55	REFRIGERANTE PITÚLA SABOR DIVERSOS 200 ML.	REFRIGERANTE PITCHULA SABOR DIVERSOS 200 ML, SABOR DIVERSOS EMBALAGEM PETI 200 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	UNIDADE	1500,00	1,63	2445,00
56	SAL REFINADO IODADO 1 KG.	SAL REFINADO IODADO - SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000G, INVOLADA, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	QUILOGRAMA	65,00	1,20	78,00
57	SARDINHA 130g.	SARDINHA - SARDINHA AO MOLHO EM ÓLEO COMESTÍVEL ENLATADA, SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM LATAS COM PESO LÍQUIDO DE 130G. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	130,00	5,58	725,40
58	SUCO DE FRUTAS SORTIDO, ADOÇADO, EMBALAGEM 200 ML	SUCO DE FRUTAS SORTIDO, ADOÇADO, EMBALAGEM TETRAPARK 200ML, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	1500,00	1,94	2910,00
59	SUCO EM PÓ GRANDE SABORES VARIADOS 1 KG.	SUCO EM PÓ GRANDE SABORES VARIADOS, PARA SER DILUÍDO EM ÁGUA COMPOSTO DE CORANTE NATURAL CONSERVANTE; BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS A SUA COMPOSIÇÃO QUALIDADE OBTIDO DA FRUTA MADURA E SÃ PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATE O CONSUMO COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG COM RENDIMENTO DE 10 LITROS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DEC.3.510/00,RES.RDC 130/02,RES.RDC 360/03 ANVISA PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO S PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	UNIDADE	350,00	7,39	2586,50
60	TEMPERO ALHO PICADO COM OREGANO - EMBALAGEM PRIMARIA EM POTE DE 1KG	TEMPERO ALHO PICADO COM OREGANO - EMBALAGEM PRIMARIA EM POTE DE 1KG, CONSTITUIÇÃO MÍNIMA DE ALHO, ORÉGANO, GOMA XANTANA, ACIDO CÍTRICO, BENZOATO E SORBATO POTÁSSIO, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR A DATA DA FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90 NOVENTA POR CENTO DO PRAZO DE VALIDADA	UNIDADE	30,00	23,90	717,00

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



61	TEMPERO PRONTO COMPLETO TIPO ARISCO 300ML	TEMPERO PRONTO COMPLETO TIPO ARISCO 300ML - VINAGRE DE ALCÓOL, ALHO, CEBOLA, SAL REFINADO, PIMENTA DO REINO, SEMENTE DE COENTRO, CRAVO, COMINHO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA COM AROMA DE CARNE, MANJERICÃO, REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AMACIANTE DE CARNE, CORANTE CAMELO, COLORÍFICO E BENZOATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	40,00	2,98	119,20
62	VINAGRE BRANCO 750 ML	VINAGRE BRANCO - EMBALAGEM DE 750 ML. QUE SEJA DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	86,00	4,43	380,98
TOTAL LOTE 01 - GENEROS ALIMENTICIOS:						183381,58

LOTE 02 - CARNES

Item	Descrição do item	Especificação	Unid. medida	Quant.	Valor médio	Valor total
1	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA	CARNE BOVINA IN NATURA, APRESENTAÇÃO MOÍDA, TIPO: MAGRA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADA, TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO À VÁCUO CONTENDO 1 KG, INVOLADA, SEM SINAIS DE RECONGELAMENTO / COM ASPECTO FIRME, COR VERMELHO VIVO, COM ODOR CARACTERÍSTICO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS E ÍNTEGRAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MAU CHEIRO E ESCURECIMENTO NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO	QUILOGRAMA	400,00	26,87	10748,00
2	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM OU MÚSCULO, DE PRIMEIRA QUALIDADE.	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM OU MÚSCULO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO CONGELADA EM PRODUTOS, TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12°C, PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, COM NO MÁXIMO 3 DE ÁGUA, 10 DE GORDURA E 3 APONEVROSES, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS. EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, FLEXÍVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EM PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS DE 10KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVE CONTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MAU CHEIRO E ESCURECIMENTO NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO	QUILOGRAMA	550,00	38,08	20944,00

[Handwritten signatures and initials]



4	FILE DE FRANGO, CORTE DO PEITO	FILE DE FRANGO, CORTE DO PEITO SEM PELE. CONGELADO INDIVIDUALMENTE, PERDA DE DESCONGELAMENTO NO MÁXIMO DE 6. ASPECTO: NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITO E LARVAS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE MATERIAL FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOS SOLDADO A VÁCUO, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC360, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA. PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG	QUILOGRAMA	400,00	23,47	9388,00
5	FRANGO INTEIRO, SEM PÉS, PESCOÇO E VÍSCERAS.	FRANGO - INTEIRO, SEM PÉS, PESCOÇO E VÍSCERAS. APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12°C \, PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO, CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO, IN NATURA, CONGELADA. COM TEOR TOTAL MÁXIMO DE ÁGUA CONFORME DETERMINADO PELA IN 32/2010 DO MAPA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS	QUILOGRAMA	850,00	12,11	10293,50
6	SALSICHA - TIPO HOT DOG.	SALSICHA - TIPO HOT DOG RESFRIADA	QUILOGRAMA	100,00	9,00	900,00

TOTAL LOTE 02 - CARNES:

60874,50

LOTE 03 - HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Descrição do item	Especificação	Unid. medida	Quant.	Valor médio	Valor total
1	ABACATE	ABACATE - FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE, ESPÉCIE PERA ABACATE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANUTENÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADE, MACHUCADOS, PARASITAS E LARVAS. SER COLOCADO EM CAIXAS PLASTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOR O PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS, PRODUTOS FORA DO PONTODE MATURAÇÃO VERDE, MOLE DEMAIS OU DURO.	QUILOGRAMA	160,00	8,37	1339,20
2	ABACAXI PEROLA.	ABACAXI - ABACAXI PEROLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	UNIDADE	260,00	4,65	1209,00
3	ABÓBORA - DE PRIMEIRA QUALIDADE.	ABOBORA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE TERRA E INSETO OU MATERIAIS ESTRANHO ADERIDOS À SUPERFÍCIE	QUILOGRAMA	200,00	4,85	970,00
4	ALFACE - IN NATURA.	ALFACE - - IN NATURA, CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM DEFORMAÇÃO, MACHUCADO, REFUGOS E LIVRE DE INSETOS E MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	200,00	1,83	366,00
5	ALHO - FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME.	ALHO - FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO. ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADE OU	QUILOGRAMA	60,00	21,29	1277,40

[Handwritten signatures and initials]



6	BANANA PRATA	CORPOS ESTRANHOS BANANA PRATA - BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PRATA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO VERDE, MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILOGRAMA	350,00	4,56	1596,00
7	BATATA DOCE	BATATA DOCE - LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DE FEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO OU CAIXA PLÁSTICA VAZADA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS.	QUILOGRAMA	160,00	5,16	825,60
8	BATATA INGLESA - IN NATURA DE 1ª QUALIDADE.	BATATA INGLESA - IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME, ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADE COM GRAU EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO	QUILOGRAMA	800,00	5,19	4152,00
9	CEBOLA BRANCA	CEBOLA BRANCA - IN NATURA, TAMANHO ACIMA DE 100G A UNIDADE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM DEFORMAÇÃO, MACHUCADO, REFUGOS E LIVRE DE INSETOS E MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANO. VALIDADE MÍNIMA 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	230,00	5,80	1334,00
10	CEBOLA VERMELHA	CEBOLA VERMELHA - IN NATURA, TAMANHO ACIMA DE 100G A UNIDADE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM DEFORMAÇÃO, MACHUCADO, REFUGOS E LIVRE DE INSETOS E MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	230,00	8,60	1978,00
11	CENOURA	CENOURA - LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, CENOURA - LISA, 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 QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	QUILOGRAMA	700,00	6,96	4872,00

[Handwritten signatures and initials]
FHS
Muelina



		REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS.				
12	CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE	CHEIRO VERDE - MAÇO, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTAM DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	MAÇO	900,00	1,46	1314,00
13	LARANJA IN NATURA	LARANJA - FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PERA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS, APODRECIDOS E/OU BOLORES, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO VERDE, MURCHO E/OU DANIFICADO	QUILOGRAMA	700,00	4,90	3430,00
14	MAÇA	MAÇA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FUJI, VERMELHA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	QUILOGRAMA	800,00	8,24	6592,00
15	MACAXEIRA MANDIOCA.	MACAXEIRA -APRESENTANDO BOA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA RACHADURAS E CORTES, ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA. ISENTO DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS.	QUILOGRAMA	400,00	5,40	2160,00
16	MAMÃO.	MAMÃO - FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA OU PAPAIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MACHUCADOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO VERDE, MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILOGRAMA	160,00	4,59	734,40

[Handwritten signatures and initials]



17	MELÃO AMARELO	MELÃO AMARELO – IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	QUILOGRAMA	150,00	6,06	909,00
18	PEPINO	PEPINO - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES MUITO ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO VERDE, MURCHO E/OU DANIFICADO	QUILOGRAMA	120,00	3,42	410,40
19	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE – DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO 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	UNIDADE	610,00	1,15	701,50
20	REPOLHO	REPOLHO – IN NATURA, TAMANHO ACIMA DE 100G A UNIDADE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM DEFORMAÇÃO, MACHUCADO, REFUGOS E LIVRE DE INSETOS E MICRORGANISMOS OU OUTRA IMPUREZA QUE VENHA COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	130,00	5,81	755,30
21	TOMATE.	TOMATE - In natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado verde, murcho e/ou danificado.	QUILOGRAMA	480,00	7,46	3580,80
22	UVA	UVA – IN NATURA, TIPO ITÁLIA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	QUILOGRAMA	240,00	11,06	2654,40
TOTAL LOTE 03 - HORTIFRUTIGRANJEIRO:						43161,00
TOTAL GERAL:						287417,08

5. DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

5.1. O contrato vigorará a partir da data de sua assinatura até **31/12/2024**, prorrogável nos moldes da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. ORIGEM DOS RECURSOS

[Handwritten signatures and initials]
Muelimar
ETAS



6.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária do município, de acordo com dotações constantes no quadro abaixo:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
04	01	04.122.0037.2.005.0000	3.3.90.30.00
07	02	12.361.0231.2.029.0000	3.3.90.30.00
08	01	10.122.0037.2.032.0000	3.3.90.30.00
08	01	10.301.0171.2.034.0000	3.3.90.30.00
08	01	10.302.0176.2.035.0000	3.3.90.30.00
09	01	08.122.0037.2.037.0000	3.3.90.30.00
09	01	08.122.0037.2.038.0000	3.3.90.30.00
12	01	27.122.0037.2.049.0000	3.3.90.30.00
15	01	20.122.0037.2.050.0000	3.3.90.30.00

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1.1. O prazo de entrega dos produtos será de, no máximo, 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da autorização/Ordem de fornecimento/compra/empenho, podendo ser prorrogado mediante justificativa da contratada e a critério da administração.

7.1.2. Os produtos objetos do presente Edital deverão ser fornecidas pela(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação, mediante prévia autorização da Contratante.

7.1.3. Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado Central, localizado sede da prefeitura municipal sitio a na Rua David, Grangeiro, Centro, Grangeiro/CE, de segunda a sexta-feira 08h às 14h ou outro local e horário que a administração designar, correndo por conta da Contratada as despesas de montagem, embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.1.4. A proponente deverá apresentar Nota Fiscal/faturadas produtos correspondentes às quantias solicitadas, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Pregão.

7.1.5. A contratada receberá a requisição podendo ser presencial e/ou por e-mail com a indicação dos itens com a codificação e descrição, o valor unitário após a aplicação do desconto;

7.1.6. A Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos, subcontratados etc.

8. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade/poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

FISCALIZAÇÃO

[Handwritten signatures and initials]



- 8.5.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos na forma do caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.6.** O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle do contrato.
- 8.7.** A verificação da adequação do fornecimento será realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 8.8.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ I o e 2º do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.9.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 8.10.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 8.11.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a entrega de produto com marca em diferente com a que foi contratada, mantida a qualidade exigida, e poderá ser aceita ou não pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do fornecedor.
- 8.12.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade dos produtos, mesmo em atendimento a relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, serão aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

8.13. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão feita pelos servidores:

a) Secretaria Municipal de Esporte

Fiscal: ANTONIO MESSIAS NOGUEIRA GRANJEIRO - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 001/2024-SME

b) Secretaria Municipal de Agricultura

Fiscal: MANUEL NAZARENO BEZERRA DA SILVA - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 001/20024-SMA

c) Secretaria Municipal de Educação

Fiscal: MARIA GABRIELLY NUNES PEREIRA - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 001/2024-SME

d) Secretaria Municipal de Saúde

Fiscal: SABRINA OLIVEIRA DE SOUSA - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 001/2024-SMS

e) Secretaria Municipal de Assistência Social

Fiscal: ZILDA NAZARÉ CARLOS DOS SANTOS - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 002/2024-SAS

f) Secretaria Municipal de Administração

Fiscal: THAYNA BEZERRA FERNANDES - PORTARIA DE DESIGNAÇÃO 001/2024-SMA

8.14. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;



- 8.15.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)
- 8.16.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 8.17.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 8.18.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;
- 8.19.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

- 8.20.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;
- 8.21.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

GESTOR DO CONTRATO

- 8.22.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 8.23.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.
- 8.24.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 8.25.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 8.26.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 8.27.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 8.28.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos produtos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 9.4. Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento de produtos, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada quando for o caso.
- 9.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 9.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto;
 - 9.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 9.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 9.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos fornecimentos objeto do contrato;
- 9.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento;
- 9.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 9.10. Arquivar, entre outros documentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do produto e notificações expedidas;
- 9.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais.
- 9.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o fornecimento for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Executar o contrato conforme especificações do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Ato Convocatório e sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e produtos com a qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos entregues em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega;
- 10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Contratante, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'M. S. Lima' and 'E. B. S.']



- 10.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos para a entrega dos produtos, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.5.** A empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal, os seguintes documentos:
 - 10.5.1.** prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 10.5.2.** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 10.5.3.** Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e
 - 10.5.4.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 10.6.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 10.7.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique antes da entrega dos produtos.
- 10.8.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, os produtos, bem como aos documentos relativos a entrega dos mesmos.
- 10.9.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer fornecimento que não esteja sendo realizado de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.10.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à fornecimento dos produtos, durante a vigência do contrato.
- 10.11.** Promover a organização técnica e administrativa do fornecimento, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 10.12.** Conduzir o fornecimento com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da entrega e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.13.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos do fornecimento que fujam às especificações do termo de referência.
- 10.14.** 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 de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.15.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;
- 10.16.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 10.17.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.18.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.
- 10.19.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.20.** Prestar o fornecimento dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos em quantidade, qualidade e tecnologia exigidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'M. S. M.', 'G. P. C.', and 'M. S. M.']



10.21. Disponibilizar para o fornecimento dos produtos, empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

10.22. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

10.23. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10.24. Comprovar, ao longo da vigência contratual, a regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte subcontratadas no decorrer da execução do contrato, quando se tratar da subcontratação prevista no artigo 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos neste Termo de Referência; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

13.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

13.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

13.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 01 (um) dias útil.

13.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

13.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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

DA LIQUIDAÇÃO

13.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção.

13.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

13.11.1. o prazo de validade;

13.11.2. a data da emissão;

13.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

13.11.4. o período respectivo de execução do contrato;

13.11.5. o valor a pagar; e

13.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

13.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.14. A Administração deverá realizar consulta para:

13.14.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

13.14.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

13.15. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

13.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto a inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias a rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

13.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao setor.

DO PRAZO DE PAGAMENTO

13.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including the name 'Melina' and other illegible marks.]



DA FORMA DE PAGAMENTO

13.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.22. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14. DO REAJUSTE

14.1. Os preços do contrato poderão possuir reajustes após transcorrido 01 (um) ano da contratação, a contar da data de assinatura do termo contratual.

14.2. Como parâmetro para o reajuste será utilizado o percentual acumulado do índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), do ano anterior ao exercício financeiro vigente.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o contratado que, com dolo ou culpa:

15.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o processo ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) Administração durante o procedimento;

15.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;
- e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

15.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

15.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o processo ou prestar declaração falsa durante o trâmite;

15.1.5. Fraudar o processo;

15.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;

15.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do processo;

15.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013;

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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

15.2.1. Advertência;

15.2.2. Multa;

15.2.3. Impedimento de licitar e contratar e;

15.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

15.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

15.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

15.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato.

15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.

15.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e

15.1.8. bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora do procedimento, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

15.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



15.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

15.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.14. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

16.1. A extinção do contrato que se originar do Termo de Referência poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da administração, nos casos enumerados no Art. 137 da Lei Federal n. 14.133/2021, de 1º de abril de 2021;

b) Determinada por ato unilateral e escrito da administração, nas hipóteses elencadas no inciso III do Art. 106 da Lei Federal n. 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, combinado com os parágrafos 1º e 2º do mesmo artigo.

c) Pela sua inexecução total ou parcial do contrato, com a aplicação das penalidades previstas no presente Termo de Referência e legislação pertinente;

d) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, deste que haja conveniência para a administração;

e) Em caso de extinção do contrato e comprovada a inexistência de culpa da proponente vencedora, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

f) Todos os casos serão precedidos de motivação do ato, com a garantia do contraditório e da ampla defesa.

17. DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

18. DAS VEDAÇÕES E PERMISSÕES

18.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

18.2. É vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

19. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

19.1. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratual, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato, conforme o disposto no art. 125 da Lei Federal n. 14.133/2021.

19.2. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados, conforme disposto no art. Art. 134 da Lei Federal n. 14.133/2021.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. A contratação relativa ao presente Termo de Referência aplicam-se ainda as seguintes disposições:

20.1.1. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa;

20.1.2. As partes ficam vinculadas aos termos deste Termo de Referência, do Estudo Técnico Preliminar e do Ato convocatório, seus eventuais anexos e à proposta da CONTRATADA;

20.1.3. A CONTRATADA deve manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

Granjeiro/CE, 16 de Abril de 2024.

Meiryane Vieira Brito Clementino
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Administração

Maria Iris Meiry Vieira Brito Lima
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

Cícera Aderilma Soares Fernandes
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Saúde

Raimunda Edina Pereira
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Assistência Social

Damião Marques Rodrigues
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Agricultura

Francisco José Barbosa da Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Esporte