

01 - Objeto:

O PRESENTE DOCUMENTO MANIFESTA A NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE ITUMBIARA ESTADO DE GOIÁS, PARA O EXERCÍCIO DE 2024.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM PÓ, EMBALADO A VÁCUO EM PAPEL ALUMÍNIO, PACOTES COM 500G, COM SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC, FORNECIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ – ABIC, O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM E APRESENTAR O MÍNIMO DE 15 MESES DE VIDA ÚTIL, NA DATA DO RECEBIMENTO.	PACOTE	100,0000
2	PÃO FRANCES-TRADICIONAL ASSADO- COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO, EXIBINDO UMA CASCA DOURADA, UMA TEXTURA MACIA E UM VOLUME ADEQUADO PARA O PESO DE 50 G.	KG	30,0000
3	PÃO DE QUEIJO-TRADICIONAL ASSADO- OS PÃES DE QUEIJO DEVEM SER ENTREGUES FRESCOS, DE PREFERÊNCIA NO MESMO DIA DA FABRICAÇÃO. PARA ASSEGURAR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, É FUNDAMENTAL QUE SEJAM EMBALADOS EM QUANTIDADES APROPRIADAS. AS EMBALAGENS UTILIZADAS DEVEM SER RESISTENTES E HIGIÊNICAS, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO ADEQUADA AO PRODUTO.	KILOS	50,0000
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, DOCE, SABOR CÔCO OU LEITE, A BASE DE ÁGUA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL ENTRE OUTROS INGREDIENTES, EMBALAM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO 800G.	PCT	180,0000
5	BISCOITO DE ÁGUA E SAL- TIPO CREAM CRACKER, CROCANTE INTEIRO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ÁGUA E SAL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100,0000
7	MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, CONTENDO 70% DE LIPÍDIOS, APRESENTANDO-SE EM UMA EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	UNIDADE	150,0000
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (SACARINA)-ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. COMPOSTO DE ÁGUA, SORBITOL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN.	UNIDADE	10,0000
9	REFRIGERANTE- A BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ (SABOR GUARANÁ NORMAL), COMPOSTO COM ÁGUA GASEIFICADA, CONTENDO AÇÚCAR E ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" CONTENDO 02 LITROS CADA, O PRODUTO DEVERÁ SER DE MARCA CONHECIDA E CONCEITUADA, TAL COMO GUARANÁ ANTÁRTICA OU EQUIVALENTE. ONDE SE LÊ "GUARANÁ ANTÁRTICA OU EQUIVALENTE O PRODUTO A SER FORNECIDO DEVE COMPREENDER, APROXIMADAMENTE, A SEGUINTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 83 KCAL = 349 KG; CARBOIDRATO 20 G; AÇÚCARES 20 G E SÓDIO 11MG..	UNIDADE	20,0000
10	REFRIGERANTE DE COLA- COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA (SABOR COLA NORMAL), ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, CORANTE E CAMELO, ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" CONTENDO 02 LITROS CADA, O PRODUTO DEVERÁ SER DE MARCA CONHECIDA E CONCEITUADA, TAL COMO COCA - COLA OU EQUIVALENTE. ONDE SE LÊ "COCA - COLA OU EQUIVALENTE", O PRODUTO A SER FORNECIDO DEVE COMPREENDER, APROXIMADAMENTE, A SEGUINTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 85KCAL; AÇÚCARES 21G; GORDURAS TOTAIS 0G; GORDURAS SATURADAS 0G E SÓDIO 10MG.	UNIDADE	20,0000
11	AÇÚCAR BRANCO CRISTALIZADO, DEVIDAMENTE REGISTRADO JUNTO À ANVISA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ROTULAGEM DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO, ISENTO DE IMPUREZAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 5 KG E NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM E APRESENTAR O MÍNIMO DE 15 MESES DEVIDA ÚTIL, NA DATA DO RECEBIMENTO.	UNIDADE	240,0000
13	BOLOS DIVERSOS (SABORES CHOCOLATE, MILHO, BAUNILHA, FUBÁ) TIPO BOLO INGLÊS, PRONTO. PESO 500 GR, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS, ENVOLTO COM PLÁSTICO ATÓXICO, ETIQUETADO COM A PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, PESO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	20,0000
14	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO-PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE-SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NÃO CONGELADO, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS, COM EMBALAGEM ATÓXICA, A VÁCUO OU CRYOVAC, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUIROS E SEM ACÚMULOS E COM RÓTULO ADESIVO. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, VALIDADE: DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	KILOS	30,0000
15	APRESUNTADO FATIADO- PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO, A BASE DE CARNE SUÍNA E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE-SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NÃO CONGELADO, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS, COM EMBALAGEM ATÓXICA, A VÁCUO OU CRYOVAC, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUIROS E SEM ACÚMULOS E COM RÓTULO ADESIVO. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, VALIDADE: DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	KILOS	30,0000
17	BROA-VÁRIOS SABORES: FUBÁ, MILHO DE CANJICA, FARINHA DE TRIGO, AMENDOIM. FRESCA, FEITA COM MATERIAL DE QUALIDADE, DENTRO DA VALIDADE, LIVRE DE BOLORES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UNIDADE	30,0000
19	BISCOITO DE POLVILHO DOCE OU AZEDO - O PRODUTO DEVERÁ SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM EMBALAGENS PRÓPRIA (PLÁSTICO TRANSPARENTE PARA MELHOR VIZUALIZAÇÃO DO PRODUTO) CONTENDO ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO E PROCEDENCIA DA FABRICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E O PESO.	KILOS	80,0000

02 - Motivação:



ESTADO DE GOIÁS
IPASMI INSTITUTO DE PREVIDENCIA DOS SERV
TERMO DE REFERÊNCIA 22073
2024



A Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios se justifica para atender as demandas administrativas necessárias do Instituto de Previdência dos Servidores Municipais de Itumbiara - IPASMI.

03 - Especificações Técnicas:

CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM PÓ, EMBALADO A VÁCUO EM PAPEL ALUMÍNIO, PACOTES COM 500G, COM SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC, FORNECIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ – ABIC, O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM E APRESENTAR O MÍNIMO DE 15 MESES DE VIDA ÚTIL, NA DATA DO RECEBIMENTO.

PÃO FRANCES-TRADICIONAL ASSADO- COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO, EXIBINDO UMA CASCA DOURADA, UMA TEXTURA MACIA E UM VOLUME ADEQUADO PARA O PESO DE 50 G.

PÃO DE QUEIJO-TRADICIONAL ASSADO- OS PÃES DE QUEIJO DEVEM SER ENTREGUES FRESCOS, DE PREFERÊNCIA NO MESMO DIA DA FABRICAÇÃO. PARA ASSEGURAR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, É FUNDAMENTAL QUE SEJAM EMBALADOS EM QUANTIDADES APROPRIADAS. AS EMBALAGENS UTILIZADAS DEVEM SER RESISTENTES E HIGIÊNICAS, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO ADEQUADA AO PRODUTO.

BISCOITO TIPO ROSQUINHA, DOCE, SABOR CÔCO OU LEITE, A BASE DE ÁGUA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL ENTRE OUTROS INGREDIENTES, EMBALAM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO 800G.

BISCOITO DE AGUA E SAL- TIPO CREAM CRACKER, CROCANTE INTEIRO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ÁGUA E SAL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, CONTENDO 70% DE LIPÍDIOS, APRESENTANDO-SE EM UMA EMBALAGEM DE 500 GRAMAS

ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (SACARINA)-ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. COMPOSTO DE ÁGUA, SORBITOL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN.

REFRIGERANTE- A BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ (SABOR GUARANÁ NORMAL), COMPOSTO COM ÁGUA GASEIFICADA, CONTENDO AÇÚCAR E ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" CONTENDO 02 LITROS CADA, O PRODUTO DEVERÁ SER DE MARCA CONHECIDA E CONCEITUADA, TAL COMO GUARANÁ ANTÁRTICA OU EQUIVALENTE. ONDE SE LÊ "GUARANÁ ANTÁRTICA OU EQUIVALENTE O PRODUTO A SER FORNECIDO DEVE COMPREENDER, APROXIMADAMENTE, A SEGUINTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 83 KCAL = 349 KG; CARBOIDRATO 20 G; AÇÚCARES 20 G E SÓDIO 11MG..

REFRIGERANTE DE COLA- COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA (SABOR COLA NORMAL), ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, CORANTE E CARAMELO, ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" CONTENDO 02 LITROS CADA, O PRODUTO DEVERÁ SER DE MARCA CONHECIDA E CONCEITUADA, TAL COMO COCA - COLA OU EQUIVALENTE. ONDE SE LÊ "COCA - COLA OU EQUIVALENTE", O PRODUTO A SER FORNECIDO DEVE COMPREENDER, APROXIMADAMENTE, A SEGUINTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 85KCAL; AÇÚCARES 21G; GORDURAS TOTAIS 0G; GORDURAS SATURADAS 0G E SÓDIO 10MG.

AÇÚCAR BRANCO CRISTALIZADO, DEVIDAMENTE REGISTRADO JUNTO À ANVISA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ROTULAGEM DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DE COMPOSIÇÃO, ISENTO DE IMPUREZAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 5 KG E NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM E APRESENTAR O MÍNIMO DE 15 MESES DEVIDA ÚTIL, NA DATA DO RECEBIMENTO.

BOLOS DIVERSOS (SABORES CHOCOLATE, MILHO, BAUNILHA, FUBÁ) TIPO BOLO INGLÊS, PRONTO. PESO 500 GR, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS, ENVOLTO COM PLÁSTICO ATÓXICO, ETIQUETADO COM A PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, PESO E PRAZO DE VALIDADE.

QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO-PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE-SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NÃO CONGELADO, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS, COM EMBALAGEM ATÓXICA, A VÁCUO OU CRYOVAC, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS E COM RÓTULO ADESIVO. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, VALIDADE: DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.

APRESUNTADO FATIADO- PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO, A BASE DE CARNE SUÍNA E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE-SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NÃO CONGELADO, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS, COM EMBALAGEM ATÓXICA, A VÁCUO OU CRYOVAC, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS E COM RÓTULO ADESIVO. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, VALIDADE: DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.



ESTADO DE GOIÁS
IPASMI INSTITUTO DE PREVIDENCIA DOS SERV
TERMO DE REFERÊNCIA 22073
2024



BROA-VÁRIOS SABORES: FUBÁ, MILHO DE CANJICA, FARINHA DE TRIGO, AMENDOIM.
FRESCA, FEITA COM MATERIAL DE QUALIDADE, DENTRO DA VALIDADE, LIVRE DE BOLORES,
SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

BSICOITO DE POLVILHO DOCE OU AZEDO - O PRODUTO DEVERÁ SER DE PRIMEIRA
QUALIDADE, EMBALADO EM EMBALAGENS PROPRIA (PLASTICO TRANSPARENTE PARA
MELHOR VIZUALIZAÇÃO DO PRODUTO) CONTENDO ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO E
PROCEDENCIA DA FABRICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE COM
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

04 - Prazo, local e condições de entrega ou execução:

A Contratação deverá ocorrer após a conclusão do procedimento, vigorando por 12 meses.

A entrega deverá ocorrer de acordo com a demanda do Instituto, em até 24 horas após o recebimento da autorização de compra, na sede do IPASMI, situado no endereço constante no rodapé.

05 - Prazo e Condições de Garantia:

Os produtos devem ser novos, entregues em embalagem lacrada e ter garantia contra defeitos de fabricação e de funcionamento. A CONTRATADA será responsável pelos custos do frete, impostos, entre outros custos. Informar marca e modelo. Em caso de desconformidade, os produtos deverão ser substituídos às custas da CONTRATADA.

As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 30 dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

06 - Responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço, telefone e email:

O acompanhamento da execução do mesmo dar-se-á por servidor público devidamente designado em decreto municipal, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133, de 2021;

- Analice Divina de Oliveira
- Telefone: (64) 99254-5470
- Matrícula: 445
- E-mail: ipasmi.pmi@gmail.com

07 - Condições e prazo de pagamento:

I. O pagamento será efetuado em até 10 dias do mês subsequente ao do fornecimento, mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada pelo gestor do contrato.

II. No valor proposto deverão estar incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

III. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de comprovante de regularidade (certidão negativa) perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de regularidade perante a Seguridade Social (INSS), inclusive relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

IV. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento da autorização de compra, conforme disposto neste instrumento;

V. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

VI. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

VII. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

DEVERES E DISCIPLINA EXIGIDOS DA EMPRESA VENCEDORA

I. Atender às solicitações e determinações do Contratante, nos prazos estabelecidos neste instrumento, bem como fornecer todas as informações necessárias à fiscalização;

II. Responsabilizar-se por danos ou prejuízos causados, ficando obrigada, a corrigir, às suas expensas, defeitos verificados, resultantes da inadequação da execução do objeto da contratação;

III. Permitir ao representante da Contratante fiscalizar os serviços e entrega, objeto do contrato, o qual poderá sustar, recusar, mandar fazer, refazer, desfazer ou substituir quaisquer serviços e produtos que não estejam de acordo com as normas e especificações;

IV. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao município ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando do cumprimento do objeto do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

V. Responsabilizar-se pela entrega dos produtos, incluindo todos os custos oriundos desta contratação e pelo fornecimento da documentação pertinente atendido os requisitos e observadas às normas constantes dos Anexos que integram este instrumento.

VI. Entregar os produtos na forma estabelecida neste instrumento, observando as normas legais a que está sujeita para o cumprimento deste contrato;

VII. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE qualquer irregularidade ocorrida na entrega do produto.

VIII. Prestar informações/esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes ao cumprimento do objeto, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE;

IX. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante para acompanhamento da execução do contrato.

X. Colocar à disposição do CONTRATANTE todos os meios necessários à comprovação da qualidade e operacionalidade, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações.

XI. Manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação/contratação;

XII. Indicar, formalmente, preposto, quando da assinatura do contrato, aceito pelo Contratante, para representar a Contratada, sempre que for necessário, o qual tenha capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no contrato;

XIII. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Contratante;

XIV. Reparar ou refazer, as suas expensas, no todo ou em parte, inclusive substituindo peças, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido do mesmo.

XV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor. (Lei nº 8.078, de 1990);

XVI. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

XVII. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

XVIII. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

XIX. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

XX. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

XXI. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta.

XXII. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

XXIII. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

XXIV. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

DEVERES DO CONTRATANTE

I. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa contratada para a fiel execução do contrato;

II. Solicitar a substituição dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

III. Rejeitar o objeto em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA exigindo sua imediata correção, sob pena de aplicação das penalidades previstas em lei, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração.

IV. Prestar informações atinentes ao objeto da contratação que venham a ser solicitadas pela Contratada;

V. Promover o acompanhamento e fiscalização dos serviços, através do gestor do contrato, ou em seus impedimentos legais, por seus substitutos eventuais;

VI. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do instrumento contratual.

VII. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

IX. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

XI. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;



ESTADO DE GOIÁS
IPASMI INSTITUTO DE PREVIDENCIA DOS SERV
TERMO DE REFERÊNCIA 22073
2024



08 - Critério de avaliação das propostas:

I - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social, com as alterações em vigor, devidamente registrados na junta comercial, em se tratando de sociedade comercial, exigindo-se, no caso de sociedade por ações, a ata da assembleia da última eleição da Diretoria, arquivada;

b. CI (RG) e CPF (MF) do (s) sócio (s);

c. Inscrição no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da Diretoria em exercício.

II - REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador";

c) Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

e) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

III - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Capacidade técnico-operacional, em nome da licitante fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório (s) do desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, em sintonia com § 2º do art. 67 da Lei nº 14.133/21. Caso referidos atestados não detalhem e quantifiquem o fornecimento, aceitar-se-á, complementarmente aos documentos, cópia da (s) respectiva (s) Nota (s) fiscal (ais).

b) Somatório de atestados de capacidade técnico-operacional: Será admitido o somatório de atestados para a comprovação da capacidade técnica do licitante.

c) Os atestados de capacidade técnica emitidos em nome de consórcio do qual a licitante tenha feito parte sem que haja a identificação das atividades desempenhadas individualmente por cada consorciado serão avaliados na forma prevista no artigo 67, § 10 e § 11, da Lei Federal nº 14.133/2021. O critério de avaliação das propostas será o de menor preço, respeitando-se as exigências mínimas descritas na legislação.

09 - Resultados esperados:

Busca-se como resultados esperados na aquisição de gêneros alimentícios:

Qualidade e Segurança Alimentar: Garantir que os alimentos adquiridos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos reguladores. Isso inclui a verificação das condições de armazenamento, prazo de validade, certificações de qualidade, entre outros.

Atendimento às Necessidades Nutricionais: Especialmente em programas de assistência social ou em iniciativas de saúde pública, os alimentos adquiridos devem atender às necessidades nutricionais adequadas para o público-alvo. Isso pode envolver a seleção de alimentos ricos em nutrientes essenciais e adequados para as condições de saúde específicas dos beneficiários.

Custo-Efetividade: Buscar maximizar o valor dos recursos financeiros disponíveis, adquirindo alimentos de qualidade a preços competitivos. Isso pode envolver a busca por fornecedores confiáveis, negociação de preços e avaliação do custo-benefício de diferentes opções de compra.

Sustentabilidade: Considerar o impacto ambiental e social da produção e distribuição dos alimentos adquiridos. Isso pode incluir a preferência por alimentos orgânicos, locais ou produzidos de forma sustentável, bem como a minimização do desperdício de alimentos.

Disponibilidade e Acesso: Garantir que os alimentos adquiridos estejam disponíveis e acessíveis às pessoas que deles necessitam. Isso pode envolver a distribuição eficiente dos alimentos para áreas geograficamente diversas, bem como a consideração das necessidades específicas de grupos vulneráveis, como crianças, idosos ou pessoas com restrições alimentares.

Resiliência e Continuidade do Abastecimento: Planejar e gerenciar o abastecimento de alimentos de forma a garantir a resiliência diante de potenciais interrupções, como desastres naturais, crises econômicas ou emergências de saúde pública.


Emissor