TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência estabelece as condições, especificações, quantitativos, prazos, obrigações e demais requisitos necessários à contratação do objeto descrito neste instrumento.

1.2. O objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, destinados ao atendimento da Gerência Municipal de Educação e Cultura, Fundação de Cultura, Gerência Municipal de Saúde, Gerência de Esportes e Lazer, Gerência de Assistência Social e Gerência de Meio Ambiente do Município de Naviraí/MS, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

1.3. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, pelo critério de julgamento de menor preço por item, com adoção do Sistema de Registro de Preços, para fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes.

1.4. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência correspondem às estimativas máximas para o período de 12 (doze) meses, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração.

1.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, ficando cada fornecimento condicionado à necessidade efetiva da unidade participante, à existência de saldo disponível e à disponibilidade orçamentária, quando exigível.

1.2. OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS GERÊNCIAS DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ/MS, PELO PERÍODO ESTIMADO DE 12 (DOZE) MESES.

2. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Item	Código	Descrição do produto	Unidade	Quantidade
1	1945	Charque bovino traseiro, embalado a vácuo, com aproximadamente 1 kg	KG	135
2	1991	Frango inteiro resfriado, com miúdos, no máximo 10% de gordura, de cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica intacta, com registro no Ministério da Agricultura – SIF	KG	7.020
3	1996	Linguiça fresca tipo toscana, resfriada, acondicionada em	KG	16.350

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

Item	Código	Descrição do produto	Unidade	Quantidade
		embalagem de isopor com papel-filme, com aproximadamente 3 kg, selo de procedência, data de validade e inspeção oficial		
4	2465	Carne tipo músculo, acondicionada em pacotes de 1 ou 3 kg, com teor máximo de 12% de lipídios, selo de procedência, data de validade e demais informações de rotulagem	KG	17.800
5	2484	Carne bovina tipo coxão mole, resfriada, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com entrega diária	KG	7.350
6	9413	Salsicha a granel, congelada, acondicionada em pacotes de 3 a 5 kg, com selo de procedência, data de validade e informações exigidas pela legislação de rotulagem	KG	3.020
7	9451	Carne tipo acém, refrigerada, de cor vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com teor máximo de 18% de lipídios, acondicionada em embalagem plástica, com entrega diária	KG	14.740
8	25842	Carne suína contendo aproximadamente 5% de gordura, em cubos de aproximadamente 5 x 5 cm, proveniente de pernil sem osso e sem pele, embalada individualmente em pacotes de 1 kg, com validade mínima de 6 meses e inspeção oficial	KG	16.450
9	25845	Peito de frango, sem pele e sem osso, congelado, embalado em saco plástico próprio para alimentos, com aproximadamente 1 kg por pacote, validade mínima de 6 meses e identificação do serviço de inspeção	KG	17.380
10	30820	Carne bovina tipo patinho, conforme solicitação da Administração, podendo ser fornecida em cubos, bife ou moída, acondicionada em embalagem de 1 ou 3 kg	KG	14.550
11	1976	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, em pacote de 1 a 3 kg, com selo de procedência, data de validade, ausência de manchas esverdeadas e demais informações exigidas pela legislação	KG	24.680

3. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Metodologia da estimativa

O valor estimado da contratação foi apurado durante a fase de planejamento, com base na pesquisa de preços realizada por meio da plataforma Talsky Sistemas Ltda., considerando os documentos juntados ao Processo Administrativo nº 134/2026, especialmente o Mapa de Cotação nº 152/2026, elaborado em 31 de agosto de 2026, e o Mapa de Apuração de Preços nº 163860, elaborado em 23 de setembro de 2026.

A pesquisa considerou preços obtidos em fontes de mercado e em registros de contratações públicas, observando-se a compatibilidade entre as especificações dos produtos, as unidades de fornecimento, os quantitativos, as condições de entrega e as demais características previstas neste Termo de Referência.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

Os preços unitários estimados foram definidos para cada item com base nos valores considerados válidos na pesquisa de preços, após a análise e exclusão de referências incompatíveis com o objeto, quando identificadas.

O valor total estimado de cada item foi obtido mediante a multiplicação do quantitativo estimado pelo respectivo preço unitário, conforme a seguinte fórmula:

Valor total estimado do item = quantidade estimada × preço unitário estimado.

3.2. Quadro de preços estimados

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
1945	Charque bovino traseiro	KG	135	56,58	7.638,30
1991	Frango inteiro resfriado	KG	7.020	12,56	88.171,20
1996	Linguiça fresca tipo toscana	KG	16.350	21,58	352.833,00
2465	Músculo bovino	KG	17.800	39,49	702.922,00
2484	Coxão mole	KG	7.350	48,05	353.167,50
9413	Salsicha congelada	KG	3.020	10,70	32.314,00
9451	Acém bovino	KG	14.740	40,35	594.759,00
25842	Carne suína em cubos	KG	16.450	26,87	442.011,50
25845	Peito de frango sem pele e sem osso	KG	17.380	24,77	430.502,60
30820	Patinho bovino	KG	14.550	47,13	685.741,50
1976	Coxa e sobrecoxa de frango	KG	24.680	12,91	318.618,80
	TOTAL ESTIMADO		**139.475**		**4.008.679,40**

3.3. Valor estimado da contratação

O valor global estimado da contratação é de **R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos)**, correspondente ao fornecimento estimado de **139.475 kg (cento e trinta e nove mil, quatrocentos e setenta e cinco quilogramas)** de gêneros alimentícios do tipo carnes.

Os preços estimados compreendem todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação, refrigeração ou congelamento, embalagens, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas diretas ou indiretas incidentes sobre o fornecimento.

3.4. Natureza referencial dos preços

Os valores apresentados possuem caráter estimativo e constituem parâmetro para a análise da aceitabilidade das propostas, para o planejamento orçamentário e para a definição do

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

valor estimado da contratação, sem prejuízo da obtenção de preços mais vantajosos durante a fase competitiva do procedimento licitatório.

A existência de preços estimados não assegura aos licitantes direito à contratação pelos valores indicados, nem impede a Administração de negociar melhores condições durante a licitação, observadas as regras estabelecidas no edital.

Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos e os valores apresentados não constituem obrigação de aquisição integral pela Administração. As aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes, os quantitativos máximos registrados, a disponibilidade orçamentária, quando exigível, e o saldo disponível para cada item.

Serão devidos pagamentos apenas pelos produtos efetivamente fornecidos, conferidos, recebidos e aceitos pela Administração, observados os preços unitários registrados e as condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

Integram o processo administrativo, como documentos comprobatórios da estimativa, o Mapa de Cotação nº 152/2026, o Mapa de Apuração de Preços nº 163860 e os demais documentos extraídos da plataforma Talsky Sistemas Ltda., que demonstram as fontes consultadas, os preços coletados, os critérios de análise e os cálculos utilizados na composição do valor estimado.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os requisitos da contratação foram definidos com base na necessidade administrativa demonstrada no Estudo Técnico Preliminar e destinam-se a assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios do tipo carnes, incluindo carnes bovinas, suínas, de aves e demais itens previstos na relação de materiais, em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, validade, procedência e segurança alimentar.

Não se faz necessária a reprodução integral das justificativas e análises constantes do Estudo Técnico Preliminar, uma vez que aquele documento integra a fase de planejamento da contratação. Este Termo de Referência consolida os requisitos objetivos e operacionais necessários à elaboração das propostas, à execução do fornecimento, ao recebimento dos produtos e à fiscalização da contratação.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações, quantitativos, unidades de fornecimento, cortes, tipos, apresentações, condições de conservação e demais características estabelecidas na relação de itens deste Termo de Referência.

Os gêneros alimentícios do tipo carnes deverão deverão:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

I – ser próprios para consumo humano e atender aos padrões de identidade e qualidade aplicáveis a cada produto;

II – apresentar características compatíveis com o item solicitado, inclusive quanto ao tipo de carne, corte, apresentação, peso, forma de processamento e condição de conservação;

III – estar em perfeitas condições de higiene, conservação, integridade e qualidade, sem sinais de deterioração, contaminação, alteração de cor, odor ou textura incompatível com o produto;

IV – ser entregues em embalagens adequadas à natureza do produto, íntegras, limpas, lacradas ou devidamente protegidas, sem violação, vazamento, perfuração, rasgos, estufamento, excesso de líquido ou qualquer avaria que possa comprometer a qualidade e a segurança do alimento;

V – apresentar peso, quantidade e unidade de fornecimento compatíveis com o declarado na embalagem e com o solicitado pela Administração;

VI – possuir identificação legível do produto, lote, data de fabricação ou processamento, prazo de validade, condições de conservação, origem, peso e demais informações exigidas pela legislação aplicável;

VII – atender às exigências de inspeção, procedência e regularização perante o serviço oficial competente, quando aplicáveis aos produtos de origem animal;

VIII – ser entregues dentro do prazo de validade e com prazo remanescente compatível com o período de utilização pela Administração; e

IX – observar as condições específicas de refrigeração, congelamento, armazenamento e transporte indicadas pelo fabricante e pela legislação aplicável.

Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, mediante utilização de veículos, compartimentos, equipamentos ou recipientes compatíveis com a natureza dos alimentos, de modo a preservar a cadeia de frio até o recebimento pela Administração.

A contratada deverá utilizar veículos ou compartimentos de transporte limpos, higienizados, conservados e aptos ao transporte de alimentos, não sendo admitido o transporte conjunto com produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos, animais ou quaisquer substâncias capazes de contaminar ou alterar as características dos produtos.

Os produtos refrigerados e congelados deverão permanecer protegidos contra exposição excessiva ao calor, luz solar direta, poeira, umidade, pragas, odores estranhos e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade, segurança ou conservação.

A Administração poderá recusar os produtos que apresentem sinais de quebra da cadeia de frio, descongelamento indevido, recongelamento, alteração de temperatura, excesso de líquido, deterioração, odor inadequado, embalagem estufada, vazamento ou qualquer outra condição incompatível com o consumo.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

Os produtos salgados, curados ou desidratados, quando previstos na relação de itens, deverão ser entregues em embalagens adequadas e em condições de conservação compatíveis com suas características, observadas as exigências de rotulagem, validade, procedência e segurança alimentar.

Os produtos sujeitos à inspeção oficial deverão apresentar identificação e procedência compatíveis com as exigências do Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Serviço de Inspeção Estadual – SIE, do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou de outro serviço oficial competente, conforme a natureza do produto e a abrangência de sua comercialização.

Os gêneros alimentícios do tipo carnes deverão atender às normas sanitárias, de inspeção, rotulagem, transporte, armazenamento, conservação e segurança alimentar expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pelos órgãos estaduais e municipais competentes e demais normas aplicáveis.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade das Gerências participantes, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, observados os quantitativos máximos registrados, os prazos, os locais de entrega e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

As entregas deverão observar a periodicidade, os prazos e as condições definidos nas ordens de fornecimento, considerando a natureza perecível dos produtos e a necessidade de preservação da qualidade, da validade e das condições adequadas de conservação.

Os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa no momento do recebimento. A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, os itens que:

I – estiverem vencidos ou apresentarem prazo de validade inferior ao exigido;

II – forem entregues em desacordo com as especificações, cortes, tipos, apresentações, pesos, quantidades ou unidades previstas;

III – apresentarem embalagem violada, rasgada, perfurada, estufada, vazando, suja, contaminada ou inadequada;

IV – apresentarem sinais de deterioração, contaminação, infestação, alteração de cor, odor, textura ou outras características incompatíveis com o produto;

V – forem entregues em condições inadequadas de temperatura, higiene, conservação ou transporte;

VI – apresentarem sinais de descongelamento indevido, recongelamento ou quebra da cadeia de frio, quando se tratar de produto refrigerado ou congelado;

VII – não possuírem identificação, lote, data de fabricação ou processamento, prazo de validade, procedência ou demais informações obrigatórias;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

VIII – não apresentarem comprovação de inspeção ou procedência oficial quando exigida pela legislação aplicável; ou

IX – não atenderem às demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na proposta ou na Ordem de Fornecimento.

Os produtos recusados deverão ser substituídos ou complementados pela contratada, sem qualquer ônus adicional para o Município, no prazo estabelecido neste Termo de Referência ou determinado pela fiscalização, contado da comunicação formal da Administração.

A substituição deverá ocorrer por produtos da mesma natureza, tipo, corte, apresentação e especificação dos originalmente solicitados, em perfeitas condições de consumo e conservação, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis.

A contratada será integralmente responsável pela qualidade, procedência, inspeção, validade, acondicionamento, conservação, transporte e entrega dos produtos até o recebimento definitivo pela Administração, respondendo pelos danos decorrentes do fornecimento de alimentos inadequados, impróprios, contaminados, vencidos ou entregues em desconformidade com as condições contratadas.

Os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica serão definidos no edital, observando-se os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a legislação específica aplicável ao fornecimento de carnes e produtos de origem animal.

As exigências de habilitação, qualificação técnica, inspeção e regularização sanitária deverão guardar correspondência com a natureza, o valor, a complexidade e os riscos dos itens licitados, não sendo admitida a imposição de exigências desproporcionais, genéricas ou sem pertinência com o objeto.

Quando cabível, deverão ser observadas as disposições relativas ao tratamento favorecido, diferenciado e simplificado conferido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, sem prejuízo do atendimento aos requisitos mínimos de qualidade, procedência, inspeção e segurança dos produtos.

As demais condições relativas à entrega, ao recebimento, à fiscalização, ao pagamento, às obrigações das partes e às sanções administrativas serão disciplinadas nos tópicos específicos deste Termo de Referência, em compatibilidade com o Estudo Técnico Preliminar, o edital, a Ata de Registro de Preços e os instrumentos dela decorrentes.

Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza do objeto, o fornecimento parcelado, a possibilidade de recusa e substituição dos produtos desconformes e o pagamento condicionado ao efetivo recebimento e aceitação dos gêneros alimentícios do tipo carnes, sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada pela execução do fornecimento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1. Fornecer os gêneros alimentícios do tipo carnes em estrita conformidade com as especificações, unidades de fornecimento, quantidades, tipos, cortes, apresentações, marcas ou referências eventualmente aceitas, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório, na proposta, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

5.2. Entregar os produtos no prazo estabelecido neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na respectiva Ordem de Fornecimento, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, nos locais, dias e horários indicados pela Administração, os quais poderão compreender as unidades escolares, unidades de saúde, Hospital Municipal, unidades administrativas ou outros locais expressamente definidos no documento de solicitação.

5.3. Entregar os produtos próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade, em perfeitas condições de higiene, conservação, integridade e qualidade, observando o prazo mínimo de validade remanescente estabelecido neste Termo de Referência.

5.4. Garantir que os gêneros alimentícios do tipo carnes deverão fornecidos sejam adequados à finalidade a que se destinam e atendam às normas sanitárias, de inspeção, segurança alimentar, qualidade, fabricação, processamento, armazenamento, transporte e comercialização aplicáveis a cada tipo de produto.

5.5. Entregar os produtos em embalagens originais do fabricante, produtor ou estabelecimento responsável, ou em embalagens adequadas e autorizadas para a natureza do produto, devidamente íntegras e invioladas, sem sinais de estufamento, vazamento, perfuração, rasgos, umidade excessiva, mofo, contaminação, deterioração ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo.

5.6. Assegurar que as embalagens contenham, quando aplicável, as informações exigidas pela legislação, incluindo denominação do produto, espécie ou tipo de carne, corte, fabricante ou produtor, estabelecimento responsável, lote, data de fabricação ou processamento, prazo de validade, peso, condições de conservação, origem, identificação do serviço de inspeção e demais dados obrigatórios de rotulagem.

5.7. Realizar o transporte dos produtos em condições adequadas de higiene, conservação, proteção e segurança, utilizando veículos, compartimentos, recipientes e procedimentos compatíveis com a natureza dos alimentos, de modo a evitar contaminação, deterioração, alteração de características ou redução do prazo de validade.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

5.8. Manter os produtos, durante o transporte e até a entrega, em condições adequadas de armazenamento e conservação, observando, quando aplicável, os requisitos de temperatura, refrigeração, congelamento, umidade, ventilação, proteção contra luz solar, contato com produtos químicos e demais condições específicas de cada alimento.

5.9. Assegurar a manutenção da cadeia de frio dos produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento, especialmente carnes bovinas, suínas e de aves, linguiça, salsicha e demais Os gêneros alimentícios do tipo carnes refrigerados ou congelados, desde o carregamento até a entrega no local indicado pela Administração.

5.10. Utilizar veículos ou compartimentos de transporte limpos, higienizados, conservados e aptos ao transporte de produtos de origem animal, dotados de condições compatíveis com a manutenção da temperatura e da conservação exigidas para cada produto.

5.11. Não transportar os produtos conjuntamente com produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos, animais ou quaisquer substâncias capazes de contaminar, alterar ou comprometer a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios.

5.12. Conferir, antes de cada entrega, as quantidades, unidades de fornecimento, especificações, tipos, cortes, apresentações, lotes, prazos de validade, condições das embalagens, identificação do serviço de inspeção e demais características dos produtos, responsabilizando-se pela correção de quaisquer divergências identificadas.

5.13. Substituir, às suas expensas e no prazo estabelecido pela Administração, os produtos que forem entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade insuficiente, com embalagens violadas ou danificadas, sem identificação ou procedência regular, impróprios para consumo, vencidos, deteriorados, contaminados, descongelados indevidamente ou que apresentem qualquer outra irregularidade.

5.14. Efetuar a substituição dos produtos recusados pela fiscalização no prazo máximo estabelecido neste Termo de Referência, contado da comunicação formal da Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

5.15. Complementar, sem ônus adicional para a Administração, eventual quantidade entregue em desacordo com a Ordem de Fornecimento ou inferior ao quantitativo solicitado, no prazo fixado pela fiscalização.

5.16. Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto, incluindo transporte, frete, carga, descarga, embalagens, acondicionamento, conservação, seguros, tributos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos diretos ou indiretos decorrentes do fornecimento.

5.17. Responsabilizar-se pelos produtos até o recebimento definitivo pela Administração, assumindo os riscos decorrentes de perda, extravio, contaminação, deterioração,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

descongelamento, quebra da cadeia de frio, avaria ou qualquer dano ocorrido durante o transporte ou antes da aceitação dos produtos.

5.18. Fornecer, juntamente com os produtos, a respectiva nota fiscal e, quando aplicável à natureza do item, fichas técnicas, documentos de origem, comprovantes de procedência, documentos de inspeção oficial, certificados, registros, licenças sanitárias ou demais documentos exigidos pela legislação, pelo edital ou pela Administração.

5.19. Comunicar imediatamente ao gestor ou fiscal da contratação qualquer ocorrência anormal, dificuldade, impedimento ou fato superveniente que possa comprometer o cumprimento dos prazos, das condições de entrega, da cadeia de frio, da procedência, da inspeção ou da qualidade dos produtos.

5.20. Manter, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação.

5.21. Atender prontamente às solicitações e determinações do gestor e do fiscal da contratação, prestando os esclarecimentos e fornecendo as informações necessárias ao acompanhamento e à fiscalização do fornecimento.

5.22. Permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução da contratação pela Administração, fornecendo acesso às informações, documentos, lotes, produtos, embalagens, veículos e demais elementos relacionados ao objeto.

5.23. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de sua culpa ou dolo no fornecimento dos produtos, inclusive aqueles decorrentes de gêneros alimentícios do tipo carnes deverão impróprios, contaminados, vencidos, deteriorados, adulterados, sem procedência regular, mal acondicionados ou entregues em condições inadequadas, não sendo excluída ou reduzida essa responsabilidade pela fiscalização exercida pela Administração.

5.24. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, nem subcontratar o objeto, salvo quando houver previsão expressa no instrumento convocatório e autorização prévia e formal da Administração, observados os limites permitidos pela legislação.

5.25. Observar as normas de segurança alimentar, saúde pública, vigilância sanitária, inspeção de produtos de origem animal, proteção ambiental, defesa do consumidor e demais disposições legais aplicáveis ao fornecimento dos produtos.

5.26. Cumprir as exigências relativas à embalagem, rotulagem, acondicionamento, armazenamento, transporte, entrega, refrigeração, congelamento e conservação dos produtos, de modo a preservar suas características, qualidade, integridade e segurança até o recebimento pela Administração.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

5.27. Recolher ou dar destinação ambientalmente adequada às embalagens e aos materiais resultantes do fornecimento somente quando houver exigência legal, previsão expressa no instrumento convocatório ou determinação formal da Administração, observadas as regras de logística reversa e de gerenciamento de resíduos, quando incidentes.

5.28. Observar as orientações da Administração quanto aos horários, locais, procedimentos de descarga, conferência, recebimento e armazenamento dos produtos, evitando a entrega em condições que possam comprometer a rotina das unidades atendidas ou a qualidade e a segurança dos alimentos.

5.29. Responsabilizar-se pela regularidade dos produtos perante os órgãos de controle, inspeção e fiscalização competentes, respondendo por eventuais irregularidades relacionadas à fabricação, processamento, origem, composição, validade, rotulagem, inspeção, transporte ou comercialização dos gêneros alimentícios do tipo carnes deverão

5.30. Cumprir as exigências e determinações dos órgãos de vigilância sanitária, dos serviços oficiais de inspeção e das demais autoridades competentes, sempre que relacionadas ao fornecimento dos produtos objeto desta contratação.

5.31. Comunicar imediatamente à Administração qualquer suspeita de contaminação, recolhimento, interdição, alteração de qualidade, perda de validade, irregularidade de procedência ou ocorrência sanitária que possa afetar os produtos fornecidos ou a segurança dos usuários.

5.32. Cumprir as demais obrigações estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, nas Ordens de Fornecimento e nos instrumentos dela decorrentes.

5.33. Sujeitar-se às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no instrumento convocatório, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL:

6.1. Compete à Administração Municipal, por meio da unidade requisitante e dos servidores formalmente designados, acompanhar, fiscalizar e gerenciar a execução da contratação, assegurando que os gêneros alimentícios do tipo carnes deverão sejam fornecidos em conformidade com as especificações, quantidades, prazos, condições de validade, qualidade, higiene, conservação, procedência, inspeção e temperatura estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

6.2. São obrigações da Administração Municipal:

a) fornecer à contratada as informações necessárias à adequada execução do objeto;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

b) emitir as Ordens de Fornecimento, notas de empenho ou instrumentos equivalentes, observados os quantitativos registrados, a necessidade efetiva das Gerências participantes e a disponibilidade orçamentária, quando exigível;

c) indicar previamente os locais, datas, horários e condições para a entrega dos produtos;

d) disponibilizar, dentro das condições existentes nos locais indicados para entrega, os meios necessários ao recebimento, à conferência e ao armazenamento dos produtos;

e) acompanhar e fiscalizar o fornecimento, verificando a quantidade, a unidade de fornecimento, o tipo, o corte, a apresentação, a integridade das embalagens, o prazo de validade, a identificação do lote, a procedência, a inspeção oficial, as condições de transporte, conservação, higiene, rotulagem e a compatibilidade dos produtos com as especificações exigidas;

f) verificar, quando aplicável, se os produtos refrigerados ou congelados foram transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, especialmente quanto à manutenção da cadeia de frio e à ausência de sinais de descongelamento indevido ou recongelamento;

g) realizar o recebimento provisório e definitivo dos produtos, observando o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, recusando, total ou parcialmente, aqueles que estejam vencidos, deteriorados, contaminados, sem procedência ou inspeção exigível, com embalagem violada ou danificada, em desacordo com as especificações ou em qualquer outra condição inadequada para o consumo;

h) comunicar formalmente à contratada qualquer irregularidade, defeito, avaria, desconformidade, insuficiência quantitativa, ausência de identificação ou procedência, quebra da cadeia de frio ou inadequação identificada, estabelecendo prazo para substituição ou complementação, quando cabível;

i) exigir da contratada a substituição dos produtos recusados, sem ônus adicional para a Administração, observados os prazos e as condições estabelecidos neste Termo de Referência;

j) efetuar o pagamento devido após o recebimento regular dos produtos, a conferência quantitativa e qualitativa, o atesto da nota fiscal pelo servidor competente, a liquidação da despesa e a apresentação da documentação exigida, observadas as condições previstas na contratação;

k) manter registro das Ordens de Fornecimento, entregas, recebimentos, recusas, substituições, ocorrências, pagamentos e saldos remanescentes por item e por Gerência participante;

l) acompanhar o saldo dos quantitativos registrados e evitar a emissão de Ordens de Fornecimento em quantidade superior ao saldo disponível ou à necessidade efetiva da Administração;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

m) prestar à contratada as informações necessárias ao adequado cumprimento das obrigações assumidas;

n) adotar as providências administrativas necessárias à apuração de eventuais irregularidades e à aplicação das medidas ou sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

o) comunicar aos órgãos competentes, quando cabível, eventuais irregularidades sanitárias, de procedência, inspeção ou qualidade identificadas nos produtos fornecidos; e

p) observar os princípios do planejamento, da eficiência, da motivação, da economicidade, da razoabilidade, da transparência e do interesse público, nos termos do art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3. A Administração deverá designar gestor e fiscal da contratação, nos termos da legislação aplicável, competindo-lhes acompanhar a execução do fornecimento, registrar as ocorrências, verificar o cumprimento das obrigações da contratada, conferir e atestar os documentos fiscais, quando cabível, e comunicar à autoridade competente eventuais irregularidades que demandem providências.

6.4. A Administração deverá atuar de forma tempestiva na fiscalização e na solução de eventuais ocorrências, especialmente quando relacionadas a produtos vencidos, impróprios para consumo, contaminados, sem identificação ou procedência regular, entregues em quantidade insuficiente, com embalagem violada ou danificada, em condições inadequadas de temperatura ou em desacordo com as especificações, a fim de garantir o abastecimento adequado das unidades municipais e evitar prejuízos à continuidade dos serviços públicos.

6.5. O pagamento será efetuado após o recebimento regular dos produtos, a conferência quantitativa e qualitativa, o atesto da nota fiscal pelo fiscal ou servidor competente, a liquidação da despesa e a comprovação da regularidade da documentação exigida, observados os prazos, condições e procedimentos definidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

6.6. A Administração não estará obrigada a solicitar ou adquirir a totalidade dos quantitativos registrados, devendo cada fornecimento ser solicitado de acordo com a necessidade efetiva das Gerências participantes, a disponibilidade orçamentária, quando exigível, e o saldo existente para cada item.

6.7. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, validade, procedência, inspeção, conservação, transporte e adequação dos gêneros alimentícios do tipo carnes fornecidos, inclusive quanto aos produtos que dependam de refrigeração, congelamento ou de outras condições especiais de armazenamento.

7. PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

7.1. O fornecimento dos produtos do tipo carnes será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes, mediante o encaminhamento de Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente emitido pela Administração Municipal.

7.2. O prazo para entrega dos produtos do tipo carnes será de até 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento pela contratada, considerando tratar-se de produtos destinados ao consumo contínuo das Gerências e unidades municipais participantes.

7.2.1. Para os itens cuja especificação estabeleça entrega diária ou periodicidade específica, a contratada deverá observar o cronograma, a periodicidade e as datas indicadas na Ordem de Fornecimento, não se aplicando, nesses casos, o prazo geral previsto no item 7.2 quando houver determinação específica de entrega.

7.2.2. A Administração poderá estabelecer, na Ordem de Fornecimento, prazo inferior ao previsto no item 7.2, quando a necessidade de abastecimento, a natureza perecível do produto, a programação das unidades ou as condições de refrigeração e conservação dos produtos assim exigirem.

7.3. Considerando a natureza dos produtos do tipo carnes e a necessidade de abastecimento contínuo das unidades municipais, a contratada deverá observar rigorosamente os prazos e a periodicidade de entrega estabelecidos, de modo a evitar o desabastecimento das Gerências participantes e a interrupção dos serviços públicos atendidos.

7.4. O local de entrega será aquele expressamente indicado pela Administração na Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, devendo a contratada realizar a entrega exclusivamente no endereço, data e horário definidos no respectivo documento.

7.4.1. A Ordem de Fornecimento deverá considerar a natureza dos produtos, as condições de conservação, a necessidade de refrigeração ou congelamento e a capacidade da unidade destinatária para o recebimento e o armazenamento imediato dos produtos.

7.5. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, dentro do horário previamente informado pela Administração, devendo a contratada observar as orientações dos responsáveis pelo recebimento, descarga, conferência e armazenamento dos produtos.

7.5.1. Quando a Ordem de Fornecimento estabelecer entrega diária ou periodicidade específica, a contratada deverá realizar as entregas nos dias e horários definidos pela Administração, inclusive conforme o calendário de funcionamento da unidade destinatária, não sendo admitida a interrupção injustificada do fornecimento.

7.6. A contratada não poderá realizar a entrega em local diverso daquele indicado na Ordem de Fornecimento, salvo mediante autorização prévia e expressa da Administração.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

7.7. As despesas de transporte, frete, carga, descarga, acondicionamento, refrigeração, congelamento, conservação, controle de temperatura e demais custos relacionados à entrega dos gêneros alimentícios do tipo carnes correrão por conta da contratada, não sendo devidos valores adicionais pela Administração.

7.8. Quando os produtos forem destinados à Gerência Municipal de Educação e Cultura, as entregas deverão ser realizadas diretamente nas respectivas unidades escolares, conforme a distribuição, os quantitativos e os endereços indicados na Ordem de Fornecimento, observada a seguinte relação:

a) CIEI Maria José da Silva Cançado – Creche: Avenida Nova Andradina, s/n, Bairro João de Barro, Naviraí/MS;

b) CIEI Maria José da Silva Cançado – Pré-Escola: Rua Lourdes, s/n, Bairro João de Barro, Naviraí/MS;

c) CIEI Professora Zenaide Nunes dos Santos – Creche: Rua Hortência, nº 451, Bairro Sol Nascente, Naviraí/MS;

d) Extensão Zenaide Nunes dos Santos – Pré-Escola: Rua Margarida, nº 735, Bairro Sol Nascente, Naviraí/MS;

e) CIEI Azená Ricco de Freitas – Creche e Pré-Escola: Rua Paz, nº 155, Centro, Naviraí/MS;

f) CIEI Vera Maria de Brida – Creche e Pré-Escola: Rua Marcos Eurípedes, s/n, Jardim Paraíso, Naviraí/MS;

g) CMEI Irmã Evanete dos Santos – Creche: Avenida João Paulo II, nº 465, Jardim Progresso, Naviraí/MS;

h) CIEI Professora Anai Maria Ramos Ricci – Creche: Rua Higino Gomes Duarte, nº 976, Centro, Naviraí/MS;

i) Extensão Anai Maria Ramos Ricci – Creche: Rua Elpídio Bressa Marique, nº 131, Centro, Naviraí/MS;

j) Creche Eva Moraes de Oliveira – Creche: Avenida Ponta Porã, esquina com a Rua Brasil, Naviraí/MS;

k) Creche Eva Moraes de Oliveira – Extensão Vila Nova – Pré-Escola: Rua Cantídeo Corrêa da Silva, nº 189, Vila Nova, Naviraí/MS;

l) Creche Professor Francisco Antônio de Aquino – Creche: Rua Piúna, nº 255, Bairro Ipê, Naviraí/MS;

m) CMEI João Batista Venâncio – Creche: Avenida Nova Andradina, nº 341, antigo Mundo Mágico, Naviraí/MS;

n) CIEI Maria José da Silva Cançado – Extensão BNH – Pré-Escola: Rua Antônio Mariano, nº 10, Bairro BNH, Naviraí/MS;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

o) EMEF Cândido de Marco Polo e extensões Juncal, Novo Rumo e Caiuá: os produtos deverão ser entregues na Gerência Municipal de Educação e Cultura, localizada na Avenida Amélia Fukuda, nº 82, Centro, Naviraí/MS, para posterior distribuição às respectivas unidades, tendo em vista se tratar de unidades rurais;

p) EMEF Diomedes Valentin Cerri: Rua Peroba, nº 861, Jardim Ipê, Naviraí/MS;

q) EMEF Professor José Carlos da Silva: Rua Tim Maia, nº 555, Jardim Paraíso, Naviraí/MS;

r) EMEF Professor Milton Dias Porto: Rua Maria Delevatti, nº 46, Jardim Paraíso, Naviraí/MS;

s) Extensão Professor Luiz Carlos Mantoan: Rua Panamá, nº 115, Centro, Naviraí/MS, antigo Colégio Maxi Reino;

t) EMEF Marechal Rondon: Avenida Caarapó, nº 900, Centro, Naviraí/MS;

u) EMEF Professora Maria de Lourdes Aquino Sotana: Rua Clemente de Oliveira, nº 295, Bairro Boa Vista, Naviraí/MS;

v) EMEIEF José Martins Flores: Rua Hortência, nº 340, Bairro Sol Nascente, Naviraí/MS; e

w) EMEIEF Vereador Odércio Nunes de Matos: Rua José Guedes de Mendonça, nº 65, Bairro Harry Amorim Costa, Naviraí/MS.

7.8.1. Nas entregas destinadas às unidades escolares, a contratada deverá observar as orientações específicas da Gerência Municipal de Educação e Cultura quanto aos horários de funcionamento, responsáveis pelo recebimento, local de descarga, organização dos produtos e condições de armazenamento.

7.8.2. Os produtos do tipo carnes refrigerados ou congelados destinados às unidades escolares deverão ser entregues em condições adequadas de temperatura, conservação e higiene, devendo a contratada preservar a cadeia de frio desde o transporte até o recebimento pela unidade destinatária.

7.8.3. Nas entregas destinadas às unidades escolares rurais, realizadas na Gerência Municipal de Educação e Cultura, a contratada deverá observar as condições de transporte e conservação dos produtos até o recebimento no endereço indicado na alínea “o” do item 7.8.

7.9. A Ordem de Fornecimento deverá indicar, sempre que necessário, a Gerência solicitante, o local de entrega, a descrição dos itens, os quantitativos, a periodicidade ou o cronograma de entrega, o responsável pelo recebimento e eventuais orientações específicas relativas ao acondicionamento, à descarga, à refrigeração, ao congelamento, à conservação e ao armazenamento dos produtos.

7.10. No ato da entrega, a contratada deverá apresentar a respectiva nota fiscal ou documento equivalente, devendo os produtos ser acompanhados das informações necessárias à conferência, inclusive quanto à descrição, quantidade, unidade de fornecimento, tipo, corte, lote, prazo de validade, procedência, identificação do serviço de inspeção e condições de conservação.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

7.11. O recebimento dos produtos ficará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa pela Administração, não sendo considerado concluído o fornecimento enquanto não forem verificadas a conformidade dos itens, as condições das embalagens, os prazos de validade, a procedência, a identificação da inspeção oficial, a temperatura dos produtos refrigerados ou congelados, quando aplicável, e a adequação dos produtos às especificações deste Termo de Referência.

7.12. Os produtos entregues em desacordo com a Ordem de Fornecimento, com as especificações deste Termo de Referência ou com as condições de qualidade, validade, higiene, temperatura, procedência e conservação exigidas poderão ser recusados, total ou parcialmente, devendo ser substituídos ou complementados pela contratada no prazo estabelecido pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

7.13. A entrega dos produtos não será considerada regular quando houver divergência entre a quantidade solicitada e a entregue, descumprimento da periodicidade estabelecida, ausência de documentação necessária, falta de comprovação de procedência ou inspeção exigível, violação das embalagens, insuficiência de prazo de validade, quebra da cadeia de frio ou qualquer condição que comprometa a qualidade, a segurança ou a utilização dos produtos do tipo carnes.

8. FORMA DE FISCALIZAÇÃO:

8.1. A fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes será exercida por servidores formalmente designados pela Administração Municipal, pelas Gerências e pelos órgãos participantes, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. A fiscalização deverá observar, no que couber, as disposições dos arts. 117 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo aos fiscais acompanhar a execução do fornecimento, verificar a qualidade e a quantidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes entregues, conferir os prazos de validade, as condições das embalagens, a temperatura e a conservação dos produtos refrigerados ou congelados, a procedência, a identificação da inspeção oficial, a conformidade com as especificações deste Termo de Referência e as demais condições estabelecidas na contratação.

8.3. O fiscal deverá acompanhar cada entrega, conferindo, no mínimo:

a) a correspondência entre os produtos entregues e os itens constantes da Ordem de Fornecimento;

b) as quantidades e unidades de fornecimento;

c) o tipo, o corte, a apresentação e as demais características especificadas;

d) a integridade das embalagens;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

e) os prazos de validade;

f) a identificação do lote, da origem e do serviço oficial de inspeção, quando aplicável;

g) as condições de higiene, conservação e transporte;

h) a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;

i) a conformidade da rotulagem e das demais informações obrigatórias; e

j) a existência de produtos vencidos, deteriorados, contaminados, avariados, descongelados indevidamente ou impróprios para consumo.

8.4. O fiscal deverá comunicar formalmente ao gestor da contratação e à autoridade competente qualquer irregularidade, vício, defeito, atraso, descumprimento contratual ou fornecimento em desacordo com as especificações exigidas, propondo as medidas necessárias à regularização das falhas constatadas, inclusive a rejeição dos produtos, a substituição dos itens e a aplicação de penalidades, quando cabíveis.

8.5. O fiscal deverá registrar as ocorrências verificadas durante a execução da contratação, inclusive as relacionadas a atrasos, entregas parciais, produtos recusados, substituições, descumprimento de prazos de validade, ausência de identificação ou procedência, falhas na conservação ou refrigeração, quebra da cadeia de frio e demais desconformidades.

8.6. O Gestor da Ata ou do instrumento decorrente será responsável pelo acompanhamento administrativo da contratação, competindo-lhe, entre outras atribuições:

a) acompanhar a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes;

b) controlar os saldos por Gerência, órgão participante e item;

c) acompanhar as solicitações de fornecimento e as Ordens de Fornecimento emitidas;

d) organizar e manter os registros das entregas, recusas, substituições, ocorrências e pagamentos;

e) promover a comunicação entre a Administração, as Gerências participantes e a contratada;

f) encaminhar as providências necessárias para a solução de ocorrências;

g) subsidiar a autoridade competente nas decisões relacionadas à execução da contratação; e

h) adotar as medidas necessárias à aplicação de sanções administrativas, quando cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.7. O recebimento dos gêneros alimentícios do tipo carnes será realizado por servidor ou equipe formalmente designada, que deverá proceder à conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, podendo recusar, total ou parcialmente, aqueles que estiverem em desacordo com a Ordem de Fornecimento, com este Termo de Referência ou com as condições de qualidade, validade, procedência, inspeção, higiene, temperatura e conservação exigidas.

8.8. O atesto da nota fiscal somente poderá ser realizado após a conferência dos produtos e a verificação do cumprimento das condições de fornecimento, observadas as responsabilidades do fiscal, do gestor e dos servidores responsáveis pelo recebimento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

8.9. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento.

8.10. Quadro de responsabilidades

Responsável/Função	Atribuições essenciais
Autoridade competente	Aprovar o planejamento, definir o órgão gerenciador e os participantes, designar gestores, fiscais e recebedores, autorizar o prosseguimento da contratação e decidir sobre pendências e providências administrativas.
Equipe de planejamento e área requisitante	Consolidar a necessidade, as especificações, os quantitativos, a memória de cálculo, os requisitos de qualidade, as condições de entrega e os demais elementos do planejamento.
Gerências e órgãos participantes	Validar os quantitativos, indicar os locais de entrega, informar as necessidades, acompanhar os saldos, receber os produtos e comunicar eventuais irregularidades.
Órgão gerenciador	Conduzir o procedimento do Sistema de Registro de Preços, gerenciar a Ata, controlar os saldos consolidados, orientar os participantes e coordenar as providências gerais da contratação.
Área de Compras e Licitações	Elaborar ou coordenar a pesquisa de preços, o edital, a minuta da Ata de Registro de Preços e os atos da fase externa, conforme as competências administrativas.
Assessoramento jurídico	Realizar o controle prévio de legalidade e apreciar a regularidade da instrução processual, nos termos do art. 53 da Lei Federal nº 14.133/2021.
Gestor da Ata ou do instrumento decorrente	Coordenar a execução administrativa, acompanhar pedidos, prazos, comunicações, saldos, ocorrências e demais atos relacionados à gestão da contratação.
Fiscal titular	Acompanhar e fiscalizar o fornecimento, conferir quantidade, tipo, corte, qualidade, validade, embalagens, procedência, inspeção, transporte, temperatura, conservação e conformidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes, registrar ocorrências e atestar as entregas quando regulares.
Fiscal suplente	Substituir o fiscal titular em suas ausências ou impedimentos, praticando os atos de fiscalização e acompanhamento necessários à continuidade da execução.
Servidor ou equipe responsável pelo recebimento	Receber os produtos, realizar a conferência quantitativa e qualitativa, verificar a temperatura quando aplicável, recusar itens desconformes, registrar as ocorrências e encaminhar os documentos para atesto.
Unidade responsável pelo controle e armazenamento	Registrar entradas, distribuição, estoque, saldos, remanejamentos, devoluções, substituições e demais movimentações relacionadas aos gêneros alimentícios do tipo carnes.

8.11. Ficam indicados, com base nas informações constantes dos Documentos de Formalização de Demanda, os seguintes servidores para atuação como gestores, fiscais titulares e fiscais

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

suplentes da contratação, cuja designação deverá ser formalizada por ato da autoridade competente:

Gerência/Órgão participante	Gestor(a)	Fiscal titular	Fiscal suplente
Gerência Municipal de Saúde	Viviane Martins Souza	Thais Cristine de Souza Brito; Cleia Lima de Oliveira Santin	Nadir da Silveira Souza Rocha; Elisangela Graciela Bley Villalba Andrade
Gerência Municipal de Assistência Social	Suely Souza Rocha	Caroline Stefany Paolla Prieto de Souza	Antonia Eliza de Aguiar
Gerência de Esportes e Lazer	Leandro Luiz Albrecht	Dayane Domingues Spolladore	Marcelo Batista dos Santos
Gerência de Meio Ambiente	Rodrigo Barros Sontag	Sueli Aparecida Faust da Silva	Liliane Carmo de Brito
Gerência de Educação e Cultura	Carlos Roberto Ávalo de Oliveira	Naisa Patricia Avanci Silva Tomazelli	Tatiana Ferreira
Fundação de Cultura	Raquel Linia Soares	Aparecida Ivanete F. Ribeiro	Virginia Moreira de Melo

8.12. A indicação constante do quadro acima deverá ser formalizada pela autoridade competente por meio do respectivo ato de designação, podendo ser atualizada sempre que houver alteração dos servidores responsáveis, afastamento, substituição ou necessidade administrativa devidamente justificada.

8.13. A fiscalização deverá ser exercida de forma contínua durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, abrangendo as etapas de solicitação, entrega, recebimento, conferência, substituição, conservação, armazenamento, distribuição, pagamento e encerramento do fornecimento.

9. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO:

9.1. Do Recebimento Provisório

9.1.1. O recebimento provisório será realizado no ato da entrega dos gêneros alimentícios do tipo carnes, mediante conferência inicial das quantidades, unidades de fornecimento, tipos, cortes, apresentações, descrição dos produtos, integridade das embalagens, condições aparentes de conservação e demais elementos visíveis da entrega.

9.1.2. Nos produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento, o recebimento provisório também compreenderá a verificação das condições de transporte, acondicionamento, conservação e, quando aplicável, da temperatura dos alimentos, com o objetivo de verificar a manutenção da cadeia de frio.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

9.1.3. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva dos produtos, nem afasta a responsabilidade da contratada pela qualidade, validade, segurança, conservação, procedência, inspeção e conformidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes fornecidos.

9.1.4. Poderão ser recusados, total ou parcialmente, os produtos que:

a) estiverem em desacordo, no todo ou em parte, com as especificações constantes deste Termo de Referência, da Ordem de Fornecimento ou da proposta apresentada;

b) forem entregues em quantidade inferior à solicitada ou em unidade de fornecimento diversa da especificada;

c) apresentarem tipo, corte, apresentação, peso ou características diferentes daquelas previstas na contratação;

d) estiverem vencidos ou apresentarem prazo de validade remanescente inferior ao exigido;

e) apresentarem embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, estufadas, vazadas, amassadas de forma comprometedora, contaminadas, sujas ou em condições que possam comprometer a qualidade ou a segurança do alimento;

f) apresentarem sinais de deterioração, alteração de cor, odor, textura ou aparência incompatível com o produto, contaminação, infestação ou qualquer outra característica incompatível com o consumo;

g) não estiverem devidamente acondicionados, identificados, rotulados ou protegidos, quando exigível;

h) não apresentarem as informações obrigatórias de rotulagem, lote, data de fabricação ou processamento, prazo de validade, fabricante, produtor, origem, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção ou demais dados previstos na legislação aplicável;

i) forem transportados ou entregues em condições inadequadas de higiene, conservação, temperatura ou segurança;

j) apresentarem indícios de quebra da cadeia de frio, descongelamento indevido, recongelamento ou conservação incompatível com a natureza do produto, quando se tratar de alimento refrigerado ou congelado;

k) não apresentarem procedência ou identificação do serviço oficial de inspeção exigível para o produto;

l) não forem acompanhados da nota fiscal e dos documentos exigidos para a conferência e o recebimento, quando aplicável; ou

m) apresentarem qualquer outra irregularidade capaz de comprometer a qualidade, a segurança ou a adequação dos produtos ao consumo.

9.1.5. Constatada qualquer irregularidade, a Administração comunicará formalmente a contratada, que deverá substituir ou complementar os produtos recusados no prazo máximo de 5

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

(cinco) dias úteis, contado do recebimento da comunicação, ressalvados os produtos refrigerados, congelados ou sujeitos à entrega em periodicidade específica, cuja substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) dia útil ou em prazo inferior fixado pela Administração, considerando a perecibilidade do produto e o risco de desabastecimento da unidade destinatária.

9.1.6. Para os gêneros alimentícios do tipo carnes que necessitem de refrigeração ou congelamento, a substituição deverá ser realizada com prioridade e em prazo compatível com a validade, o consumo e a finalidade do produto, não podendo a contratada aguardar o prazo ordinário quando isso comprometer o atendimento da unidade destinatária.

9.1.7. A substituição ou complementação dos produtos recusados deverá ocorrer sem qualquer ônus adicional para a Administração, permanecendo a contratada responsável pelas despesas de transporte, carga, descarga, retirada dos produtos recusados e entrega dos produtos regulares.

9.1.8. Os produtos recusados deverão ser retirados pela contratada, salvo se a Administração autorizar expressamente sua permanência para posterior coleta ou destinação, não podendo ser utilizados, distribuídos ou incorporados ao estoque das unidades municipais.

9.1.9. A Administração poderá recusar a entrega quando os produtos apresentarem irregularidades que comprometam sua qualidade, segurança, validade, procedência, inspeção, conservação ou adequação ao consumo, ainda que a desconformidade seja identificada posteriormente ao recebimento inicial.

9.1.10. Todas as despesas relativas ao fornecimento, transporte, frete, carga, descarga, seguro, embalagem, acondicionamento, refrigeração, congelamento, conservação, controle de temperatura, substituição, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas decorrentes da execução do objeto, correrão por conta exclusiva da contratada.

9.1.11. O recebimento provisório será formalizado pelo servidor ou equipe responsável, mediante registro da entrega, anotação de eventuais ocorrências e encaminhamento da documentação para conferência definitiva.

9.2. Do Recebimento Definitivo

9.2.1. O recebimento definitivo será realizado após a verificação detalhada da conformidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes com as especificações constantes deste Termo de Referência, da Ordem de Fornecimento e dos demais documentos da contratação.

9.2.2. A conferência definitiva deverá abranger, conforme a natureza de cada produto:

a) a quantidade entregue;

b) a unidade de fornecimento;

c) o tipo, o corte, a apresentação, o peso e as demais características especificadas;

d) a integridade e as condições das embalagens;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

e) o prazo de validade e o lote;

f) a rotulagem e as informações obrigatórias;

g) a procedência e a identificação do serviço oficial de inspeção, quando aplicável;

h) as condições de higiene, conservação e transporte;

i) a temperatura e a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;

j) a qualidade aparente e a adequação ao consumo; e

k) a compatibilidade dos produtos com as especificações exigidas.

9.2.3. O recebimento definitivo será formalizado pelo servidor responsável ou pela equipe designada após a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, preferencialmente no ato da entrega ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado do recebimento provisório e da disponibilização dos documentos necessários à conferência, desde que não sejam constatadas irregularidades.

9.2.4. Caso sejam identificadas desconformidades durante a conferência, o recebimento definitivo ficará condicionado à substituição ou complementação dos produtos pela contratada, observados os prazos específicos previstos neste Termo de Referência para produtos refrigerados, congelados e demais gêneros alimentícios do tipo carnes.

9.2.5. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, defeitos, contaminações, irregularidades de origem, ausência de inspeção exigível, problemas de validade, quebra da cadeia de frio ou outras desconformidades que somente sejam identificadas posteriormente, observado o prazo legal e contratual aplicável.

9.2.6. O pagamento somente será processado após o recebimento regular dos produtos, a conferência quantitativa e qualitativa, o atesto da nota fiscal pelo servidor competente e a comprovação do cumprimento das demais condições previstas na contratação.

9.2.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, administrativa e sanitária da contratada pela qualidade, segurança, validade, origem, inspeção, conservação, transporte e adequação dos gêneros alimentícios do tipo carnes fornecidos.

9.2.8. A aceitação dos produtos pela Administração não impedirá a adoção de providências posteriores caso sejam identificados vícios ocultos, irregularidades sanitárias, problemas de conservação, ausência de procedência regular ou qualquer desconformidade relacionada ao fornecimento.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

10.1. Dos critérios de medição

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

10.1.1. A medição do fornecimento será realizada por entrega, com base nos quantitativos de gêneros alimentícios do tipo carnes efetivamente fornecidos, conferidos e aceitos pela Administração, observadas as especificações, unidades de fornecimento e preços unitários registrados ou contratados.

10.1.2. O valor devido em cada fornecimento será apurado mediante a multiplicação da quantidade efetivamente recebida e aceita pelo respectivo preço unitário registrado ou contratado.

10.1.3. Não serão considerados para fins de medição ou pagamento:

a) produtos não entregues;

b) produtos entregues em quantidade superior à constante da Ordem de Fornecimento, salvo se houver autorização prévia e expressa da Administração;

c) produtos recusados por desconformidade, vencimento, avaria, deterioração, embalagem violada, ausência de procedência ou inspeção exigível, inadequação ao consumo, temperatura inadequada, quebra da cadeia de frio ou qualquer outra irregularidade;

d) produtos entregues em local diverso daquele indicado pela Administração, sem autorização prévia;

e) produtos cuja entrega não esteja acompanhada da documentação necessária à conferência, quando exigível; e

f) despesas ou acréscimos não previstos na contratação.

10.1.4. O fornecimento parcial somente será medido e pago em relação aos produtos efetivamente entregues e aceitos, permanecendo a contratada responsável pela complementação dos quantitativos não fornecidos, quando cabível.

10.1.5. A medição será realizada pelo fiscal da contratação ou pelo servidor formalmente designado para o recebimento, mediante conferência quantitativa e qualitativa dos produtos e registro da entrega.

10.1.6. A medição deverá considerar, conforme a natureza de cada produto:

a) a quantidade efetivamente entregue;

b) a unidade de fornecimento;

c) a correspondência com a Ordem de Fornecimento;

d) o tipo, o corte, a apresentação e as demais características especificadas;

e) a integridade das embalagens;

f) o prazo de validade e o lote;

g) a procedência e a identificação do serviço oficial de inspeção, quando aplicável;

h) as condições de conservação, higiene e transporte;

i) a temperatura e a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;

j) a conformidade da rotulagem e das informações obrigatórias; e

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

k) a aceitação dos produtos pela Administração.

10.1.7. O atesto da nota fiscal somente será realizado após a conferência dos produtos e a confirmação de que o fornecimento foi executado de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2. Das condições de pagamento

10.2.1. O pagamento será efetuado após a comprovada entrega dos gêneros alimentícios do tipo carnes, a conferência quantitativa e qualitativa dos itens, o recebimento regular dos produtos e o respectivo atesto pelo fiscal ou servidor responsável.

10.2.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do atesto da nota fiscal e do encaminhamento da documentação devidamente conferida e regular ao setor responsável pelo processamento da despesa, observada a ordem cronológica de pagamentos, quando aplicável, bem como as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

10.2.3. O pagamento será efetuado exclusivamente em relação aos produtos efetivamente entregues, conferidos e aceitos pela Administração, não sendo devido qualquer pagamento por itens não entregues, recusados ou pendentes de substituição.

10.2.4. A nota fiscal deverá ser apresentada pela contratada após a entrega dos produtos e deverá conter, no mínimo:

a) a identificação da contratada;

b) a descrição dos gêneros alimentícios do tipo carnes fornecidos;

c) os quantitativos e as unidades de fornecimento;

d) o tipo, o corte ou a apresentação dos produtos, quando aplicável;

e) os preços unitários e o valor total;

f) o número da Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente;

g) a identificação da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual correspondente; e

h) os demais dados exigidos pela Administração.

10.2.5. A nota fiscal deverá ser acompanhada dos documentos necessários à comprovação do fornecimento e à liquidação da despesa, incluindo o comprovante de recebimento dos produtos, o atesto do fiscal ou servidor responsável e os demais documentos exigidos no edital ou pela Administração.

10.2.6. Havendo erro, inconsistência ou ausência de informações na nota fiscal ou na documentação apresentada, o prazo para pagamento ficará suspenso até a respectiva correção e reapresentação pela contratada, reiniciando-se a contagem após o saneamento da pendência, o novo atesto e o encaminhamento da documentação regular ao setor responsável.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

10.2.7. Caso sejam identificadas divergências entre os produtos fornecidos e os documentos fiscais apresentados, o pagamento poderá ser suspenso, total ou parcialmente, quanto aos itens correspondentes, até a regularização da ocorrência, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis.

10.2.8. O pagamento será realizado mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada, indicada nos documentos da contratação ou em documento formal apresentado à Administração.

10.2.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis, considerando a natureza da contratada, o regime tributário e as características do fornecimento.

10.2.10. A Administração poderá promover a compensação ou o desconto dos valores correspondentes a multas, ressarcimentos, fornecimentos não aceitos, prejuízos causados ou demais obrigações decorrentes da execução da contratação, observados os limites legais, a proporcionalidade, o contraditório e a ampla defesa quando exigíveis.

10.2.11. Não será efetuado pagamento antecipado, salvo hipótese legalmente admitida e expressamente prevista no instrumento convocatório e no instrumento contratual.

10.2.12. A existência de preços registrados, a emissão da Ata de Registro de Preços ou a expedição da Ordem de Fornecimento não geram, por si só, direito ao pagamento, sendo devidos valores somente pelos produtos efetivamente fornecidos, conferidos, recebidos e aceitos pela Administração.

10.2.13. A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas na contratação, especialmente quando da formalização ou prorrogação dos instrumentos dela decorrentes e nos demais momentos previstos na legislação e no edital.

10.2.14. A eventual perda da regularidade fiscal, social ou trabalhista da contratada deverá ser registrada e poderá ensejar a adoção das medidas administrativas previstas na legislação, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, inclusive a apuração de responsabilidade, a aplicação de sanções ou a extinção da contratação, quando cabíveis, não implicando, por si só, a retenção automática de pagamento relativo a produtos já entregues, conferidos e aceitos pela Administração.

10.2.15. O pagamento realizado pela Administração não afasta a responsabilidade da contratada pela qualidade, validade, segurança, procedência, inspeção, conservação e adequação dos gêneros alimentícios do tipo carnes fornecidos, nem impede a adoção de providências posteriores caso sejam identificados vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades após o pagamento.

11. DO REAJUSTE:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

11.1. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços permanecerão fixos durante o período de vigência da Ata, ressalvadas as hipóteses legais de revisão, atualização ou alteração dos preços registrados, devidamente justificadas e formalizadas no processo administrativo próprio, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do regulamento municipal aplicável, do edital e da própria Ata.

11.2. Nos instrumentos contratuais ou documentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços cuja execução ultrapasse o período de 1 (um) ano, os preços contratados poderão ser reajustados após o decurso da anualidade, mediante a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

11.3. Para fins de reajuste, a data-base será aquela vinculada à data do orçamento estimado da contratação, conforme estabelecido no edital e na Ata de Registro de Preços, observada a legislação aplicável.

11.4. O reajuste será aplicado exclusivamente às obrigações iniciadas após o implemento da anualidade, não incidindo sobre produtos já entregues, recebidos, medidos, liquidados ou pagos antes do implemento da anualidade e da aquisição do direito ao reajuste..

11.5. O reajuste será formalizado no processo administrativo próprio, mediante demonstração do período aquisitivo, aplicação do índice previsto, elaboração da respectiva memória de cálculo e formalização por apostilamento ou outro instrumento cabível, conforme a natureza da contratação.

11.6. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

11.7. Caso o IPCA seja extinto, suspenso, deixe de ser divulgado ou não possa ser utilizado por disposição legal, será adotado, em substituição, o índice oficial que vier a ser legalmente definido para essa finalidade.

11.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, a Administração poderá adotar outro índice oficial que reflita a variação dos preços dos gêneros alimentícios do tipo carnes objeto da contratação, mediante formalização no processo administrativo e observância das disposições do edital, da Ata de Registro de Preços e do instrumento contratual correspondente.

11.9. A aplicação do reajuste ficará condicionada à comprovação do implemento da anualidade, à demonstração do índice aplicável, à elaboração da memória de cálculo e à existência de disponibilidade orçamentária para suportar a despesa, quando exigível.

11.10. A atualização ou revisão dos preços registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive em razão de alteração dos preços de mercado, deverá observar procedimento próprio, com demonstração da variação ocorrida, análise da vantajosidade, manifestação do órgão gerenciador

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

e formalização do ato correspondente, nos termos da legislação aplicável e do regulamento municipal.

11.11. O reajuste previsto neste tópico não se confunde com a revisão ou recomposição do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, que poderá ser analisada pela Administração quando comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que alterem a equação econômico-financeira originalmente estabelecida, observados os requisitos legais e a adequada instrução do pedido.

11.12. A revisão ou recomposição do equilíbrio econômico-financeiro não será concedida com fundamento exclusivo na variação ordinária de preços previsível no mercado, devendo a contratada demonstrar o fato gerador, o nexo causal, o impacto efetivo sobre os custos e a repercussão sobre a execução do fornecimento dos gêneros alimentícios do tipo carnes.

11.13. A concessão do reajuste, da atualização ou da revisão não será automática quando depender de requerimento da contratada, devendo ser formalizada no processo administrativo próprio e produzir efeitos somente a partir do período e das condições reconhecidos pela Administração.

11.14. A Administração poderá exigir da contratada a apresentação dos documentos necessários à comprovação da variação de preços, dos custos efetivamente suportados e da manutenção das condições que fundamentaram o pedido, sem prejuízo das demais verificações previstas na legislação, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

12. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante ou pela contratada sujeitará o responsável, assegurados o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal, à aplicação das penalidades e sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

12.2. Observados a natureza e a gravidade da infração, os danos causados à Administração, o grau de culpabilidade da contratada, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, a existência de antecedentes e os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

I – advertência, exclusivamente quando a licitante ou contratada der causa à inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa, na forma e nos percentuais estabelecidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, podendo ser aplicada em razão do atraso injustificado, da inexecução parcial ou da inexecução total das obrigações assumidas;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

III – impedimento de licitar e contratar, quando configuradas as hipóteses previstas no art. 156, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observado o prazo legal e o âmbito de abrangência correspondente; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses de maior gravidade previstas no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os requisitos, o procedimento e a competência definidos na legislação.

12.3. Das condutas passíveis de responsabilização administrativa

12.3.1. Constituem exemplos de condutas passíveis de responsabilização administrativa, sem prejuízo de outras previstas no edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos dela decorrentes e na legislação aplicável:

a) dar causa à inexecução parcial ou total das obrigações assumidas;

b) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

c) entregar gêneros alimentícios do tipo carnes em desacordo com as especificações, quantidades, unidades de fornecimento, tipos, cortes, apresentações, marcas ou referências eventualmente aceitas e demais condições exigidas;

d) entregar gêneros alimentícios do tipo carnes vencidos ou com prazo de validade inferior ao estabelecido;

e) entregar gêneros alimentícios do tipo carnes com embalagens violadas, danificadas, estufadas, vazadas, rasgadas, contaminadas ou em condições inadequadas;

f) fornecer gêneros alimentícios do tipo carnes deteriorados, contaminados, impróprios para consumo ou em condições inadequadas de higiene, conservação, transporte ou temperatura;

g) entregar gêneros alimentícios do tipo carnes sem rotulagem adequada ou sem as informações obrigatórias exigidas pela legislação aplicável;

h) entregar produtos sem comprovação de procedência ou de inspeção oficial, quando exigível pela legislação ou pelo instrumento convocatório;

i) recusar-se injustificadamente a substituir ou complementar gêneros alimentícios do tipo carnes rejeitados pela Administração;

j) entregar produtos em local diverso daquele indicado na Ordem de Fornecimento, sem autorização prévia;

k) deixar de manter a cadeia de frio ou as condições de conservação exigidas para os gêneros alimentícios do tipo carnes refrigerados ou congelados;

l) entregar produtos descongelados indevidamente ou submetidos a recongelamento, quando incompatível com a especificação ou com as condições de conservação exigidas;

m) paralisar injustificadamente ou recusar indevidamente o fornecimento;

n) apresentar declaração, informação ou documentação falsa;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

o) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

p) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

q) praticar atos destinados a frustrar os objetivos da contratação;

r) descumprir as normas sanitárias, de inspeção, segurança alimentar, conservação, transporte, armazenamento ou comercialização aplicáveis aos gêneros alimentícios do tipo carnes; e

s) praticar qualquer ato que cause prejuízo à Administração ou comprometa o abastecimento das Gerências e unidades municipais atendidas.

12.4. Do procedimento para aplicação das sanções

12.4.1. A aplicação de advertência ou multa dependerá da instauração de procedimento administrativo próprio, ainda que simplificado quando admitido pela legislação ou pela regulamentação municipal, com a descrição clara dos fatos imputados, a indicação das obrigações descumpridas, a avaliação dos prejuízos eventualmente causados e a concessão de prazo para manifestação e apresentação de defesa.

12.4.2. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar dependerá da instauração de processo de responsabilização, conduzido na forma do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurada a intimação da licitante ou contratada para apresentação de defesa escrita e especificação das provas que pretenda produzir.

12.4.3. A Administração deverá assegurar à licitante ou contratada o exercício do contraditório e da ampla defesa, bem como proferir decisão devidamente motivada, considerando a gravidade da conduta, os danos causados, a extensão da inexecução, a reincidência, as circunstâncias do caso concreto e a existência de medidas destinadas à reparação ou correção da irregularidade.

12.5. Da multa e da reparação dos danos

12.5.1. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas em lei, quando cabível, sem prejuízo da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração.

12.5.2. A cobrança da multa poderá ocorrer mediante desconto de créditos eventualmente devidos pela Administração, após a constituição definitiva da penalidade e observados o contraditório, a ampla defesa, os limites legais e as disposições do edital, da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes.

12.5.3. Na inexistência ou insuficiência de créditos, a multa poderá ser cobrada pelos meios administrativos ou judiciais cabíveis.

12.5.4. A aplicação de penalidade não afasta a obrigação da contratada de reparar integralmente os danos causados ao Município, substituir os produtos recusados, complementar os

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

quantitativos não entregues ou adotar as demais providências necessárias à correção da irregularidade.

12.5.5. No caso de atraso injustificado na entrega ou na substituição dos produtos, a Administração poderá aplicar multa moratória, conforme os percentuais, limites e condições definidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

12.5.6. O atraso na entrega ou na substituição dos produtos poderá caracterizar inexecução parcial ou total da obrigação quando comprometer o atendimento das necessidades das unidades escolares, do Hospital Municipal, das unidades de saúde, dos equipamentos socioassistenciais, dos espaços culturais, das atividades esportivas e ambientais ou das demais unidades administrativas participantes, especialmente quando houver risco de descontinuidade de serviços públicos essenciais.

12.6. Da gravidade específica das infrações

12.6.1. A definição e a dosimetria das penalidades deverão considerar a natureza dos gêneros alimentícios do tipo carnes e sua finalidade institucional.

12.6.2. O fornecimento de produtos vencidos, contaminados, deteriorados, impróprios para consumo, sem procedência ou inspeção exigível, transportados ou armazenados de forma inadequada, ou que apresentem risco à saúde, à segurança alimentar, à higiene ou ao atendimento dos usuários, poderá ser considerado de maior gravidade, conforme a extensão do dano e as circunstâncias concretas do caso.

12.6.3. A entrega de gêneros alimentícios do tipo carnes impróprios para consumo, vencidos ou contaminados deverá ser imediatamente comunicada ao gestor e ao fiscal da contratação, podendo a Administração determinar:

I – a retirada dos produtos;

II – a substituição imediata;

III – a comunicação aos órgãos de controle competentes; e

IV – a adoção das demais providências administrativas e legais cabíveis.

12.7. Do registro das sanções e da reabilitação

12.7.1. As sanções serão registradas nos sistemas e cadastros oficiais cabíveis, quando aplicável, observadas as disposições legais relativas à publicidade, ao sigilo e à proteção de dados pessoais.

12.7.2. A reabilitação da licitante ou contratada eventualmente sancionada dependerá do atendimento dos requisitos previstos no art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais exigências legais e regulamentares aplicáveis.

12.8. Das disposições complementares

12.8.1. As condições específicas para aplicação, cálculo, cobrança e eventual compensação das multas deverão ser detalhadas no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

decorrentes, de modo a garantir previsibilidade, isonomia entre os licitantes, segurança jurídica e adequada responsabilização da contratada.

12.8.2. A aplicação das penalidades previstas neste tópico não impede a Administração de promover, quando cabível, a extinção do instrumento contratual, o cancelamento do registro de preços, a convocação dos demais fornecedores ou a adoção das medidas administrativas e judiciais necessárias à preservação do interesse público, observados os procedimentos e requisitos previstos na legislação, no edital e na Ata de Registro de Preços.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

13.1. A licitante e a contratada serão responsáveis pela fidelidade, legitimidade e veracidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo de contratação, da licitação, da formalização da Ata de Registro de Preços e da execução dos instrumentos dela decorrentes.

13.2. A apresentação de declaração, informação ou documento falso, a omissão de informação relevante ou a constatação de qualquer irregularidade documental poderá ensejar, conforme o momento em que identificada e a gravidade da conduta, a desclassificação da proposta, a inabilitação da licitante, a aplicação das sanções administrativas cabíveis, o cancelamento do registro de preços, a extinção do instrumento contratual ou a adoção de outras medidas previstas na legislação, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da responsabilização civil e penal aplicável.

13.3. As atividades de gestão, fiscalização e recebimento dos gêneros alimentícios do tipo carnes deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, assegurada, sempre que possível, a distinção entre as funções e preservada a segregação de funções, considerando a estrutura administrativa, a natureza do objeto e o volume de trabalho da Administração Municipal.

13.4. Compete ao edital disciplinar, de forma expressa, objetiva e compatível com este Termo de Referência, as exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica pertinentes ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes, bem como os respectivos critérios de apresentação, comprovação e verificação, em conformidade com os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.5. As exigências de habilitação deverão guardar estrita compatibilidade com a natureza, a complexidade, o valor e os riscos da contratação, devendo ser devidamente justificadas no processo administrativo e formuladas de modo a preservar a competitividade, a isonomia entre

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

os licitantes, a razoabilidade, a proporcionalidade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

13.6. Os casos omissos serão solucionados pela Administração Municipal, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, as normas regulamentares aplicáveis, o edital, a Ata de Registro de Preços, os instrumentos dela decorrentes e os princípios que regem as contratações públicas.

13.7. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, os documentos e anexos que o acompanham, especialmente:

a) a relação de itens, especificações, unidades de fornecimento e quantitativos dos gêneros alimentícios do tipo carnes;

b) o Estudo Técnico Preliminar;

c) os Documentos de Formalização de Demanda das Gerências participantes;

d) o Anexo nº 298/2026, contendo a consolidação dos itens e quantitativos da contratação;

e) o Mapa de Cotação nº 152/2026;

f) o Mapa de Apuração de Preços nº 163860;

g) os documentos comprobatórios da pesquisa de preços realizada por meio da plataforma Talsky Sistemas Ltda.;

h) os documentos relativos às condições, prazos e locais de entrega;

i) as memórias de cálculo e demais documentos encaminhados pelas Gerências participantes; e

j) os demais documentos técnicos e administrativos que instruem o processo administrativo.

13.8. A participação na contratação implicará a aceitação integral das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, ressalvadas as hipóteses de impugnação, pedido de esclarecimento, recurso ou demais manifestações previstas na legislação aplicável.

13.9. Eventuais correções formais, ajustes de redação ou adequações necessárias nos instrumentos da contratação deverão preservar o objeto, as condições essenciais, a isonomia entre os licitantes, a competitividade e os direitos e obrigações originalmente estabelecidos.

13.10. As alterações que possam modificar as condições de participação, a formulação das propostas, as especificações dos gêneros alimentícios do tipo carnes, os quantitativos, os preços estimados ou outras condições essenciais da contratação deverão observar o procedimento legal aplicável, inclusive quanto à necessidade de divulgação, reabertura de prazos ou republicação do instrumento convocatório, quando cabível.

13.11. Nenhuma alteração, ajuste ou interpretação deste Termo de Referência poderá resultar na inclusão de produto, Gerência participante, quantitativo ou obrigação não contemplada no

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

planejamento da contratação, salvo mediante a devida formalização processual e observância da legislação aplicável.

13.12. A Administração poderá promover diligências, solicitar esclarecimentos e exigir documentos complementares necessários à comprovação da regularidade, da capacidade e da conformidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes, inclusive quanto à procedência, à inspeção oficial, à conservação, à validade e às condições de fornecimento, desde que observados os limites legais, a isonomia entre os licitantes e as regras estabelecidas no edital.

13.13. A nulidade ou invalidade de qualquer disposição deste Termo de Referência não prejudicará a validade das demais cláusulas, desde que seja possível manter o objeto, a finalidade e as condições essenciais da contratação.

13.14. Este Termo de Referência deverá ser interpretado em conjunto com o Estudo Técnico Preliminar, o edital, a Ata de Registro de Preços, as Ordens de Fornecimento e os demais instrumentos que integrem o processo administrativo, prevalecendo a legislação aplicável em caso de conflito.

Eu, Valéria Regina de Souza Ramos, matrícula nº 3387-1, lotada na Gerência de Finanças e eu Carlos Roberto Ávalo de Oliveira, matrícula de n° 8129-9, lotado na Gerência Educação e Cultura, elaboramos o presente Termo de Referência.

Os responsáveis pelas Gerências, órgãos e unidades participantes declaram que leram e concordam com os termos, informações, justificativas e condições apresentados neste Termo de Referência:

Eu, André Santana Vieira, Gerente de Educação e Cultura e Superintendente da Fundação de Cultura, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Josiane de Oliveira Silva, Gerente Municipal de Saúde, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Kerginaldo de Miranda de Carvalho, Gerente de Esporte e Lazer, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Maria Telma de Oliveira Minari, Gerente de Assistência Social, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, João do Carmo Neves, Gerente de Meio Ambiente, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64

Prefeitura Municipal de Naviraí
Estado de Mato Grosso do Sul
CNPJ 03.155.934/0001-90

Assinado por:
Valeria Regina Souza Ramos
..291-53 26/10/2026 - 09:18
XDSG93KWQQKCMP5NFNTWZG

Valéria Regina de Souza Ramos
Gerente do Núcleo de Planej. e Compras

Assinado por:
Carlos Roberto Ávalo de Oliveira
..871-03 26/10/2026 - 10:22
EZOMEWF8SFUTCWUDUHTDTQ

Carlos Roberto Ávalo de Oliveira
Gerente do Núcleo de Rec. Invest. P/ Educação

Assinado por:
Josiane de Oliveira Silva
..041-86 26/10/2026 - 09:27
QWGZFHJDQQCGPQ9BCN232G

Josiane de Oliveira Silva
Gerente Municipal de Saúde e
Ordenadora de Despesas

Assinado por:
André Santana Vieira
..348-64 27/10/2026 - 08:23
NXX0S3WJSWERHGGOQLBX4Q

André Santana Vieira
Gerente de Educação e Cultura e
Superintendente de Fundação de Cultura e
Ordenador de Despesas

Assinado por:
Maria Telma de Oliveira Minari
..738-23 26/10/2026 - 14:34
4TKATGQ6TNY0FAOWPCWPBQ

Maria Telma de Oliveira Minari
Gerente de Assistência Social e
Ordenadora de Despesas

Assinado por:
Kerginaldo de Miranda de Carvalho
..801-30 26/10/2026 - 11:46
QKU3JEWQQXCTT9SQHITEZG

Kerginaldo de Miranda de Carvalho
Gerente de Esporte e Lazer e
Ordenador de Despesas

Assinado por:
João do Carmo Neves
..308-15 26/10/2026 - 11:01
IKWGQSNTTCUHZTKCBX0WSA

João do Carmo Neves
Gerente de Meio Ambiente e
Ordenador de Despesas

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=9fa5a4c1-e139-4b98-b6f4-d730de0b0c64