

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE8-2024-1**ANEXO I****TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO****CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

Os itens do objeto estão listados nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição /Especificação	Quant.	Unidade	R\$ Unitário	R\$ Total
01	ABACATE Deve ter coloração e formato uniforme. deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	15	KG	5,30	79,50
02	ABACAXI Abacaxi: Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos.	64	UND	8,42	538,88
03	ABOBORA JACARE De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.	79	KG	4,99	394,21
04	ABOBORA MORANGA Sem machucados, com coloração e tamanho típicos da variedade.	44	KG	6,26	275,44
05	ABOBRINHA Abobrinha- tipo italiana ou menina, qualidade exigida, tamanho e coloração uniformes. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	33	KG	4,19	138,27
06	ACELGA COM FOLHAS Com folhas firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho típicos da variedade, sem sujidades ou pragas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente.	11	UND	7,78	85,58
07	ACHOCOLATADO EM PO Achocolatado em pó: de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com composição básica: cacau em pó, açúcar, maltodextrina com no mínimo de 3% de proteína, 2,5% de lipídios, sendo o pó fino de fácil preparo, totalmente solúvel. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, dor e sabor agradáveis, não rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Embalagem: resistente, atóxico, vedado, com peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	86	KG	14,31	1.230,66
08	ACHOCOLATADO UHT PRONTO PARA CONSUMO 200ML Bebida láctea sabor chocolate, com conservação fora de refrigeração. embalagem atóxica, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade. registro no ms. prazo de validade: no mínimo 6 meses da data de entrega embalagem de 200ml.	04	Und.	1,49	5,96
09	AÇUCAR CRISTALIZADO De 1ª, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Contendo na rotulagem tipo e classificação, embalagem plástica transparente atóxica de 01 Kg, validade mínima de 23 meses, a contar da data da entrega.	2.500	KG	4,69	11.725,00
10	AIPIM Tipo branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos, aderente à superfície externa e isentas de umidade.	112	KG	4,84	542,08

11	ALFACE IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	66	UND	3,15	207,90
12	ALHO Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	46	KG	37,32	1.716,72
13	AMENDOIM TORRADO Com cor, odor, sabor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	29	PCT	9,31	269,99
14	AMIDO DE MILHO 500G Características sensoriais: aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 (trinta) dias antes da data de entrega.e.	27	PC	10,92	294,84
15	ARROZ AGULHINHA Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten , contendo no mínimo de 90% , grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Emb. de 01 kg em fardos c/ 30 kg, contendo nome do fabricante. Data de fabricação, prazo de validade, de acordo com resolução 12/78 do cnpa.	340	KG	5,84	1.985,60
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	05	KG	4,35	21,75
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Azeite de oliva extra virgem, acidez máxima 0,5%, lata ou vidro de 500 mL.	20	UND	50,11	1.002,20
18	BACON DEFUMADO Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária.	41	KG	32,85	1.346,85
19	BANANA DA PRATA Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	64	KG	7,65	489,60
20	BANANA DA TERRA Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	93	KG	8,49	789,57
21	BATATA INGLESIA Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	50	KG	9,62	481,00
22	BETERRABA De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.	16	KG	12,25	196,00
23	BISCOITO (ROSQUINHA) DOCE, SABOR COCO Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Embalagem pacote de 400g. O produto deverá obedecer às resoluções RDC N° 259, 20/09/02 e RDC N° 360, 23/12/03.	28	PCT	5,80	162,40

24	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 350G Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentadas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com data de validade visível.	237	PC	5,84	1.384,08
25	BISCOITO TIPO MAISENA 350G A base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço ? embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com data de validade visível.	284	PC	5,06	1.437,04
26	BOMBONS DE CHOCOLATE - PACOTE DE 1KG Contendo aproximadamente 50 unidades de 20g cada, tipo serenata de amor, embalada individualmente com plástico, que contenha em sua composição: açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol, poliricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500II). Pode conter traços de amendoim, amêndoas, avelã, castanha do Pará e nozes.	23	PC	49,29	1.133,67
27	BROCOLIS DE CABEÇA Limpo, tenro, firme, sem amarelão e sem podridão, com coloração e sabor característico.	04	KG	3,99	15,96
28	CAFE TORRADO E MOIDO 250G De primeira qualidade, aspecto, odor, cor e sabor próprios. com selo de pureza da associação brasileira da indústria de café ? abic, com identificação do produto e prazo de validade.	3.437	PCT	11,46	39.388,02
29	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 Contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. emb. de 500g.	45	PCT	6,79	305,55
30	CARNE BOVINA ADEM RESFRIADA OU CONGELADA Peça ou em cubos conforme solicitação, limpa no pré-preparo, máximo 10% de cordura e 3% de aponevose, não deve conter osso, nem cartilagem, embalagem individual transparente de 1 kg, com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, lacrada.	24	KG	21,99	527,76
31	CARNE BOVINA COM OSSO - COSTELA Resfriada, com osso, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	48	KG	14,92	716,16
32	CARNE BOVINA MOIDA TIPO ADEM FRESCA Limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso médio de 1 quilo cada, embaladas à vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam imprópria ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em embalagem plástica resistente, contendo em seu rótulo: espécie do produto, validade e peso; Embalagem de 01 kg.	67	KG	17,12	1.147,04
33	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO De primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam imprópria ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, validade e peso; Embalagem de 01 kg.	76	KG	19,29	1.466,04



34	CARNE SUINA TIPO BISTECA CONGELADA Em embalagem própria dentro de embalagem plástica de 1 kg resistente e transparente. certificado de inspeção sanitária.	09	KG	17,65	158,85
35	CARNE SUINA TIPO LOMBO SEM OSSO Congelado, em embalagem própria dentro de embalagem plástica de 1 kg resistente e transparente. certificado de inspeção sanitária.	15	KG	23,98	359,70
36	CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvido.	40	KG	7,32	292,80
37	CEBOLINHA Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Deve estar sem bulbo e raízes.	06	Und.	3,01	18,06
38	CENOURA De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.	19	KG	10,62	201,78
39	CHUCHU De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.	51	KG	2,49	126,99
40	COCO RALADO Sem sacarose, baixo teor de gordura, sem aditivo, são e maduros, sem cheiro ou ranço, embalagem plástica atóxica transparente de 100g.	40	PCT	4,02	160,80
41	COENTRO De primeira qualidade, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Deve estar sem bulbo e raízes.	05	KG	2,98	14,90
42	COLORAU EM PÓ DE 500G Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Embalagem de 500g.	08	PC	13,99	111,92
43	COUVE IN NATURA Molho, inteiro, verde apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Cada molho com no mínimo 500g.	28	KG	3,92	109,76
44	COUVE-FLOR In natura, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	24	KG	9,26	222,24
45	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Sem tempero, congelada com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida nem pegajosa, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Embalagem de 01 kg	104	KG	15,22	1.582,88
46	CREME DE LEITE DE 200G Embalagem de 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	67	UND	4,36	292,12
47	DOCE DE BANANA EM TABLETE 1KG Acondicionado em embalagem com no mínimo 1KG, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, declaração com o teor de sal adicionado, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	31	KG	22,59	700,29
48	DOCE DE LEITE PASTOSO 400G Embalagem de 400g. deverá ser produzido com matérias primas sãs, limpas, isentas de material terroso, parasitas, e em perfeito estado de conservação, na composição o leite deverá ser empregado na porção mínima de 03 de leite por 01 de açúcar, como coadjuvante na fabricação, tolerância máxima de 2% de amido, embalagem de 400g.	26	UN	13,02	338,52

49	DRUMETE DE FRANGO Sem tempero, congelada com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida nem pegajosa, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa(sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Embalagem de 01 kg.	22	KG	20,34	447,48
50	EXTRATO DE TOMATE Simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega e peso aproximado de 340g.	212	SACHE	2,66	563,92
51	FARINHA DE MANDIOCA Fina, branca, crua, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Embalagem de 500g.	112	KG	8,49	950,88
52	FARINHA DE TAPIOCA DE 500G Sem adição de açúcar, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem contendo 500g.	21	PC	6,83	143,43
53	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO 1 KG Obtida a partir de cereal limpo, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito Estado de conservação, sem umidade ou ranço. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Emb. de 01 kg.	12	KG	6,69	80,28
54	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEM FERMENTO Obtida a partir de cereal limpo, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. emb. de 01 kg.	19	KG	6,42	121,98
55	FEIJAO CARIOCA Classe carioquinha, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, contendo o nome da associação, número da DAP do agricultor que fabricou, data de fabricação e data de validade.	319	KG	8,16	2.603,04
56	FERMENTO QUIMICO 100G Embalagem, contendo 100 g, com tolerância de até -4,5 g. As seguintes informações devem ser impressas, estampadas, gravadas, gravadas em relevo ou litografadas ou coladas sobre a embalagem: nome e/ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, quantidade, composição, data de fabricação ou lote, validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. O produto deverá atender a(s) portaria(s) e resolução(ões) do INMETRO e ANVISA e vigente(s).	20	UND	3,73	74,60
57	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Sem tempero, congelada com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida nem pegajosa, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Embalagem de 01 kg.	135	KG	21,26	2.870,10
58	FLOCAO DE MILHO Farinha de milho flocada enriquecida com ferro, ácido fólico e vitamina B12. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.	03	KG	2,33	6,99

59	FUBA DE MILHO Produto obtido pela moagem do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. – Emb. de 1 kg.	32	KG	5,12	163,84
60	GELATINA EM PO 1 KG Deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome/CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, quantidade, composição, data de fabricação ou lote, prazo/data de validade, normas vigentes e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação ou lote impresso na embalagem.	43	KG	136,56	5.872,08
61	INHAME De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.	26	KG	5,99	155,74
62	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA 1 LT Sabor morango ou coco, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril. A embalagem deverá conter externamente os dados d identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 01 litro.	09	L.	11,89	107,01
63	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA 170G Sabor ameixa, morango ou coco iogurte compolpa de fruta - sabor ameixa, morango ou coco, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril. a embalagem deverá conter externamente os dados d identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. embalagem de 170g.	351	UN	3,65	1.281,15
64	LARANJA PERA Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução notamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	75	KG	4,99	374,25
65	LEITE CONDENSADO 395G Produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro.prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	244	UND	6,10	1.488,40
66	LEITE DE COCO DE 500ML Tradicional. Embalagem com 500 ml. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, normas vigentes e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem.	19	UND	10,16	193,04
67	LEITE INTEGRAL EM PÓ Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Embalagem: resistente, atóxico, vedado, com peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	89	KG	40,90	3.640,10
68	LINGUIÇA MISTA FRESCA DE 1ª QUALIDADE Preparada com carne mista; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega.	43	KG	16,62	714,66

69	LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA TIPO CALABRESA Preparada com carnes de 1ª qualidade, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odore sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, á vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Embalagem de 3 kg.	112	KG	25,96	2.907,52
70	MAÇÃ VERMELHA Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	55	KG	12,96	712,80
71	MAIONESE TIPO TRADICIONAL 500G Quantidade de calorias 690/100 kcal/g, embalagem com 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, o produto devera ter o registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde.	46	UN	8,65	397,90
72	MAMÃO Mamão - frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	67	KG	5,65	378,55
73	MANGA ROSA Manga rosa - frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	05	KG	10,18	50,90
74	MANTEIGA DE 500G Com sal, de primeira, acondicionado em embalagem contendo 500 g. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote e data de validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, adata de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e/ou Resolução(ões) vigente(s) ANVISA/MS e INMETRO.	260	Und.	26,79	6.965,40
75	MARACUJA IN NATURA Apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	17	KG	6,65	113,05
76	MARGARINA CREMOSA COM SAL DE 500G Vegetal, lipídios totais mínimos de 80%, acondicionado em embalagem contendo 500g, validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto deve ser registrado junto ao Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rotulagem contendo no mínimo, o teor de lipídios totais, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Conforme as Normas e/ou Resoluções vigentes INMETRO.	07	UND	8,96	62,72
77	MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE 500G Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses. embalagem de 500g.	112	PCT	4,49	502,88
78	MASSA DE SEMOLA TIPO PARAFUSO DE 500G Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidades, parasitas, Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses. Emb. de 500g.	114	PC	3,82	435,48
79	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	204	KG	3,78	771,12
80	MEXERICA POCAN Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	53	KG	4,92	260,76
81	MILHO PARA PIPOCA DE 500G Tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade, embalagem contendo 500g.	52	PC	4,51	234,52
82	MILHO VERDE 200G Simples em conserva, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarela, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Emb. de 200g.	98	LT	4,45	436,10

83	MISTURA PARA BOLO Sabor natural, embalagem caixa com 450g.	13	UND	7,74	100,62
84	MISTURA PARA MINGAU DE MILHO 230G mistura para mingau de milho, embalagem aproximada de 230 gramas. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	58	UND	4,52	262,16
85	MISTURA PARA O PREPARO INSTANTÂNEO DE MINGAU DEAVEIA 230G Embalagem aproximada de 230 gramas. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	11	UND	7,04	77,44
86	MOELA DE FRANGO Embalagem 1KG, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, o produto deverá ter o registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	08	KG	8,95	71,60
87	MOLHO DE TOMATE Tradicional, contendo 340 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	19	UND	2,50	47,50
88	ÓLEO DE SOJA Comestível, vegetal, de soja, refinado, sem colesterol, acondicionado em embalagem contendo 900 ml. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, Norma(s) vigente(s) e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e/ou Resolução(ões) vigente(s) da MAPA.	117	ml.	7,32	856,44
89	OVO DE GALINHA Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.	378	DZ	8,95	3.383,10
90	PEITO DE FRANGO COM OSSO Sem tempero, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Embalagem de 01 kg.	131	KG	18,62	2.439,22
91	PEIXE CONGELADO TIPO FILE 1 KG Fiél de pescada ou merluza sem pele e espinhas. acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso líquido, nome do produto, nome e cnpj do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legisla ao vigente da anvisa/ms.	17	KG	42,23	717,91
92	PEPINO Pepino tipo comum, classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	27	KG	4,96	133,92
93	PERA IN NATURA TAMANHO MEDIO De tamanho médio, firme e sem corte, rachadura ou mancha. Ou outra qualquer lesão de ordem física ou mecânica.	07	KG	11,62	81,34
94	PIMENTA DE REINO 50G Pimenta do reino in natura, seca embalagem transparente em pacote de 50g.	13	UN	5,82	75,66
95	PIMENTAO VERDE De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	36	KG	10,65	383,40
96	POLPA DE FRUTA INTEGRAL 100G Sabores variados, acondicionada na embalagem própria, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou vigente do ministério da agricultura. rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso, líquido, nome e cnpj do fabricante, número do lote, data da fabricação e data ou prazo de validade.	139	UN	2,66	369,74
97	POLPA DE FRUTA NATURAL 1KG Sabores variados de frutas, com no mínimo 100 ml. embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	17	KG	10,22	173,74

98	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA FATIADO Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. de modo que as embalagens não se apresente alteradas.	28	KG	32,12	899,36
99	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA Apresentada em grãos com aspectocor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, emb. de 400g.	57	KG	12,62	719,34
100	QUEIJO TIPO MUSSARELA De 1ª qualidade, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação: fatias de 20g, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em temperatura de 0 a 7°C.	28	KG	49,96	1.398,88
101	REFRIGERANTE DIVERSOS 2L As seguintes informações deverão ser impressas ou colada pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome/CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, quantidade, composição, data de fabricação ou lote, prazo/data de validade e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote impresso na embalagem.	140	Und.	7,66	1.072,40
102	SAL REFINADO IODADO com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas e matérias-estranhas, embalagem plástica de 1 Kg, fardo de 30 Kg.	41	KG	2,64	108,24
103	SALSICHA congelada tipo Hot Dog, composta de ingredientes como: Carne mecanicamente separada de aves, carne/ gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem pimenta e sem glúten. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 3 kg do produto. Validade: 180 dias.	109	PCT	39,48	4.303,32
104	SARDINHA EM CONSERVA 250G Em óleo de soja comestível. Lata com 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS ou Ministério da Agricultura.	30	UND	10,34	310,20
105	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU 1L Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS embalagem de 01 litro.	35	L.	7,63	267,05
106	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA 1L Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminados ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS embalagem de 01 litro.	35	L.	4,95	173,25
107	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO SABOR MANGA 1L Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS embalagem de 01 litro.	65	L.	6,89	447,85
108	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO SABOR MARACUJA 1L Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS embalagem de 01 litro.	34	L.	8,49	288,66
109	SUCO DE CAIXINHA 200ML Embalagem tetra pak 200ml, sabores diversos.	117	UN	2,12	248,04
110	TEMPERO PRONTO 1KG constituído pela mistura de polpa de alho, sal, cebolinha, coentro, cebola e outros condimentos, exceto pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na Anvisa.	24	UN	16,98	407,52

111	TOMATE com aproximadamente 70% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração e tamanho uniforme.	36	KG	7,98	287,28
112	TRIGO PARA QUIBE embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 12/78 da cnpa.	14	KG	5,17	72,38
113	UVA ITALIA com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, turgescentes, sem pragas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	02	KG	8,99	17,98
114	VINAGRE Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Emb. de 750 ml.	25	UND	3,28	82,00
VALOR TOTAL MÉDIO					132.553,14

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como materiais de consumo, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. PRAZO DE VIGÊNCIA

Os contratos terão vigência de 12 (doze) meses contada da data de sua celebração, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, admitida a prorrogação por até 05 (cinco) anos, formalizada em Termo Aditivo, observada as condições e diretrizes informadas nos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133.

O prazo de vigência da ATA de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Diário Oficial do Município, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, conforme artigo 22 do Decreto Municipal nº 2767/2024.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. MODALIDADE LICITATÓRIA

Pregão SRP / Menor Preço por Item, subsidiado pela Lei nº 14.133/2021 e Decretos Municipais nº 2632/21 que regulamenta a Lei 14.133/2021, nº 2631/21 que dispõe sobre Cotação de Preço, nº 2767/24 que regulamenta o SRP e Decreto Municipal nº 2768/24 que regulamenta fiscais de contrato.

6. JUSTIFICATIVA SIMPLIFICADA DA CONTRATAÇÃO

O Município de Mucuri, com o objetivo de oferecer uma infraestrutura adequada para suas secretarias e garantir a eficiência, qualidade e interesse da população, precisa realizar a contratação de um processo licitatório. Este processo é necessário para atender à demanda do Abrigo Institucional, CRAS, CREAS e outros equipamentos pertencentes a esta secretaria, com a aquisição futura e eventual para suprir as necessidades pelo período de 12 meses.

A aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível para a manutenção das atividades diárias, considerando o Princípio da continuidade dos serviços públicos. Os alimentos serão usados para preparo de cafés, sucos, chás, lanches e outros, oferecendo uma melhor condição de trabalho aos fundiários, bem como aos usuários que frequentam esses locais em busca de atendimentos. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios é de suma importância para a melhor execução das atividades diárias, atendendo a SEME e Departamentos vinculados a esta Secretaria, nas atividades realizadas durante o ano. O quantitativo do objeto foi determinado com base em históricos anteriores pelos departamentos responsáveis, respeitando uma margem para suportar um eventual aumento da demanda.

Ainda, cumpre salientar que há contrato e ata de registro de preços vigentes para assegurar a presente contratação.

6.1. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.2. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por ser uma compra de materiais comuns, não havendo a necessidade de garantia uma vez que o objeto será cumprido no momento da entrega do material.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Condições de Entrega

O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 15 (quinze) dias, contados do envio da Ordem de Fornecimento, no Almoxarifado Central do município de Mucuri – BA, situado a Rua Severino Vieira, s/nº, Bairro Centro – Mucuri/BA – CEP: 45.930-000, no horário das 08:00h às 11:00h, de segunda à sexta-feira.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.2. Condições de Entrega

Produtos devidamente registrados e aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

Rótulos com informações nutricionais claras e detalhadas, número do lote, data de fabricação, vencimento e nome de fabricante;

Comprovação de boas práticas de fabricação e de armazenamento dos alimentos;

Atendimento de normas municipais estaduais de vigilância sanitária;

Embalagem original e intacta.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS REFERENCIAIS

Valor total estimado para a aquisição é de **R\$132.553,14** (cento e trinta e dois mil, quinhentos e cinquenta e três reais e quatorze centavos), previsto no cronograma de consumo para o período de 12 (doze) meses.

A estimativa de custo para a contratação do objeto deste Termo de Referência foi realizada conforme Decreto Municipal 2631/2021, através de cotação feita no Sistema Preço da Hora, que estão juntadas ao processo administrativo. Sendo levada em conta toda as fontes disponíveis com a maior plenitude possível, nesse sentido, visamos justificar, que após pesquisa o preço está compatível com valor de mercado.

9. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Municipal 2768/2024, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#) e [Decreto Municipal nº 2768/2024](#)).

9.1.1. Fiscalização Técnica

9.1.1.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

9.1.1.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

9.1.1.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

9.1.1.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

9.1.1.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

9.1.1.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

9.1.2. Fiscalização Administrativa

9.1.2.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

9.1.2.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

9.1.3. Gestor do Contrato

9.1.3.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

9.1.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

9.1.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

9.1.3.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

9.1.3.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

9.1.3.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

9.1.3.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante Documento de Ateste de Nota Fiscal (DANF), criado no sistema interno da UFABC (SIPAC).

Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

Para fins de liquidação, o setor competente pelo recebimento e ateste da Nota Fiscal deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 10.1.1. o prazo de validade;
- 10.1.2. a data da emissão;
- 10.1.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 10.1.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 10.1.5. o valor a pagar; e
- 10.1.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;
- 10.1.7. dados bancários para o pagamento via depósito

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

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, o responsável pelo recebimento e ateste da Nota Fiscal deverá providenciar sua notificação, por escrito, para que a empresa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

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

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

Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) / 365$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

$$I = (6/100) / 365$$

$$I = 0,00016438.$$

Forma de pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado e informado pelo demandante/fiscal do contrato no DANF.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

10.1.10. Caso o contratante tenha alguma condição especial na tributação regular (suspensão, redução ou isenção) deverá encaminhar juntamente com a nota fiscal a documentação ou informativo da legislação aplicada a sua condição.

10.1.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] OU [MAIOR DESCONTO].

Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação técnica

Para fins de habilitação técnica, deverá o licitante comprovar a documentação exigida no Edital.

12. REAJUSTE (art. 92, V)

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado da contratação.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preço ao**

Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por apostilamento.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência.

Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

Acompanhar a execução do objeto contratado respeitando o Programa de Integridade e o Código de Ética da instituição, denunciando quaisquer evidências e adotando medidas cabíveis para combater situações de assédio, fraude, corrupção, conflito de interesses, nepotismo, entre outros.

14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

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

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

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

Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste Termo de Referência;

Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

Executar o objeto contratado respeitando o Programa de Integridade e o Código de Ética da Contratante, denunciando quaisquer evidências de assédio, fraude, corrupção, conflito de interesses, nepotismo, entre outros.

15. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;

- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

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

Multa:

As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município de Mucuri/BA, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

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

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

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

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

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

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de](#)



[2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

MUCURI/BA, 07 de junho de 2024.

Nodje Walter Neiva Diamantino

Secretário Municipal de Assistência Social