



TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 004/2026

Interessado: Município de Edealina

Solicitante: Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Coordenação, Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, Secretaria Municipal Transporte, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de produtos panificados, de forma parcelada, visando ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais e demais órgãos integrantes da Administração Pública do Município de Edealina, pelo período de vigência da ata de registro de preços, em conformidade com as condições, quantitativos e especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I), bem como nas demais disposições constantes deste Edital e seus anexos.

1 - OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação o Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de produtos panificados, de forma parcelada, visando ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais e demais órgãos integrantes da Administração Pública do Município de Edealina, pelo período de vigência da ata de registro de preços, em conformidade com as condições, quantitativos e especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I), bem como nas demais disposições constantes deste Edital e seus anexos, conforme quantitativo e descritivo trazido abaixo:

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
01	BISCOITO DE QUEIJO (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Não poderá conter açúcar, conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso, duro ou murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	2.302 KG	R\$ 33,99	R\$ 78.244,98

02	ENROLADINHO DE QUEIJO (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, queijo, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.150 KG	R\$ 33,99	R\$ 39.088,50
03	ENROLADINHO DE SALSICHA (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, salsicha, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. A salsicha utilizada deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, em perfeito estado de conservação. Não poderá conter conservantes químicos adicionais ou substâncias similares na massa. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.378 KG	R\$ 33,99	R\$ 46.838,22
04	BROA DE DOCE - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto, formato arredondado ou oval. Cor: amarelo-dourado a dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico levemente adocicado, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.384 KG	R\$ 33,99	R\$ 47.042,16
05	PÃO DE QUEIJO - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans.	2.775 KG	R\$ 33,99	R\$ 94.322,25



	Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, textura dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.			
06	BOLO SIMPLES - Produto obtido em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro a dourado. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou ressecada. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	704 UN	R\$ 29,3267	R\$ 20.645,99
07	BOLO COM COBERTURA (SABORES DIVERSIFICADOS) - Produto obtido em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico, sal, e cobertura de acordo com o sabor escolhido, podendo incluir, mas não se limitando a: chocolate, limão, morango, maracujá ou outros sabores autorizados. As coberturas poderão ser à base de chocolate, açúcar, leite, manteiga, frutas naturais ou polpa de frutas, conforme o sabor. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com cobertura uniforme e lisa, visualmente atrativa. Cor: massa amarelo-claro a dourado; cobertura conforme o sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, com sabor equilibrado da cobertura escolhida, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva ou cobertura irregular. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	723 UN	R\$ 29,3267	R\$ 21.203,20
08	ROSCA - Produto obtido em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, podendo conter cobertura ou recheio a base de chocolate, frutas, doce de leite ou outros sabores autorizados, conforme pedido. Contém glúten. Aparência: característica do produto, formato circular típico, com superfície uniforme e lisa. Cor: dourado-claro a dourado intenso; cobertura ou recheio conforme sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico,	1.932 KG	R\$ 33,99	R\$ 65.668,68



	com sabor equilibrado da massa e cobertura/recheio, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.			
09	SALGADOS ASSADOS E FRITOS - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com ingredientes adequados ao tipo de salgado: Salgados assados: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento e sal; recheios variados como queijo, frango, carne, palmito ou legumes. Salgados fritos: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, sal; recheios variados como carne, frango, queijo, legumes ou outros autorizados. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com formato uniforme e adequado ao tipo (assado ou frito). Cor: dourado-claro a dourado intenso (assados) ou dourado a marrom-claro (fritos). Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico do recheio e da massa, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura adequada ao tipo, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva, murcho ou deformações. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	2.953 KG	R\$ 33,99	R\$ 100.372,47
VALOR MÉDIO TOTAL DO CERTAME:				R\$ 513.426,46

1.2. As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Administração Pública e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

1.3. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

1.4. O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

1.5. Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

1.6. Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

1.7. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por



utensílios fabricados com polietileno.

1.8. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas. A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

1.9. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Edealina, Estado de Goiás, as providências cabíveis. A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

1.10. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável. O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso.

1.11. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais. A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

1.12. Cada item alimentício deverá ser fornecido em recipiente atóxico, dentro dos padrões e regramentos sanitários vigentes.

1.13. Todos os itens deverão ter prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses, salvo aqueles que por sua natureza não possuem tal prazo.

1.14. Impõe-se que os itens devem seguir as especificações constantes do quadro composto no item 1.1.

1.15. O fornecimento do objeto deve ser feito, exclusivamente, por empresas com sede na cidade de Edealina, Estado de Goiás, uma vez que as entregas deverão ocorrer em locais específicos sediados naquela municipalidade.

1.16. As empresas fornecedoras deverão estar estabelecidas, **OBRIGATORIAMENTE**, em um raio máximo de 10 km (dez quilômetros) dos locais indicados no subitem retro, tendo em vista a necessidade de oportunizar e otimizar o transporte dos alimentos para a localidade do fornecimento;

2 - JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de **produtos panificados** justifica-se pela necessidade de atender de forma contínua, regular e adequada as demandas das diversas Secretarias e órgãos da Administração Pública Municipal de Edealina. Tais produtos são essenciais para o desenvolvimento das atividades institucionais, educacionais, sociais e administrativas realizadas pelo Município, incluindo eventos, programas



assistenciais, ações pedagógicas, capacitações, reuniões e demais atividades que envolvem o fornecimento de alimentação aos usuários dos serviços públicos e aos servidores municipais.

2.2. A opção pela realização do procedimento licitatório na forma presencial, referente ao Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de produtos panificados, de forma parcelada, fundamenta-se nas características intrínsecas do objeto, bem como nas exigências operacionais e logísticas inerentes ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais e demais órgãos da Administração Pública do Município de Edealina. Os produtos panificados enquadram-se como bens de consumo imediato e altamente perecíveis, apresentando reduzido prazo de validade e significativa suscetibilidade a variações decorrentes de fatores como tempo, temperatura, acondicionamento, transporte e manipulação. Tais características impõem à Administração a necessidade de mecanismos mais rigorosos de controle qualitativo, sanitário e operacional, os quais são favorecidos pela condução do certame em ambiente presencial.

2.3. A aquisição desses itens por meio de empresa especializada assegura padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar e regularidade no fornecimento, conforme os critérios técnicos estabelecidos no **Termo de Referência (Anexo I)**. Essa especialização é indispensável para garantir que os produtos atendam às especificações necessárias para o consumo humano, evitando riscos e assegurando eficiência no atendimento às necessidades da Administração.

2.4. Destaca-se que a demanda por produtos panificados apresenta natureza contínua e volume variável, tornando inviável a estocagem em grande quantidade e justificando a contratação de forma planejada, conforme a necessidade de cada Secretaria. A centralização da contratação contribui para a **uniformização dos produtos**, melhor gestão dos recursos públicos e maior economicidade, além de evitar a realização de múltiplos processos licitatórios para atender necessidades semelhantes de diferentes órgãos. Diante do exposto, e considerando o interesse público, a continuidade dos serviços essenciais e o atendimento aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, **justifica-se plenamente a contratação** de empresa especializada no fornecimento de produtos panificados, conforme condições, especificações e demais disposições previstas no Edital e seus anexos.

3 - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1. Os produtos panificados deverão ser fornecidos, no mesmo dia da solicitação, nas Secretarias municipais solicitantes.

3.2. A contratada deverá, também, disponibilizar, no ato da contratação, um número de telefone móvel (celular) e outro fixo e, ainda, um representante que ficará disponível para receber as ligações da contratante, devendo informar o nome do funcionário e os respectivos números de contatos.



3.3. Fica vedado o substabelecimento do fornecimento lícitado, salvo em situações justificadas e aprovadas pelo contratante. Neste caso, a empresa indicada deverá atender todas as condições exigidas no contrato e a nota fiscal deverá ser emitida pela empresa contratada e não pela substabelecida.

3.4. Havendo rejeição dos produtos, no todo ou em parte, a contratada deverá substituí-las IMEDIATAMENTE, ou no prazo máximo de 12 (doze) horas, se estas apresentarem defeito de fabricação ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes neste Termo, independentemente da quantidade rejeitada, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações, o mesmo prazo e sanções se aplicam no caso de fornecimento em quantidade inferior ao solicitado na ordem de fornecimento.

3.5. Será de responsabilidade da Empresa contratada, quando do fornecimento, controlar as quantidades entregues, para que não ultrapasse o solicitado, bem como correrá as suas despesas todas as despesas decorrentes do fornecimento ora contratado.

3.6. O recebimento provisório será dispensado, tendo em vista que o objeto lícitado é composto por gêneros perecíveis e alimentação preparada.

3.7. O recebimento dos alimentos será de inteira responsabilidade do FISCAL do contrato, a ser indicado mediante Decreto Municipal oportunamente anexada ao Termo Contratual ou outro instrumento que o substitua.

3.8. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto deste Termo, correrão por conta exclusiva do **FORNECEDOR**.

4 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CONTRATO

4.1. Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato e eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Estado de Goiás, podendo ser prorrogado, alterado e/ou rescindido nos termos da legislação vigente, mediante aditamento contratual.

4.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas legais, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração, especialmente designado, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, em atendimento a Lei 14.133/2021.



4.4. Em caso de subcontratação total ou parcial do objeto contratado, a associação da CONTRATADA a outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, deverá ter autorização expressa do CONTRATANTE.

5 - DO ACOMPANHAMENTO

5.1. Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa fornecedora o fiscal verificará a procedência dos produtos entregues comprovando a qualidade dos mesmos.

5.2. O CONTRATANTE poderá recusar os cilindros, bem como suas recargas, se não atender ao estipulado no objeto.

5.3. O acompanhamento e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos por meio de um representante legal indicado pelo Órgão Contratante, denominado **FISCAL**, ao qual compete fiscalizar, conferir e avaliar a entrega dos cilindros, bem como suas recargas, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência a Administração.

5.4. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para acompanhamento e controle de execução do contrato;

5.5. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a legislação vigente;

5.6. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou providências cabíveis.

6 - DAS OBRIGAÇÕES

6.1. DA CONTRATADA

6.1.1. Expedir Nota Fiscal dos produtos com a descrição do item, do seu quantitativo, valor unitário e POR ITEM.

6.1.2. Estar à disposição da administração sempre que solicitado.

6.1.3. A detentora da Ata e/ou contratada deverá entregar os produtos em conformidade com o exigido no termo convocatório e submeter-se à fiscalização das Secretarias Municipais competentes, com a finalidade de garantir o cumprimento das condições pactuadas.



6.1.4. A detentora da Ata e/ou contratada responde, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, comprovada a culpa ou dolo.

6.1.5. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes do fornecimento dos produtos.

6.1.6. A inadimplência das obrigações com encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto licitado.

6.1.7. Arcar com todas as despesas inerentes direta ou indiretamente ao fornecimento dos produtos, tais como: transporte, encargos trabalhistas, impostos, mão de obra para fornecimento de produtos e demais incidentes sobre o fornecimento.

6.1.8. A detentora da Ata e/ou contratada fica obrigado a aceitar nas mesmas condições de fornecimento, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor total adjudicado.

6.1.9. A contratada está obrigada a prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da Contratante, cujas exigências serão as compatíveis com as do termo de referência, e a empresa deverá obrigatoriamente atender.

6.1.10. A Contratada deverá manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas no edital, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação respectiva.

6.1.11. A Contratada está obrigada a responsabilizar-se por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa, ou dolo na execução do objeto em questão, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade e fiscalização ou o acompanhamento da Contratante.

6.1.12. A Contratada está obrigada a assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando: em decorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho do objeto ou em conexão com eles, ainda que ocorridas em dependências da Contratante.

6.1.13. A Contratada está obrigada a cumprir e fazer cumprir, seus prepostos, mandatários ou conveniados; leis, regulamentos e posturas, bem como, quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto da contratação em questão, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.

6.1.14. A detentora da ata e/ou contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, conforme padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de fiscalização, durante toda a vigência do contrato.

6.1.15. A contratada deverá entregar os produtos no local informado pelas Secretarias Municipais competentes;

6.2. DO CONTRATANTE



6.2.1. Efetuar o pagamento a contratada no prazo e forma estipulados, mediante documento hábil de quitação.

6.2.2. Realizar a fiscalização prévia da procedência dos produtos entregues comprovando a qualidade dos mesmos e remeter advertência ao fornecedor, por escrito, quando os produtos não forem fornecidos de forma satisfatória;

6.2.3. Emitir ato designando o responsável pela fiscalização e recebimento dos produtos.

6.2.4. Comunicar à Contratada qualquer anormalidade ocorrida na execução do objeto, diligenciando para que as irregularidades ou falhas sejam plenamente corrigidas;

6.2.5. Notificar, por escrito, a Contratada da aplicação de eventuais penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa;

6.2.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os alimentos e demais itens que estiverem em desacordo com o pactuado.

6.2.7. Se necessário, paralisar ou suspender a qualquer tempo a entrega dos itens alimentares de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo das entregas efetuadas.

6.2.8. Devolver os itens alimentares caso não atenda as exigências deste termo, devendo a contratada fazer a respectiva reposição.

7 - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades entregues, após a liquidação e emissão da respectiva nota fiscal, devidamente conferida e atestada pelo fiscal do contrato e pelo Controle Interno.

7.2. Os pagamentos serão efetuados mediante ordem bancária, transferência eletrônica, ou outra forma de saque autorizado pelo Banco Central do Brasil, na qual a destinação e o credor final fiquem identificados no documento.

7.3. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao Fornecedor e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento.

8 - MEDIDAS ACAUTELADORAS

8.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

9 - DAS SANÇÕES

9.1. Sem prejuízo das perdas e danos e das multas cabíveis nos termos da lei civil, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes sanções administrativas:



9.1.1. Advertência;

9.1.2. Multa de mora, no percentual de 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil de atraso injustificado no adimplemento da obrigação, calculada sobre o valor contratual atualizado correspondente à parcela de execução em atraso, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor do presente Contrato;

9.1.3. Multa pela inexecução total ou parcial do contrato, graduável conforme a gravidade da infração, no percentual máximo de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato ou do empenho;

9.1.4. Suspensão temporária da faculdade de licitar e impedimento de contratar com o Município de Edealina, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

9.1.5. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

9.1.6. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com toda a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos da lei.

10. DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

10.1. Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA



JOÃO PAULO FERREIRA FELIPE
Gestor do Executivo



NEIDE DIAS DORNELES ALVES
Gestora do Fundo Municipal da Educação



MEIRILANE RODRIGUES ALVES BARBOSA
Gestora do Fundo Municipal de saúde



JANECLAIR FALEIRO DA SILVA
Gestora do Fundo Municipal de Assistência