

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE MARMITEX E REFEIÇÕES SELF SERVICE PARA SERVIDORES DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA MUNICIPAL, QUANDO A SERVIÇO NO DESEMPENHO DE SUAS FUNÇÕES, NOS LIMITES DO MUNICÍPIO DE GRÃO-PARÁ.

1.2. DETALHAMENTO DO OBJETO

O fornecimento de marmitas será realizado conforme as demandas da Administração Municipal, com entregas no local previamente definido, situado na Sede do Município. Em situações excepcionais, o secretário responsável poderá autorizar a retirada das marmitas diretamente no estabelecimento contratado, desde que este esteja localizado no centro do município.

Para o fornecimento no formato Self-Service, o serviço deverá ser disponibilizado na Sede do Município, conforme solicitação da Administração. A Secretaria responsável informará a quantidade de marmitas com antecedência mínima de 2 (*duas*) horas, garantindo o fornecimento dentro do prazo estipulado para o dia. O fornecimento ocorrerá de segunda a sexta-feira.

Cada marmita deverá ser acompanhada de utensílios adequados, incluindo garfo, guardanapo de papel e sacola descartável para transporte. A salada será acondicionada separadamente em embalagem tipo hambúrgueira, temperada com vinagre e acompanhada de sachê de sal. Todos os produtos fornecidos deverão atender rigorosamente aos padrões de qualidade e higiene, assegurando uma alimentação segura e adequada para os servidores municipais.

Este processo tem como finalidade garantir alimentação adequada, balanceada e de qualidade aos servidores municipais durante o exercício de suas funções, respeitando as quantidades e condições definidas pela Administração Pública, contribuindo para o bom desempenho das atividades municipais.

Segue abaixo a tabela com as descrições, quantidades e valores estipulados:

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



1	<p>REFEIÇÃO TIPO MARMITEX: fornecida em embalagem de isopor tamanho 09, lacrada, com peso mínimo de 900 gramas. O conteúdo deverá incluir: arroz, feijão preto ou vermelho, uma opção de prato principal (carne), um complemento, um tipo de legume (cru ou cozido) e uma salada de folhas, conforme especificado na tabela no item 1.3. As opções de prato principal, complementos, legumes e saladas serão disponibilizadas conforme o cardápio do dia.</p> <p>Observações: Acompanha garfo, sacola descartáveis e guardanapos de papel. A salada deverá ser acondicionada separadamente em embalagem tipo hambúrgueira.</p>	UNID	6.000	R\$ 21,10	R\$ 126.600,00
2	<p>REFEIÇÃO TIPO MARMITEX FEIJÃO PRETO OU VERMELHO: fornecida em embalagem de isopor tamanho 09, lacrada, com peso mínimo de 900 gramas. A refeição é composta por grãos de feijão preto ou vermelho tipo 1 e caldo.</p>	UNID	1.800	R\$ 15,30	R\$ 27.540,00
3	<p>REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 1 LITRO: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.</p>	UNID	500	R\$ 9,60	R\$ 4.800,00
4	<p>REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 2 LITROS: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litros. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.</p>	UNID	700	R\$ 12,40	R\$ 8.680,00
5	<p>REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 1 LITRO: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.</p>	UNID	150	R\$ 9,60	R\$ 1.440,00
6	<p>REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 2 LITROS: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola</p>	UNID	300	R\$ 11,80	R\$ 3.540,00



	plástica descartável.				
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML: Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	300	R\$ 3,30	R\$ 990,00
8	ÁGUA MINERAL COM GÁS - 500ML: Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	300	R\$ 3,50	R\$ 1.050,00
VALOR TOTAL					R\$ 174.640,00

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE: Prestação de serviço de refeições completas no formato self-service, com livre acesso a todos os itens do cardápio diário. As refeições deverão ser consumidas exclusivamente nas instalações da empresa contratada, assegurando variedade, qualidade e rigorosos padrões de higiene alimentar. O cardápio deverá oferecer opções equilibradas, contemplando saladas, proteínas, acompanhamentos e sobremesas.	UNID	200	R\$ 31,73	R\$ 6.346,00
2	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 1 LITRO: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	100	R\$ 9,60	R\$ 960,00
3	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 2 LITROS: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litros. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	100	R\$ 12,40	R\$ 1.240,00
4	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 1 LITRO: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades,	UNID	100	R\$ 9,60	R\$ 960,00



	parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.				
5	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 2 LITROS: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	100	R\$ 11,80	R\$ 1.180,00
6	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML: Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	150	R\$ 3,30	R\$ 495,00
7	ÁGUA MINERAL COM GÁS - 500ML: Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	150	R\$ 3,50	R\$ 525,00
8	SUCO: Suco de fruta natural, servido em copo de 300ml.	UNID	100	R\$ 7,38	R\$ 738,00
VALOR TOTAL					R\$ 12.444,00

1.3. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS:

A marmitex deve conter obrigatoriamente: um item de prato principal, um item de acompanhamento, um item de legumes (cru ou cozido) e um item de salada de folhas, de acordo com a disponibilidade do cardápio diário da contratada.

PRATO PRINCIPAL (CARNE)	Carne bovina, carne de aves, e carne suína.
COMPLEMENTOS	Farofa, bolinho de arroz, macarrão com molho, polenta cremosa, polenta frita, guimis, moranga, aipim, purê de batata.
LEGUMES - CRU OU COZIDO	Chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha, repolho roxo, vagem, beterraba, brócolis, couve-flor, rabanete, tomate, cebola, pimentão.
SALADA - FOLHAS	Alface crespa, rúcula, agrião, acelga, radiche.

1.4. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

Os serviços previstos nesta contratação são classificados como serviços comuns, conforme o art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Essa classificação se dá porque seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos de forma objetiva no edital, com base em especificações



usuais de mercado. Além disso, tratam-se de serviços de natureza continuada, essenciais para a manutenção das atividades administrativas da Administração Pública, decorrentes de demandas permanentes ou de longa duração.

1.6. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84, caput, da Lei Federal n. 14.133/2021.

Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas. Nesse contexto, sendo vantajosa a manutenção da ata, a prorrogação é adequada para administração, podendo prorrogar, por mais um ano, o quantitativo anual anteriormente previsto.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, tipo marmite, e self-service é indispensável para o bom funcionamento da Administração Pública Municipal. Essa iniciativa visa garantir suporte alimentar adequado a servidores, colaboradores, palestrantes e demais envolvidos em atividades ou eventos oficiais promovidos pelo município.

A Secretaria Municipal de Saúde, por exemplo, realiza campanhas de vacinação, ações educativas e diversas atividades relacionadas à saúde pública, frequentemente demandando a oferta de refeições para os profissionais envolvidos. Essa prática contribui para otimizar o desempenho das equipes, especialmente durante jornadas prolongadas.

De maneira semelhante, as equipes da Secretaria de Infraestrutura, que atuam na manutenção de estradas rurais, pontes, praças e demais infraestruturas públicas, enfrentam dificuldades logísticas para retornar às suas residências no horário de almoço, principalmente durante trabalhos em áreas distantes, como na recuperação de estradas vicinais. Além disso, atividades como a coleta de resíduos sólidos muitas vezes exigem deslocamentos para regiões remotas, tornando inviável o retorno para refeições domiciliares.

Também é necessário atender a eventos institucionais e programações específicas, como recepções de autoridades, entrega de honorárias, celebrações de datas comemorativas, eventos esportivos, campanhas educativas, cursos, palestras, seminários na área da saúde e capacitações no âmbito educacional. A oferta de refeições durante essas ocasiões é essencial para o sucesso e continuidade das ações.

Estudos apontam que oferecer transporte para que os servidores retornem às suas residências no intervalo de almoço resultaria em custos mais elevados ao erário público, além de prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados.

Portanto, a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas revela-se a alternativa mais prática, econômica e eficiente. Essa medida é fundamental para garantir a continuidade das atividades públicas, atender ao interesse da coletividade e proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores municipais.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Será conduzido um processo licitatório público na modalidade de Registro de Preços, possibilitando a participação de empresas interessadas em oferecer propostas competitivas para o fornecimento de refeições. Durante o certame, os licitantes apresentarão suas condições comerciais e valores, que serão avaliados pela Administração Municipal de Grão-Pará, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para o município.

Conforme os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, verificou-se que o objeto em questão pode ser executado por quaisquer empresas do segmento alimentício que cumpram integralmente os critérios exigidos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objetivo é garantir a oferta de alimentos de alta qualidade, preparados com segurança e entregues de forma adequada, respeitando as normas sanitárias e as especificações previstas no edital. As exigências visam assegurar a satisfação dos consumidores finais, a preservação da saúde pública e o cumprimento das diretrizes da Administração Pública.

4.1 REQUISITOS PARA A FUTURA CONTRATAÇÃO:

1. As refeições deverão ser preparadas com produtos frescos e de alta qualidade, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade na cozinha da empresa contratada.
2. As técnicas corretas de culinária devem ser seguidas em todas as fases de preparo, respeitando as características dos ingredientes e garantindo a preservação dos nutrientes.
3. Os pratos devem ser saudáveis, bem temperados e livres de repetição em dias subsequentes.
4. A contratada deverá apresentar Alvará de Funcionamento atualizado, e possuir todas as licenças sanitárias exigidas pelos órgãos competentes.
5. Os alimentos devem ser transportados, quando necessário, em veículos apropriados e acondicionados em caixas isotérmicas para conservação da temperatura e qualidade.
6. As bebidas devem ser entregues geladas.



7. As marmitas deverão ser entregues em um local previamente estabelecido pela Administração, na Sede do Município, em casos específicos o secretário ou servidor designado poderá optar pela retirada no estabelecimento contratado, caso possua sede no município. No caso de fornecimento no formato Self-Service, o serviço deverá ser disponibilizado na Sede do Município.
8. Não subcontratar o objeto do presente instrumento.
9. A empresa vencedora deverá manter, durante toda a vigência do contrato, a mesma marca dos produtos apresentados na proposta.
10. A contratada deverá fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual necessários, como máscaras, luvas descartáveis e protetores de cabelo, conforme a natureza do serviço a ser executado.
11. O custo de entrega deve estar incluso no valor da marmitex.

4.2. NÃO SERÃO ACEITAS AS SEGUINTE PARTICIPAÇÕES:

1. Interessados declarados inidôneos ou sujeitos a suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública por qualquer motivo.
2. Interessados inadimplentes com as obrigações junto ao órgão fiscalizador da classe ou que possuam alguma nota desabonadora emitida pelo mesmo.
3. Empresas que não apresentarem toda a documentação exigida no Edital.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento dos produtos especificados neste termo será realizado de forma parcelada ao longo de 12 (doze) meses, conforme a demanda da Administração Municipal e mediante solicitação formal do Departamento requisitante.

O fornecedor estará sujeito à fiscalização durante a entrega dos alimentos e em eventuais inspeções posteriores. A Secretaria responsável reserva-se o direito de recusar produtos que não atendam aos padrões de qualidade exigidos ou que não sejam classificados como alimentos de primeira qualidade. Produtos fora do padrão deverão ser substituídos sem ônus para a Administração.

A logística de entrega será organizada da seguinte forma:

a) o servidor da prefeitura encarregado pela distribuição das marmitas enviará, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, por meio de grupo no WhatsApp (composto pelo secretário, servidor designado e pelo fornecedor contratado), a lista com as quantidades de marmitas e bebidas solicitadas. Com base nessas informações, a empresa contratada deverá preparar as marmitas conforme as especificações.

b) No ato da entrega, será preenchido e assinado um documento de controle de entrega, no qual deverá constar a data, a quantidade efetivamente entregue, bem como a assinatura do servidor



responsável pelo recebimento. Esse documento servirá como comprovação da entrega e integrará o processo de fiscalização e controle de qualidade.

c) ao final do período de entregas, o fornecedor deverá confeccionar um demonstrativo das quantidades entregues no dia, constando itens e quantidades, no mínimo.

O fornecimento será realizado de segunda a sexta-feira, em horário previamente programado, assegurando que as refeições sejam entregues de forma pontual e sem atrasos, garantindo a adequada alimentação dos servidores.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Após a homologação da Licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço, estabelecendo os termos e condições para a execução do contrato. Todas as comunicações entre o município e a contratada deverão ser realizadas por escrito, sempre que exigido pela formalidade, sendo permitida a utilização de mensagens eletrônicas para esse fim, respeitando os princípios da transparência e da eficiência administrativa.

A gestão da Ata de Registro de Preço ficará sob a responsabilidade do Secretário Municipal da Administração e Fazenda, Edmar Kemper Nandi, que atuará como gestor do contrato, com a missão de assegurar a execução conforme as condições pactuadas e otimizar os resultados para a Administração Pública. Já a fiscalização será conduzida por Vanderlei Michels, Secretário Municipal de Infraestrutura, que foi designado para garantir o cumprimento integral das cláusulas contratuais, monitorando a execução das obrigações estabelecidas, com ênfase na qualidade, prazos e cumprimento das metas estabelecidas.

O fiscal técnico acompanhará de perto a execução do contrato, realizando registros detalhados de todas as ocorrências pertinentes e assegurando a conformidade com os termos acordados, a fim de evitar qualquer descumprimento ou falhas na execução dos serviços. Caso sejam identificadas irregularidades, inconformidades ou não conformidades, o fiscal emitirá notificações formais, estipulando prazos para a correção das falhas, a fim de garantir a continuidade do processo dentro dos padrões estabelecidos.

Em situações que exigem decisões ou ações fora da competência do fiscal, o assunto será encaminhado ao gestor do contrato, que tomará as medidas cabíveis, buscando sempre soluções eficazes e conforme as normas legais aplicáveis. O cumprimento integral das condições contratuais será monitorado e as partes contratantes serão solidariamente responsáveis pelas consequências de eventuais falhas na execução do contrato, seja total ou parcial.

Além disso, outras cláusulas e especificações detalhadas sobre a gestão do contrato serão incorporadas no documento contratual, abrangendo aspectos como penalidades, reajustes, e condições para eventual rescisão contratual. O contrato deverá ser executado com total fidelidade às disposições

acordadas, em conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte será responsável pelas consequências da inexecução total ou parcial do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

A medição será realizada mensalmente, com base na quantidade efetivamente fornecida e devidamente atestada pelo setor requisitante. Controle através de requisições previamente autorizadas e recibos de entrega assinados.

7.2. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado em conta vinculada no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da emissão da Nota de Empenho ou Ordem de Compra, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura referente ao objeto ou serviço entregue e devidamente aceito. A nota fiscal deverá detalhar as quantidades fornecidas (marmitex, bebidas, águas, sucos e self-service), com a indicação dos valores unitários e totais. Também será exigido o relatório de entrega ou atendimento, assinado pelo responsável do setor solicitante.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

Para a contratação em questão, será adotado o procedimento de **Pregão Eletrônico**, conforme a legislação vigente. Essa modalidade foi escolhida por proporcionar maior transparência, agilidade e competitividade entre os fornecedores, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

O critério de julgamento será o **Menor Preço por Lote**. A escolha desse critério justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, evitando a descontinuidade da padronização e possíveis dificuldades gerenciais, além de eventuais aumentos de custos. A contratação busca a formação de um todo unitário, com o estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que seria difícil de manter com múltiplos prestadores de serviços.

Além disso, será adotado o **Sistema de Registro de Preços** para a contratação, considerando a natureza dos materiais a serem adquiridos. A previsão de fornecimento parcelado oferece maior flexibilidade à Administração, que frequentemente necessita dos materiais. A demanda incerta para os itens e a flexibilidade do Sistema de Registro de Preços, que não obriga a Administração a realizar as compras, são características que tornam essa modalidade adequada.

A licitação será realizada sob a forma de **Multientidades**, permitindo a participação de diversas entidades da Administração Pública que necessitam dos mesmos materiais ou serviços. Essa abordagem visa otimizar a gestão e racionalizar os recursos públicos, promovendo a integração e cooperação entre as entidades envolvidas.

Em conformidade com o **Decreto nº 20/2022**, de 15 de julho de 2022, será aplicado tratamento diferenciado e favorecido para **Microempresas (ME)** e **Empresas de Pequeno Porte (EPP)**, com o objetivo de estimular a participação desses segmentos no certame, fortalecendo o desenvolvimento econômico e social e promovendo a competitividade no mercado público.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

O valor total estimado para a contratação é de **R\$187.084,00 (cento e oitenta e sete mil e oitenta e quatro reais)**. Esse montante foi distribuído da seguinte forma:

- **Lote 1:** R\$174.640,00 (cento e setenta e quatro mil, seiscentos e quarenta reais)
- **Lote 2:** R\$12.444,00 (doze mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais)

A estimativa apresentada tem como objetivo assegurar a alocação de dotação orçamentária suficiente e viabilizar o processo de contratação, considerando a natureza dos serviços e/ou materiais a serem adquiridos.

A definição do valor estimado foi realizada com base na média dos preços obtidos por meio de pesquisa de mercado, adotando um método estatístico que reflete os valores praticados no setor. Essa abordagem visa garantir a transparência, eficiência e economicidade, em conformidade com os princípios que regem as contratações públicas.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1. Realizar a entrega dos produtos e serviços conforme as condições previstas no edital e exigidas pela administração pública, dentro dos prazos estabelecidos.
2. Cumprir prontamente todas as exigências feitas pela Administração Pública, relacionadas ao objeto da licitação, mantendo a transparência e a cooperação contínua.
3. Facilitar o acompanhamento e a fiscalização dos serviços prestados, permitindo a inspeção a qualquer momento, além de fornecer todos os esclarecimentos e informações solicitadas pela Contratante, por escrito, sempre que necessário.
4. Seguir rigorosamente as normas técnicas e regulamentações aplicáveis à armazenagem e conservação dos gêneros alimentícios, garantindo a qualidade e segurança dos produtos.
5. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual necessários, como máscaras, luvas descartáveis e protetores de cabelo, conforme a natureza do serviço a ser executado.
6. Garantir que seus empregados sejam devidamente treinados e capacitados para a execução das atividades, com ênfase na segurança alimentar, boas práticas de manipulação e higiene, conforme as normas estabelecidas.



7. Cumprir todas as legislações pertinentes, incluindo as sanitárias, trabalhistas e de segurança, para assegurar que as operações estejam em total conformidade com os requisitos legais vigentes.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

1. Disponibilizar para a Contratada todos os elementos e informações necessários para a execução do objeto contratual.
2. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, conforme previsto no contrato e seus anexos.
3. Notificar a Contratada, por escrito, sobre quaisquer vícios, defeitos ou incorreções identificados no serviço prestado, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos, total ou parcialmente, às custas da contratada.
4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações contratadas.
5. Efetuar o pagamento ao Fornecedor do valor correspondente à prestação de serviço executada, no prazo, forma e condições estabelecidos no contrato.
6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução desta licitação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

As despesas decorrentes do presente certame correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

14.005.3.3.90.00.00.00.00.1.500.1002.0000 (código 6)

23.004.3.3.90.00.00.00.00.1.500.0000.0000 (código 109)

Grão-Pará, 21 de janeiro de 2025.

EDMAR KEMPER NANDI

Secretário Municipal da Administração e Fazenda

