



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de referência tem por objeto Aquisição de gêneros alimentícios para uso pela guarnição operacional do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC), em Palhoça, na elaboração de café da manhã e lanche da tarde , e eventual almoço ou janta, via Ata de Registro de Preços., conforme especificação contida nos anexos e neste termo de referência, partes integrantes do Edital.

2. DESCRIÇÃO, QUANTIDADES E VALORES

2.1 As especificações, quantidades e valores são as constantes abaixo, sendo parte integrante do edital convocatório.

Item	Quant.	Un.	Especificação	Preço Máx. Unitário	Preço Máx. Total
01	50	UN	Sal - refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em PCTs de 01kg. Produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde."	3,92	196,00
02	365	KG	"Farinha de trigo especial: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de Matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: de 01 Kg."	7,39	2.697,35
03	600	PCT	Café em pó homogêneo torrado e moído, de primeira qualidade, a vácuo de qualidade extra forte Produto com selo de pureza abic. Embalagem primária a alto vácuo em PCTs de poliéster metalizado e re-embalados em caixa de papelão com 500 gramas e secundária em caixa de papelão retangular fechada com até 10 kg.	47,29	28.374,00
04	50	KG	"Feijão Preto: tipo 1, isento de matérias estranhas, e impurezas, isento de insetos vivos ou mortos, máxima de 15% e 13% de umidade. Portaria 161 de 24/07/77 M.A . - Matérias estranhas 2% Embalagem: embalagem plástica de 01	8,29	414,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/09/2024 11:21 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/p66e9906b9ea70>.





			Kg.		
05	25	KG	Arroz integral, longo, fino, tipo I, . Produto com registro no MAPA. Embalagem: plástica com no mínimo 01 kg.	8,13	203,25
06	200	KG	Arroz parboilizado, longo, fino, tipo I, . Produto com registro no MAPA. Embalagem: plástica com no mínimo 01 kg.	8,56	1.712,00
07	400	KG	"Açúcar refinado, embalagem com 01kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo: ""Açúcar refinado especial"". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, PCTs de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg."	6,64	2.656,00
08	100	UN	"Macarrão Espaguete. Tipo espaguete longo, com ovos. Ingredientes: Farinha de trigo especial, ovos. Padronizada com até 500 gramas. Deve apresentar na embalagem valor nutricional."	5,04	504,00
09	70	UN	"Macarrão Parafuso, com ovos. Ingredientes: Farinha de trigo especial, ovos. Padronizada com até 500 gramas. Deve apresentar na embalagem valor nutricional."	5,38	376,60
10	220	PCT	Fermento de bolo em pó químico seco - Embalagem com aproximadamente 100 gr.	3,90	858,00
11	2.900	UN	Leite Longa Vida Integral UHT, embalagem tetrapack de 1 litro, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso	6,38	18.502,00
12	40	UN	"Farinha de Mandioca, extra fina. Característica: grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca.	9,18	367,20





			Embalagem: intacta, acondicionada em PCTs de polietileno transparente de 1Kg."		
13	320	UN	"Margarina Vegetal com sal, de primeira qualidade, com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos, isentos de ranço e outras características. Embalagem: com 500 gramas."	11,96	3.827,20
14	50	UN	Extrato de tomate, simples, concentrado. Preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes e estar isento de fermentação de indicadores de processamento defeituosos. Aparência de massa mole, de cor vermelha, odor e sabor próprio. O produto deve se enquadrar na Resolução n.º 12/78 da C.N.N.P.A/NTE 12/15 de 24/07/78. Embalagem com revestimento interno apropriado, com no mínimo 340grs."	9,93	496,50
15	20	UN	Molho de Pimenta. Embalagem com no mínimo 150ml.	6,28	125,60
16	200	UN	"Suco, artificial, em pó, adoçado, sabores diversos. Embalagem com no mínimo 25 gramas, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Produto deverá ter registro no MAPA."	1,14	228,00
17	110	UN	Refrigerante 2 litros - sabores diversos com as seguintes especificações mínimas: Bebida não alcoólica, não fermentada, gasificada, composta por água mineral gasificada, açúcar, suco natural concentrado, embalagem de 2 litros.	11,22	1.234,20
18	36	UN	Coador Café - Material: Flanelado 100% Algodão Aplicação: Máquina De Café Características Adicionais: Com Aro Dimensões 17cm X 22cm Capacidade: 3 L	13,67	492,12





19	200	KG	CHOCOLATE - Tipo: Preto, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional Característica Adicional: 50 % Cacau.	29,80	5.960,00
20	180	PCT	Biscoito doce, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane e em caixas de papelão (embalagem secundária), a data de fabricação devida estar em local visível da embalagem. Pct de 200g.	6,35	1.143,00
21	300	UN	Crema de leite de origem animal, embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado de 200g.	8,27	2.481,00
22	180	PCT	Biscoito salgado, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa de papelão (embalagem secundária), lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade, com os registros obrigatórios do ministério competente. pct c/ 200g	5,77	1.038,60
23	180	UN	"LEITE CONDENSADO Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impureza, odor desagradável ou peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, sem amassados. Embalagem	7,78	1.400,40





			com aproximadamente 395 gramas"		
24	180	POTE	REQUEIJÃO Características Técnicas: Creme de leite, massa coalhada/coalho, leite, fermento lácteo, sal. Embalagem primária: embalagem de 200g. Observação: não deve conter glúten.	12,33	2.219,40
25	40	UN	"Azeite de Oliva Extra Virgem: Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Embalagem 500 mL."	47,67	1.906,80
26	40	UN	Alface: Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso aproximado 400g.	8,70	348,00
27	760	KG	Banana Branca: tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A nº. 126 de 15/05/81. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	7,93	6.026,80
28	500	KG	Batata Inglesa: suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A . 69 de 21/02/95 e Portaria M.A . 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com	9,62	4.810,00





			coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
29	50	KG	Beterraba tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A nº. 126 de 15/05/81. Deve apresentar as características do cultivar vem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	7,80	390,00
30	20	UN	Brocolis, tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso aproximado 400g a 600g.	7,67	153,40
31	730	KG	Cebola de cabeça: classe média, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M. A nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	10,37	7.570,10
32	160	KG	Cenoura: sem folhas, classe: médio tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A . 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, praga e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	8,84	1.414,40
33	180	UN	Couve-flor, tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos	11,44	2.059,20





			mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso aproximado 1,5kg a 2kg cada.		
34	100	KG	Repolho verde: Deve apresentar as características do sultivar bem definidas, estar fisiologicamente, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. OBS: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitida apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme resolução CNNPA 12/78 E Decreto Lei 986 de 21/10/69.	5,40	540,00
35	750	KG	Laranja pêra: grupo I, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicas, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	7,35	5.512,50
36	400	KG	Tomate.	13,30	5.320,00
37	80	KG	Alho branco, gráudo, novo, de 1º qualidade, sem réstia, com prazo de validade semanal, acondicionando em embalagem resistente e transparente.	40,17	3.213,60
38	730	KG	Maçã Vermelha, Nacional: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	13,52	9.869,60
39	200	MOLHO	Salsa Fresca: Talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescuentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes). de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Kg	8,29	1.658,00





40	150	KG	PIMENTÃO VERDE	11,43	1.714,50
41	280	Dezena	Ovo de galinha: fresco tipo especial, tipo A, vermelho de 55 a 60 gramas de peso por UN, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada c/ 01 dezena, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso. Data de produção e validade.	11,46	3.208,80
42	50	KG	Carne bovina, de Alcatra, resfriada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE, em embalagens c/ peso de aproximadamente 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente, embalado a vácuo e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99, que serão observados no momento da entrega do produto. Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir do recebimento do produto.	55,33	2.766,50
43	50	KG	Carne bovina contra filé de 1ª qualidade congelada. Deve apresentar as características organolépticas (cor, sabor, odo característicos). Deve ser sem osso, limpa sem nervos, sem tendões, sem aponevrose e sem gorduras, lacrados com etiqueta lacre, conforme portaria nº 89 e 90 de 15/07/96 e Portaria 371, de 04/09/97, embalada a vácuo. PCT de aproximadamente 2 (dois) quilos, devidamente identificado com etiqueta interna de acordo com a Legislação vigente, especificação do peso e do prazo de validade, discriminado o tipo de carne embalada e a marca, e o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF),	48,97	2.448,50





			Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).		
44	100	KG	Carne bovina em Bife: paleta, congelada, de segunda, sem osso, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras com características or-ganolépticas (cor, sabor, odor característicos). devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a Legislação vigente, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso.	45,13	4.513,00
45	500	KG	Sobrecoxa Com Pele e Osso:Características Técnicas: Peças individuais pesando entre 100 e 200gramas cada UN. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Não deve conter adição de água para o congelamento. Embalagem: bandeja de 01 (um) kg, devidamente identificados com rotulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de, no Maximo, 30(trinta) dias no ato da entrega.	24,48	12.240,00
46	200	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO O produto não poderá apresentar hematomas, penas, pele e gordura em excesso, manchas (dermatite, riscos e machas esverdeadas,péla bilis), excesso de escaldagem, fraturas, resíduo de queratina, sangue coagulado e corte fora da cartilagem da articulação. Deve apresentar odor característico de carne de frango, isento de pele, cheiro e ranço, sabor de frango, isenta de sabores estranhos como ração, azedo, textura firme, não deve desmanchar a pressão manual. não deve ser pegajosa.Coloração da superfície(pele) uniforme e levemente amarelada, tendo a carne um tom róseo. Embalagem: com 01 (um) kg em cada PCT, congelado, devidamente embalados, lacrados com etiqueta lacre, devendo conter o peso, o prazo de validade, descriminado o tipo	26,00	5.200,00





			de carne embalada e a marca, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso.		
47	180	KG	Salsicha tipo hot dog de carne, congelada, à granel. Embalagem: PCTs com até 3 kg, devidamente embalados, lacrados, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso.	29,31	5.275,80
48	20	KG	Carne de Charque 1ª Qualidade, (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	64,33	1.286,60
49	20	KG	Linguiça, tipo calabresa: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabres submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e especificação de prazo de validade e peso.	48,90	978,00





50	360	KG	QUEIJO MUSSARELA.	52,66	18.957,60
51	20	KG	COSTELA DE SUÍNO a granel. Limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras com características organolépticas (cor, sabor, odor característicos)	33,71	674,20
52	650	KG	Pão Doce. Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimofo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; UN 50g.	38,50	25.025,00
53	650	KG	Pães de 50 gramas de trigo, tipo frances, deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, deverá estar de acordo com a NTA 47 (Decreto 12.342 de 27/07/78) e com a legislação em vigor quanto às normas de higiene. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco. Embalagem: saco de papel pardo, resistente e atóxico, umidade máxima de 15%(g/100g).	34,20	22.230,00
54	80	CENTO	SALGADINHO FRITO - MASSA COZIDA - PESO MINIMO DE CADA UN 20 A 25 GR - RECHEIO: CARNE, FRANGO OU QUEIJO - OPÇÕES A ESCOLHER (Risoles, Coxinha, Croquete de Carne, Croquete de Presunto e Queijo, ou Bolinha de Queijo)	92,28	7.382,40
55	40	CENTO	SALGADINHO ASSADO - PESO MINIMO DE CADA UN 20 Á 25 GR - RECHEIO: CARNE, FRANGO OU QUEIJO - OPÇÕES A ESCOLHER (Mini Esfira, Mini Empada, Enrolado de Salsicha, Enrolado de Presunto e Queijo ou Pastel).	99,83	3.993,20





56	40	KG	BOLO DE CENOURA - Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Com cobertura sabor chocolate. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade.	49,67	1.986,80
57	1.000	UN	Pães tipo hot-dog de 50 gramas, deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, deverá estar de acordo com a NTA 47 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78 e Resolução - RDC nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Será rejeitado o pão queimado e mal cozido, será proibido o emprego de farelo de qualquer espécie, será proibida a fabricação com emprego de matéria corante. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: próprios de pão de hot-dog, o miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso de 200 à 300 gramas. Cada embalagem deverá conter 04 a 06	3,48	3.480,00





			(quatro a seis) UNs, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Considerar-se-á impróprio para consumo o produto cuja embalagem defeituosa o exponha à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: deverá constar, de forma clara e indelevel: a) identificação do produto, inclusive marca; b) nome e endereço do fabricante; c) data de validade ou prazo máximo para consumo; d) componentes/ingredientes do produto, com informações nutricionais; e) peso líquido.		
58	30	UN	Colorífico em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deve apresentar informações nutricionais e o peso líquido do produto deverá ser de 450 g no mínimo. Validade inferior a 12 meses sendo a data de fabricação máxima de até 30 dias a contar do ato da entrega.	6,67	200,10
59	100	UN	Oleo de soja, de primeira, com 900 ml	10,01	1.001,00
60	100	UN	Vinagre, produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	7,60	760,00





			produto. Validade inferior a 12 meses sendo a data de fabricação máxima de até 30 dias.		
61	360	KG	Presunto suíno cozido, fatiado, 1ª qualidade, embalado	50,70	18.252,00
62	100	KG	Carne Bovina de 2ª Moída Magra (Acém): Carne bovina; acém; moída; resfriada; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; embalada em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, embalado a vácuo, embalagem de 1 kg.	42,05	4.205,00
Total				R\$ 276.078,32	

2.2 O preço máximo aceito pela Contratante para o referido objeto, referente aos itens estipulados neste termo de referência são os constantes no quadro acima.

2.3 As empresas vencedoras dos lances propostos deverão, ao apresentar a proposta readequada, obedecer ao preço máximo que o Município se propõe a pagar, por item, sob pena de desclassificação.

2.4 O Município se resguarda no direito de solicitar a quantidade desejada dos itens solicitados, não podendo a licitante vencedora exigir quantidade mínima para entrega dos produtos.

2.5 NATUREZA DO OBJETO

2.5.1 Os materiais objeto desta contratação são caracterizados como comuns e contínuos, decorrentes das necessidades permanentes ou prolongadas para a manutenção da atividade administrativa do CBMSC, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.5.2 O prazo de vigência da contratação é de 365 dias, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do Art. 105, da Lei 14.133/2021.

2.6 FORMA DE CONTRATAÇÃO

2.6.1 A Contratada deverá ser selecionada por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônico, através de Sistema de Registro de Preços.





3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1 A Fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados no Estudo Técnico Preliminar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar.

5. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

5.1 A equipe de compras da 2ª Companhia de Palhoça realizou pesquisa considerando os materiais já utilizados nas edificações do CBMSC de Palhoça, priorizando a pertinência do gasto público eficiente, a capacidade de continuidade dos serviços e a praticidade dos materiais. Assim, considerando os padrões de mercado e o histórico de utilização dos mesmos, as características mínimas de cada material foram definidas no subitem 2.1, de forma a atingir o resultado devido.

6. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata, podendo ser prorrogável na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DA CONTRATADA

7.1.1. Habilitação jurídica:

- a) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;





- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- k) Ato de autorização para o exercício da atividade contratada sujeita à autorização, expedido pelo órgão competente nos termos da lei.
- l) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.





7.1.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- f) Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;
- g) Em caso de enquadramento como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

7.1.3. Habilitação Econômico- Financeira:

- a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).





7.1.4. Habilitação Técnica:

7.1.4.1. Qualificação Técnico-Operacional:

a) Alvará Sanitário da proponente, compatível com o objeto licitado, expedido pela Unidade Competente, dentro do prazo de validade. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará, no momento da entrega da(s) proposta(s). É de responsabilidade da proponente comprovar que possui autorização para comercializar os produtos ofertados.

7.1.5. Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (“proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos”) em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Condições de entrega

8.1.1 O fornecimento será a partir do recebimento efetivo da ordem de compra empenhada e expedida pela Secretaria solicitante.

8.1.2 O prazo de entrega dos itens será de 5 (cinco) dias para os itens não-perecíveis; e de 24 horas, para os itens perecíveis (hortifrutigranjeiros, carnes e frios) a contar da data do recebimento da ordem de compra, pela Contratada, podendo este ser prorrogado a critério da Contratante, caso seja apresentado motivos que comprovem a prorrogação.

8.1.3 O local de entrega será na sede da 2ª Companhia de Bombeiros Militar de Palhoça, situada na Rua Coronel Bernadino Machado, 181 – Bairro Centro - Palhoça/SC, em dias úteis, no horário das 08h00min às 18h00min ou em outro endereço a ser indicado pela Contratante.

8.1.4 Para realizar a entrega, a Contratada deverá agendar data e horário pelo telefone (48) 3220-0300, com a Secretaria solicitante.

8.1.5 A entrega dos itens solicitados deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal, onde deverá constar nome dos itens, quantidade fornecida, valor unitário e valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, demodo a viabilizara conferência, juntamente da nota fiscal e certidões negativas de débito (INSS, FGTS, CND Estadual, CND





Municipal, Dívida Ativa da União e Certidão Simples Nacional).

8.1.6 Os itens desta contratação devem ser entregues em conformidade com as condições estabelecidas neste termo.

8.1.7 Caso a Contratada verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo de entrega estabelecido, deverá encaminhar ao Setor de Contratos da Secretaria Municipal de Administração, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, do qual deverá constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega. Maiores informações pelo fone: (48)3220-0300.

8.1.8 A comprovação de que trata o item anterior deverá ser promovida não apenas pela alegação da Contratada, mas por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejar o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, boletim de ocorrência de sinistro, ou outro equivalente.

8.1.9 A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Contratante na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à Contratada da decisão proferida.

8.1.10 Em caso de negação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas para atraso na entrega.

8.1.11 Sempre que houver impossibilidade de atendimento com a marca do produto contemplado no Contrato, caberá a Contratada comunicar imediatamente a Secretaria solicitante e oferecer marcas alternativas, por escrito, ficando a critério da Secretaria solicitante aceitar ou não a substituição.

8.1.12 A comprovação de que trata o item anterior deverá ser promovida não apenas pela alegação da empresa Contratada, mas por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejará o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, Boletim de Ocorrência de Sinistro, ou outro equivalente.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 Fiscal(is) do Contrato

9.1.1 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](#)), para que





sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9.1.2 O fiscal 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:

- a. O fiscal do contrato anotarà 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);
- b. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- c. O fiscal 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;
- d. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

9.1.3 A fiscalização do objeto do contrato será exercida por um servidor representante da Contratante, qual seja, a Sr(a). Vilson Arnaldo Rodrigues Junior, matrícula 929094-0, neste ato denominado(a) Fiscal do respectivo Contrato.

9.1.4 Demais cláusulas de fiscalização do contrato encontram-se pormenorizada no contrato/ata.

9.2 Gestor(es) do Contrato

9.2.1 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 ultrapassem a sua competência.

9.2.2 A gestão do contrato deverá ser acompanhada pelo(s) gestor(es), ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021), para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.





- a. Apoio aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e reajuste do contrato;
- b. Acompanhar a vigência dos contratos;
- c. Apoio nas eventuais alterações contratuais;
- d. Acompanhar a inserção dos dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- e. Outras atividades compatíveis com a função.

9.2.3 A gestão do objeto do contrato será exercida por um servidor representante da Contratante, qual seja, a Sr(a). Vilson Arnoldo Rodrigues Junior, matrícula 929094-0, neste ato denominado(a) Gestor do respectivo Contrato.

9.2.4 Demais cláusulas de gestão do contrato encontram-se pormenorizada no contrato.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1 O recebimento do objeto será de responsabilidade da Secretaria solicitante e será realizada da seguinte forma:

10.1.1 Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os materiais foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito de fabricação, sem a qualidade exigida, fora de especificação ou incompletos, o fornecedor será notificado por escrito. Neste caso serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação, quando ocorrerá um novo recebimento provisório, e o reinício de contagem dos prazos;

10.1.2 Definitivamente, em até 10 (dez) dias úteis, após verificação de que os materiais foram realizados de acordo com as condições e as especificações do termo de referência;

10.2 Os materiais entregues em desacordo como especificado neste instrumento convocatório, na proposta do adjudicatário e/ou na amostra será rejeitado, parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se a Contratada a substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da comunicação oficial feita pela Secretaria solicitante, sob pena de ser considerado em atraso quanto ao prazo de entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

10.3 Os prazos serão em dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto de





forma diferente.

10.4 Os prazos se iniciam e vencem em dia de expediente normal.

10.5 No caso de consideradas insatisfatórias as condições do serviço recebido provisoriamente, será lavrado termo de recusa assinado por responsável designado pela Secretaria solicitante, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o serviço ser refeito.

10.6 Após a notificação à Contratada, o prazo decorrido até então será desconsiderado, iniciando-se nova contagem tão logo sanada a situação.

10.7 O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução e dar-se-ás e satisfeitas as seguintes condições:

10.7.1 Quantidades em conformidade com o estabelecido na Ordem de Compra.

10.7.2 Material embalado, acondicionado e identificado de acordo com a especificação técnica.

10.7.3 Entregar os produtos no prazo, local e horários previstos no termo de referência.

10.8 Caso a entrega de serviços não ocorra no prazo determinado, estará à Contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções prevista no edital e seus anexos.

10.9 Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á termo de recebimento definitivo, assinado por responsável designado pelas secretarias o licitante, o qual poderá ser substituído pela atestação no verso da nota fiscal.

10.10 Após a entrega da Ordem de Compra, será designado, conforme o caso, um servidor, com autoridade para exercer, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratuais;

10.11 O responsável designado pelas secretarias o licitante anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou defeitos observados.

10.12 Pagamento

10.12.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda corrente nacional, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, mediante apresentação das notas fiscais devidamente





atestadas pelo servidor que recebeu os materiais, laudos técnicos, certidões negativas de débitos, sendo identificado e efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencados na legislação em vigor, tais como, IR, CSLL, COFINS e PIS/PASEP.

10.12.2. A retenção dos tributos não será efetuada caso a Contratada apresente, junto com sua Nota Fiscal, a comprovação de que é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES.

10.12.3. A nota fiscal deverá vir obrigatoriamente com valor de retenção de imposto de renda destacando, conforme Decreto Municipal nº 3242/2023 e IN 002/2023/SMF.

10.12.4. Aos fornecedores isentos de retenção de imposto de renda, a Nota Fiscal deverá vir acompanhada da declaração de isenção, conforme está estabelecido no ANEXO II, da IN 002/2023/SMF.

10.12.5. As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em moeda corrente do país.

10.12.6. O CNPJ da Contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

10.12.7. Fica expressamente estabelecido que os preços constantes na proposta da proponente incluem todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do objeto licitado, constituindo-se na única remuneração devida.

10.12.8. Os valores para faturamento serão os valores negociados após efetivação dos lances pela proponente vencedora.

10.12.9. Para emissão da fatura/nota fiscal deverá confirmar com a Secretaria solicitante o CNPJ para faturamento.

10.12.10 Se, quando da efetivação do pagamento, os documentos comprobatórios de situação regular em relação à Fazenda Municipal, ao INSS e ao FGTS, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com a validade expirada o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade;

10.12.11 Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será suspenso e a nota fiscal será devolvida à Contratada, cessando a contagem de prazo de pagamento até que a mesma providencie as medidas saneadoras. A contagem de prazo será reiniciada logo após a apresentação da nota fiscal com as correções necessárias, sem que acarrete qualquer ônus adicional para a Contratante, nem sequer prejuízo





na prestação dos serviços/fornecimento dos produtos pela Contratada.

10.12.12 Os itens recebidos fora das especificações do objeto não serão considerados, e por consequência, não haverá pagamento até que o problema seja sanado.

10.13 Demais cláusulas relativas a critérios de medição e pagamento encontram-se pormenorizada no contrato.

11. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO VENCEDOR

11.1 As formas e critérios de seleção do vencedor encontram-se pormenorizadas no Edital.

12. ADMISSÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

12.1 O objeto constante desse Termo de Referência NÃO PERMITE admissão de empresas consorciadas, tendo em vista o objeto não ser considerado de alta complexidade e/ou grande vulto.

12.1.1 A admissão de consórcio para objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor não poderá ser realizada, uma vez que permite a união de concorrentes que poderiam disputar entre si, violando o princípio da competitividade.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1 Estima-se um custo total de R\$ **276.078,32** (duzentos e setenta e seis mil e setenta e oito reais e trinta e dois centavos).

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente contratação correrá à conta do orçamento da Secretaria Solicitante, por se tratar de um registro de preço geral.

15. REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

15.1 Reajuste, reequilíbrio e repactuação, quando couber, encontrarão-se pormenorizados no Edital e respectivo contrato.

16. MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)





16.1 As disposições inerentes as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) encontram-se pormenorizadas no Edital.

17. SANÇÕES

17.1 Sanções encontram-se pormenorizadas no Edital e respectivo contrato.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1 Entregar o produto, em prazo não superior ao máximo estipulado neste termo de referência.

18.2 Entregar o produto de acordo com as especificações estipuladas neste termo de referência

18.3 Cumprir os prazos de garantia, quando houver.

18.4 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale-refeição, vales transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

18.5 Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

18.6 Atender as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

18.7 Substituir, de imediato, às suas expensas, o produto que não se adequar às especificações constantes neste termo de referência.

18.8 Manter, durante toda a vigência, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente qualquer alteração.

18.9 Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referidas aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o Município de Palhoça.

18.10 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Município de Palhoça ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

18.11 Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles





praticados, responsabilizando-se, ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros durante o transporte e descarga dos materiais nos locais de entrega.

18.12 Realizar diretamente a entrega do material, sem transferência de responsabilidades ou sub-rogações não autorizadas pelo Contratante.

18.13 Reparar ou substituir, às suas expensas, os materiais em que se verificar em defeitos ou materiais nos prazos estabelecidos.

18.14 Arcar com o ônus advindo das horas extras, encargos sociais e outras despesas que venha a incidir sobre o seu pessoal, quando houver prestação de serviço.

18.15 Solicitar prorrogação de prazo, por escrito e devidamente justificado, quando não for possível cumpri-lo.

18.16 Responsabilizar-se pelos prejuízos causados à Contratante ou a terceiros, por atos de negligência ou culpa de seus empregados, durante a execução dos serviços.

18.17 Dispor de meios próprios de transporte para atendimento das suas obrigações contratuais.

18.18 Fornecer contatos atualizados, e em caso de alteração informar a Contratante com antecedência.

18.19 Substituir, sempre que solicitado pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatória, quando na prestação de serviço.

18.20 Encaminhar em até 48 (quarenta e oito) horas, relatórios referentes ao objeto, sempre que solicitado pela Contratante.

18.21 Indenizar a Contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos pertencentes à Contratante ou terceiros.

18.22 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante em até 48 (quarenta e oito) horas.

18.23 Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e recusar qualquer material que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas do edital.

18.24 Dar ciência por escrito à Contratante sobre qualquer anormalidade verificada na entrega do produto.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado, desde que atendidas às obrigações





contratuais.

19.2 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a aquisição dos bens objeto.

19.3 Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

19.4 Rejeitar em todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

19.5 Comunicar à Contratada, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para correção das falhas.

19.6 Notificar a Contratada, no caso de ocorrências/irregularidades com o fornecimento dos produtos.

19.7 Analisar e autorizar a prorrogação de prazo solicitada pela Contratada, desde que atendidas as condições previstas.

19.8 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.

19.9 Fornecer à Contratada todas as informações necessárias ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

19.10 Rejeitar o produto entregue fora das especificações.

20. SUBCONTRATAÇÃO

20.1 O Município de Palhoça não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

Palhoça/SC, 20 de agosto de 2024.

Major BM Natália Cauduro da Silva
Cmt da 2ªCia/10ºBBM -FUMPRESI



Assinado digitalmente por:
NATALIA CAUDURO DA SILVA
050.944.229-36
17/09/2024 11:21:30
Assinado eletronicamente com certificado virtual não ICP-Brasil

