



TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentício destinados a Secretaria Municipal de Assistência Social e Juventude e suas unidades por REGISTRO DE PREÇO: Centro de Referência de Assistência Social – CRAS I, Centro de Referência de Assistência Social – CRAS II, Centro de Referência de Assistência Social – CRAS III e Centro de Referência de Assistência Social – CRAS IV, Centro de Referência Especial de Assistência Social – CREAS, Unidade de Acolhimento Institucional – UAI, CadÚnico, Casa do Idoso / Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, Casa da Juventude, Cozinha Comunitária, Programa Criança Feliz – PCF. Com entrega efetuada de acordo com a solicitação fornecida pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Juventude, para atender as demandas dos equipamentos.

2 DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- 2.1A contratação de gênero alimentício, para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social e Juventude, serão destinadas as unidades da Secretaria.
- 2.2 Especificação dos Itens de Equipamento:

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	R\$ UNIT	R\$ TOTAL ESTIMADO
1	Açúcar Refinado - Açúcar com grãos fininhos com alta ca- pacidade de dissolução e praticidade de mistura, resulta- dos muito melhores na preparação de sobremesas e afins. Obtido por purificação do açúcar cristal, é mais branquinho, não empedra e rende mais, pois permite uma diluição perfeita. Embalagem com 1 kg.		400	R\$ 7,24	R\$ 2.896,00
2	BATATA PALHA - Embalagem com 400g, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e validade.		300	R\$ 17,96	
	Biscoito doce sem recheio amanteigado de leite, vitami- nados, composição básica de farinha de trigo, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionada em emba- lagem apropriada com 400 g. E suas condições deverão estar de acordo com Decreto- lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Validade mínima de				
3	90 dias a contar do ato da entrega.	PCT	5000	R\$ 7,39	R\$ 36.950,00



4	Biscoito doce tipo Maisena, primeira qualidade. Devers ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matérias terrosas, parasita s e em perfeito es tado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozi dos, queimados e de caracteres organolépticos anormais não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem dupla, com proce dência, informação nutricional e registro impressos no ró tulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr.	-	5000	R\$ 7,54	R\$ 37.700,00
5	Biscoito Doce, tipo Maria ou Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade				
	Biscoito Salgado, tipo Cream- Cracker, de textura cro- cante, com odor, sabor e cor característicos, acondicio- nado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, va- lor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e va- lidade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estra-		5000	R\$ 7,55	R\$ 37.750,00
6		PCT	8000	R\$ 9,43	R\$ 75.440,00
	Chantilly - De ótima performance garantida e estabilidade superior, sabor levemente adocicado, coloração tradicional branca acetinada com o ponto certo para criações impecáveis. Ingredientes: Água, gordura vegetal de palmiste Inter esterificada, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante: sorbitol, estabilizante: hidroxipropilcelulose, emulsificantes: estearoil-2-lactil-lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, regulador de acidez: 03fosfato dissódico e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO. CONTÉM GLÚTEN, embalagem com 1 li-				
7	tro	UND	350	R\$ 16,81	R\$ 5.883,50
8	Farinha de arroz apresentando um teor de 7,5% de prote- ína, 87% de carboidratos para uma porção de 100g, isenta de lipídios, adicionada de vitaminas e minerais. A emba- lagem deverá conter a data de fabricação e validade. A validade deverá ser no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.				
		PCT	250	R\$ 10,49	R\$ 2.622,50



1					
	Feijão tipo 1, preto, vermelho ou carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades parasitas, larvas e material estranho. Validademínima de				
	9 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	2000	R\$ 10,03	R\$ 20.060,00
	Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutrício- nal, peso, fornecedor, data de fabricação e validade Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de				
10		UND	350	R\$ 5,19	R\$ 1.816,50
	Fórmula Infantil Leite Comfor1, TIPO NAN 400g. Fórmula infantil elaboradas para facilitar a digestão do pequeno e enriquecidos para oferecer os nutrientes que ele precisa em cada fase. A fórmula é indicada para bebês de 0 a 6 meses e contém prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos. A lata é composta pelo leite em pó, o que torna a prepara-				
11	ção da bebida ainda mais fácil. Embalagem com 400g	LATA	400	R\$ 62,63	R\$ 25.052,00
12	Fórmula Infantil Leite Comfor1, TIPO NAN 800g. Fórmula infantil elaboradas para facilitar a digestão do pequeno e enriquecidos para oferecer os nutrientes que ele precisa em cada fase. A fórmula é indicada para bebês de 0 a 6 meses e contém prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos. A lata é composta pelo leite em pó, o que torna a preparação da bebida ainda mais fácil. Embalagem com 800g		250		
	Fórmula láctea de inicialização para lactantes, de 0 a 6 meses adicionados de ferro e ácido fólico, com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. Com 9,5 g de proteína para uma porção de 100 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. Contendo 400 g.			R\$ 80,98	R\$ 20.245,00
14	Fórmula láctea de inicialização para lactantes, de 6 a 12 meses adicionados de ferro e ácido fólico, com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. Com 9,5 g de proteína para uma porção de 100 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	UND	500	R\$ 55,39	R\$ 27.695,00
15	Gordura hidrogenada vegetal - 100% Vegetal: Feita a par- tir de óleo de palma, sem ingredientes de origem animal		500	R\$ 61,27	R\$ 30.635,00
	and an advance of the control of the	PCT	200	R\$ 14,14	R\$ 2.828,00



data de entrega.	KG	2000	R\$ 24,09	R\$ 48.180,00
ses, a contar da			-	
e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) mo				
produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,				
quido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do				
em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso lí-				
vas e gualquer substância contaminante. Acondicionado				Anni
ada, odor forte e desagradável, parasitas, suiidades lar-				A A STATE OF THE S
cos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdo				Man
peção veterinária, apresentando cor e odor característico				
reito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado,		1		
	CIND	1000	R\$ 9,38	R\$ 9.380,00
lização, clarificação, frigorificação ou não de desodoriza- ção. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de maté- rias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tere-	11115	4.5.5.		
processo tecnológico adequado como gomagem, neutra-				
Óleo de soia - produto obtido do grão de soia que sofren	PCT	4000	R\$ 5,26	R\$ 21.040,00
data de validade, quantidade do produto. O produto de- verá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a par-				
procedência, informação nutricional, número do lote,				
		1		
13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparen-		1 1		
artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima				
ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes				
obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial,				
4 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	NO	2000	r3 13,32	R\$ 31.040,00
B Indianação	KG	2000	DC 15 53	DĆ 24 040 00
	PCT	10000	R\$ 9,19	R\$ 91.900,00
soja, a embalagem deverá conter extremamente os dados				
leite integral, vitaminas A e D, emulsionante lecitina de	4	4		
	soja, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalado em sachê de 200g. MAÇÃ NACIONAL — in natura, extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Macarrão sêmola vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Oleo de soja - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefitalato (PET) ou em lata. Litro com 900 ml. Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de emba	soja, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalado em sachê de 200g. MAÇÃ NACIONAL – in natura, extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Macarrão sêmola vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Oleo de soja - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefitaiato (PET) ou em lata. Litro com 900 mi. Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do orgão competente e data de emba	soja, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalado em sachê de 200g. MAÇÃ NACIONAL — in natura, extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Macarrão sêmola vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Óleo de soja - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefitaito (PET) ou em lata. Litro com 900 mi. Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeado, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do roduto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embala	soja, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, embalado em sachê de 200g. MAÇÃ NACIONAL — in natura, extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Macarrão sêmola vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Oleo de soja - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefiaiato (PET) ou em lata. Litro com 900 mi. Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestigio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do orgão competente e data de embal



	Polpa de Fruta integral de manga, pasteurizada, conge-				
	lada, sem adição de corantes artificiais e aditivos quími- cos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio				
	de descongelamento, odor forte e desagradável e qual-				
	quer substância contaminante.	J			
	Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, re-	1			
	sistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na				
	embalagem a identificação do produto, peso, marca do				
1	fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de			3	
100	inspeção do órgão competente e data de embalagem. Va-				
25	lidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega				
23	Presunto refrigerado, fatiado, contendo 1kg. Deverá	KG	600	R\$ 17,44	R\$ 10.464,00
	apresentar coloração, odor e aspectos característicos.				
	Contendo na embalagem a identificação do produto,				
-	peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos		1		
1	oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de				
	embalagem. Validade mínima de 03 (três) dias, a contar		1 1		
26	da data de entrega.	KG	300	R\$ 34,95	R\$ 10.485,00
	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco,				
	timpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível.		1 1		
	Acondicionado em recipiente de folha de flandres ínte-				
	gro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido. A embala-				
1	gem deverá conter externamente os dados de identifica-			1	
	ção e procedência, informação nutricional, número do				
	lote, data de validade, quantidade do produto. O produto			1	
1	deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a				
27	partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	3500	R\$ 6,16	R\$ 21.560,00

3 DO VALOR ESTIMADO

3.1O valor global estimado para presente contratação é de R\$ 618.257,50 (seiscentos e dezoito mil, duzentos e cinquenta e sete reais e cinquenta centavos).

4 A JUSTIFICATIVA TÉCNICA

4.1 Justificamos a necessidade de abertura de um segundo processo licitatório de gêneros alimentícios tendo em vista que 8 (oito) itens que contam neste processo restaram fracassados no primeiro processo licitatório de nº 137/2024 e Pregão Eletrônico 052/2024, e os 19 (dezenove) restantes foram itens que o fornecedor vencedor da licitação desistiu da entrega dos itens, sendo estes itens necessários para o regular funcionamento das unidades. O registro de preços se mostra, então, como a ferramenta mais adequada a celeridade nas aquisições e ao controle regular dos gastos orçamentários durante o exercício. O consumo de



gêneros alimentícios é rotina em diversas unidades pertencentes a secretaria, tais como: CRAS I, CRAS II, CRAS III, CRAS IV, Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL – UAI, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV, Cozinha Comunitária, Programa Criança Feliz/PCF.

5. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

- 1. Com o intuito de atender à necessidade do órgão demandante, conforme previamente mencionado, essencial para o pleno desenvolvimento de suas atividades-fim, detalhada no documento de formalização de demanda, a Administração Pública decidiu contratar o fornecimento do objeto em tela. O objetivo do órgão é assegurar a atenção integral à assistência da população, especialmente no que diz respeito ao fornecimento de alimentação saudável para os servidores e usuários do SUAS Municipal. Levando em consideração o valor e a quantidade dos itens listados neste certame, tendo em vista que foram 8 itens fracassados e 19 que o fornecedor vencedor desistiu da entrega dos mesmos e ambos faziam parte do primeiro processo licitatório, a aquisição se torna indispensável para a manutenção dos serviços prestados, garantindo a regularidade no fornecimento dos insumos alimentícios na rede municipal de assistência.
- 2. Diante da disponibilidade orçamentária e da escassez de materiais em quantidade suficiente, torna-se crucial a aquisição como meio de assegurar uma assistência equitativa e abrangente aos usuários do município de Gravatá. A preocupação com a qualidade e a quantidade dos alimentos oferecidos reflete o comprometimento da Administração com a promoção da assistência e o bem-estar da comunidade atendida. Assim a contratação do fornecimento destes itens de gêneros alimentícios se mostra como uma medida essencial na garantia da continuidade e da eficácia dos serviços de assistência prestados.

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, mas é imprescindível que a divisão deste seja tecnicamente viável e economicamente vantajosa e não represente perda de economia de escala (Art. 40, inciso V, alínea b, combinado com §2º do mesmo artigo, da Lei 14.133/2021)
- Na presente contratação, resta demonstrado que o parcelamento por item buscou permitir a participação de maior número de interessados, fomentando, assim, o princípio da ampla concorrência.
- As razões técnicas e econômicas para a preservação do objeto parcelado por itens foram motivadas pela inadequação do espaço de armazenagem,



tornando essencial a aquisição de forma parcelada. Sob o viés técnico, busca-se assegurar um consumo seguro em conformidade com as normas sanitárias e de padronização, considerando a natureza, a economia e o propósito das aquisições. Dessa forma, garante-se a conformidade com as normas sanitárias e atende-se às necessidades nutricionais dos beneficiários, evitando riscos significativos como deterioração e perda de qualidade, que poderiam resultar em desperdício. Para tanto, é crucial adotar boas práticas de armazenamento, controle de estoque, monitoramento da validade e manutenção da temperatura adequada para

garantir a eficácia e segurança dos produtos estocados.

4. Sob a ótica econômica, a preservação do parcelamento por item apresenta benefícios financeiros significativos. Ao participar de um certame e negociar preços e condições de forma individual para cada objeto, é possível obter ofertas mais vantajosas e assegurar uma alocação eficiente dos recursos financeiros disponíveis. Além disso, essa abordagem por item facilita o planejamento orçamentário, possibilitando uma distribuição equilibrada dos pagamentos ao longo do período de aquisição. Isso evita impactos financeiros bruscos, promovendo uma gestão mais sustentável e transparente. Ademais, ao dividir a aquisição em itens, há uma maior flexibilidade para ajustar as quantidades adquiridas de acordo com as necessidades específicas de cada momento, otimizando assim a utilização dos recursos e garantindo uma maior eficiência na gestão financeira do órgão demandante.

5. Neste contexto, pode-se justificar que a necessidade se funde em garantir à continuidade e a qualidade dos serviços de assistência prestados à população. E, o parcelamento vem contribuir com uma estratégia viável possibilitando a aquisição dos insumos necessários dentro do orçamento disponível, sem comprometer outras áreas prioritárias da saúde pública. Como também, pode facilitar o planejamento financeiro e a gestão dos recursos, permitindo que os insumos sejam adquiridos de forma mais eficiente e sustentável.

6. Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais adequado tanto técnica quanto economicamente, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, consequentemente, o mais adequado para promover a maior vantajosidade para o Fundo Municipal de Gravatá



7. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

1. DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO/DETALHAMENTO DO OBJETO

- Os itens a serem adquiridos, a forma de apresentação e a quantidade estimada, está descrito neste Termo de Referência e no documento de formalização de demanda.
- 2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e as normas estabelecidas pela agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) do ministério da Saúde (MS), pelo Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores, para fins do controle de qualidade da alimentação.
- 3. Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2023 da ANVISA/MS, resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2023 da ANVISA/MS e resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária, deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações de identificação e origem do produto:
 - Identificação do produto.
 - 2. Embalagem original e intacta.
 - Data de fabricação.
 - Data de validade.
 - 5. Peso líquido.
 - 6. Número de lote.
 - 7. Nome do fabricante.
 - 8. Registro no órgão fiscalizador.
- 4. No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e a qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Secretaria Municipal de Assistência social e juventude, poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no termo de referência e edital.
- 5. Os produtos deverão obedecer às normas da vigilância sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas ordens de fornecimento.
- Além da descrição apresentada neste termo de referência, aquisição do objeto deve-se observar os seguintes critérios:
 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com



indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

- 2. A contratada ficará obrigada a trocar o produto que vier a ser recusado por não atender a especificação deste termo de referência, sem que isso acarrete ônus a administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega dos novos produtos será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação a contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
 - Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração.
 - O produto n\u00e3o atender as legisla\u00f3\u00f3es sanit\u00e1rias em vigor, bem como outros referentes ao produto em quest\u00e3o.
 - Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para consumo.
 - O produto n\u00e3o estiver com as caracter\u00edsticas gerais, organol\u00e9pticas e microbiol\u00e9gicas solicitadas neste termo de refer\u00e9ncia e no edital.
 - O produto n\u00e3o apresentar condi\u00e7\u00f3es adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
 - O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.
- O licitante deve levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes sobre o objeto e demais requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, conforme legislação vigente.
- 9. Após a adjudicação, nenhum dos produtos oferecidos, poderá ser substituído por outros de outras marcas, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria de Assistência social e juventude de Gravatá, também de forma expressa.
- 10. Além da descrição apresentada nos itens relacionados neste termo de referência, para aquisição do objeto deve-se observar as seguintes características:
- 11. Os itens, objeto deste termo de referência, deverá ter sua validade mínima de 75% do prazo total da validade prevista para os itens.

8. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

1. A entrega dos produtos será realizada por aquisição parcelada, nos quantitativos estimados conforme critério estabelecido pela Secretaria de Assistência social, baseado na disponibilidade financeira e da necessidade de substituição e/ou adequação aos espaços físicos do demandante, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados da notificação da emissão da ordem de fornecimento. As entregas deverão



ser feitas no respectivo endereço: RUA: Agenor Peixoto – s.n. (referência – sede da cozinha comunitária – CAIC)

 O recebimento provisório ou definitivo em até 2 (dois) dias do objeto não exclui a responsabilidade ético-profissional da contratada pela perfeita execução do contrato nem a responsabilidade pelos prejuízos resultantes da sua incorreta execução.

 A contratada deve comunicar a contratante, no prazo de 4 (quatro) dias corridos que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o

cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

4. Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou parte, quando estiver em desacordo com os termos e condições desta contratação. A contratada deve substituir, reparar ou complementar, as suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação feita pelo fiscal, os bens que apresentarem vícios, defeitos ou qualquer irregularidade.

9. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E MODALIDADE LICITATÓRIA.

1. A contratação, objeto deste termo de referência deverá ocorrer por intermédio de pregão/registro de preço, com amostragem dos produtos para aprovação do contratante, cujo tipo presencial ou eletrônico será devidamente justificado pelo pregoeiro designado para o certame. Ademais tem amparo legal integralmente na Lei 14.133/2021, e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no edital e nas demais prescrições legais.

10. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO.

 O valor estimado da contratação é de R\$ 618.257,50 (seiscentos e dezoito mil, duzentos e cinquenta e sete reais e cinquenta centavos)

2. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como o frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

 Os preços finais unitários e totais propostos pelo licitante não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Secretaria, sob pena de

desclassificação da proposta

12. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2468 0000 desenvolvimento das ações de proteção social básica

3.3.90.30.00 materiais de consumo

01.00 RECURSOS PRÓPRIOS



02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2468 0000 desenvolvimento das ações de proteção social básica

3.3.90.30.00 materiais de consumo

02.12 RECURSOS FEAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2468 0000 desenvolvimento das ações de proteção social básica

3.3.90.30.00 materiais de consumo

05.12 RECURSOS FNAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2469 0000 desenvolvimento das ações de proteção social especial (média e alta complexidade)

3.3.90.30.00 materiais de consumo

01.00 RECURSOS PRÓPRIOS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2469 0000 desenvolvimento das ações de proteção social especial (média e alta complexidade)

3.3.90.30.00 materiais de consumo

02.12 RECURSOS FEAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2469 0000 desenvolvimento das ações de proteção social especial (média e alta complexidade)

3.3.90.30.00 materiais de consumo

05.12 RECURSOS FNAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 243 0819 2803 0000 atenção integral a primeira infância

3.3.90.30.00 materiais de consumo

05.12 RECURSOS FNAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 306 0819 2802 0000 Desenvolvimento de ações de segurança alimentar e nutricional

3.3.90.30.00 materiais de consumo

02.12 RECURSOS FEAS



02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 306 0819 2802 0000 Desenvolvimento de ações de segurança alimentar e nutricional

3.3.90.30.00 materiais de consumo

01.00 RECURSOS PRÓPRIOS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2470 0000 Gestão do cadastro único e do programa bolsa família

3.3.90.30.00 materiais de consumo

05.12 RECURSOS FNAS

02 Poder Executivo

0219 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 0819 2470 0000 Gestão do cadastro único e do programa bolsa família

3.3.90.30.00 materiais de consumo

01.00 RECURSOS PRÓPRIOS

13. DOS CONSÓRCIOS

Não será aceita a participação de consórcios.

- A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for "de alta complexidade ou vulto", o que não seria o caso do objeto sob exame.
- Não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico.
- 4. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

14. REQUISITOS DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

 Comprovação de Licença de Funcionamento em vigor, expedida pelo Órgão Sanitário Estadual ou Municipal competente da empresa licitante.

 Comprovação da Autorização de funcionamento de empresa, em vigor, expedida pela ANVISA

3. Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS, da empresa licitante.

 Comprovação do registro, ou cadastramento, ou isenção de registro do produto, ofertado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde e no Ministério da Agricultura Pecuária e



Abastecimento - MAPA, conforme estabelece as Leis nº 6.360/1976 e 13.097/2015

15. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

2. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade

assim o exigir.

16. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

1. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), 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, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa.

2. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela

Caixa Econômica Federal.

3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal - CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da proponente. Considerando-se o proponente com filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a CRF de Pernambuco.

17. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

1. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante OU, no caso de empresas em recuperação judicial, certidão emitida pela instância judicial competente que ateste que as empresas tenham tido o plano de recuperação concedido ou homologado em juízo.

2. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial referente aos processos distribuídos pelo Pj-e (Processos Judiciais eletrônicos) da sede da licitante ou, no caso de empresas em recuperação judicial, certidão emitida pela instância judicial competente que ateste que as empresas tenham tido o plano de recuperação concedido ou homologado em juízo.



3. A certidão descrita no item 16.2 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial da sede ou do domicílio da licitante (item 16.1) contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

18. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

 As obrigações da CONTRATADA serão detalhadas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação.

 Além das obrigações que serão dispostas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

 Executar fielmente o contrato, de conformidade com suas cláusulas, responsabilizando-se pela sua qualidade, exatidão.

 Responder pelos danos e/ou prejuízos causados a Secretaria Municipal de Assistência Social e Juventude de Gravatá ou a terceiros, por ocorrência de problemas em virtude da execução do Contrato, salvo na ocorrência de caso fortuito, ou força maior, apurados na forma da legislação vigente.

3. A CONTRATADA será a único e exclusivo responsável pela execução de todos os serviços, tendo a responsabilidade, de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

Ter livre acesso aos locais de execução do serviço.

 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o efetivo comprimento.

 Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.

 Manter funcionário apto para contato com a contratante para tratar de assuntos relacionados ao objeto do contrato.

 A CONTRATADA deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, o contato a ser estabelecido com o empregado em regime de sobreaviso por qualquer meio de telecomunicação, telefônico, telemático ou informatizado.

7. Caso mude a forma de contato ao empregado em regime de sobreaviso, a CONTRATADA deverá informar e instruir formalmente e de forma imediata ao Fiscal do Contrato, sob pena de incorrer em sanção administrativa, resguardado direito de defesa.

8. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

 Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas.

10. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE.

11. Não será admitida alegação de impossibilidade de atendimento de chamadas sobre qualquer pretexto, ficando sob expensas da prestadora do serviço de qualquer custo sobre ações extraordinárias demandadas para executar o atendimento, salvo a remuneração



devida pela parcela de serviço eventualmente adquirida, oriunda deste processo licitatório.

- 12. A mão de obra empregada na execução dos serviços deverá ser capacitada e ter experiência nas áreas específicas de atuação e deverá ser promovido treinamento sempre que for necessário para atualização tecnológica com responsabilidade total da CONTRATADA, inclusive custos;
- 13. A CONTRATADA responsabilizar-se-á por todo e qualquer equívoco na especificação quando da substituição de peças de reposição, inclusive sujeitando-se ao ressarcimento ao município.
- Atender as recomendações as legislações pertinentes ao objeto licitado.
- 15. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações contratuais, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste Termo de Referência, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Juventude.
- 16. Comunicar a gestão de contratos, a qualquer tempo, toda anormalidade que possa prejudicar a execução do Contrato, prestando os esclarecimentos pertinentes e, quando for o caso, providenciando a devida correção.
- 17. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- 18. Comunicar ao Gestor/Fiscal, por escrito, sempre que verificar condições inadequadas ou a iminência de ocorrências que possam vir a prejudicar o correto cumprimento dos serviços.
- Comunicar à Secretaria, a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção.
- 20. Emitir uma Nota Fiscal de venda para cada Ordem de Fornecimento enviada, onde conste, no mínimo, a descrição da prestação do serviço, quantidade fornecida, valor unitário e valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, serviço a serviço, de modo a viabilizar a conferência.

19. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- Constituem obrigações da CONTRATANTE, propiciar todas as facilidades pertinentes ao serviço para que a CONTRATADA possa executar trabalho;
- Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência;
- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;



- Acompanhar, fiscalizar, conferir, avaliar as obrigações do CONTRATADO, através da Servidora designada pela Autoridade competente do Órgão;
- Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou o CONTRATADO;
- Expedir Ordem de Serviço devidamente assinada pelos fiscais responsáveis pela execução dos serviços;
- 7. Notificar por escrito à CONTRATADA quando da aplicação de eventuais multas, pelo não cumprimento de obrigações contratuais;
- Prestar quaisquer esclarecimentos que venham a ser formalmente solicitados pela CONTRATADA e que sejam pertinentes ao objeto do presente Termo de Referência, do Edital ou da Ata/Contrato;
- 9. Atestar a nota fiscal/fatura relativa ao serviço executado.
- 10. Aplicar, à CONTRATADA, as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.

20.DO REQUISITO DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- Durante a vigência do contrato a CONTRATADA poderá solicitar a revisão ou repactuação dos preços para manter a equação econômico-financeira obtida na licitação, mediante a comprovação dos fatos.
- Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira serão adotados os critérios de revisão ou reajustamento, conforme o caso, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

DO REAJUSTE

- Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o valor Contratado poderá ser reajustado mediante iniciativa da CONTRATADA, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.
- Decorrido o prazo acima estipulado, o índice a ser utilizado será o IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.
- A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do IPCA (IBGE) ocorrida nos últimos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.
- Caso haja acerto para que se mantenham os preços pelos serviços a CONTRATADA deverá renunciar expressamente o reajuste previsto neste Termo de Referência para cada período de apuração devido.



21.DO PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO OU RETIRADA DO INSTRUMENTO EQUIVALENTE

 Após a homologação da licitação, a adjudicatária será convocada para assinatura do contrato no prazo de 7 (sete) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito peça Administração.

22. DA JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO OU CONDIÇÕES PARA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

1. Não será permitida a subcontratação do objeto da presente licitação, uma vez que foi constatado que a execução da prestação do serviço pretendido deverá ser prestada na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

23. DO MODELO DA GESTÃO DE CONTRATO

- As obrigações dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da presente contratação, serão dispostas na minuta do contrato, anexo ao Edital deste certame.
- A comunicação entre a contratante e a contratada se dará por meio eletrônico, e-mail.
- A contratada deverá enviar/apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto da Assistência em endereço eletrônico.
- A Gestão da contratação ficará a cargo do(a) Servidor <u>Carlos Henrique</u> <u>de Albuquerque Pimentel</u>. Supervisor SMASJ, Matrícula nº A1014551, inscrito no CPF nº
- 5. A Fiscalização da contratação ficará a cargo da Servidora <u>Paula Cristina</u> <u>da Silva</u>, Assistente Técnico/Administrativo da Secretaria Municipal de Assistência Social e <u>Juventude</u> de Gravatá, <u>Matrícula nº A102067-1</u>, inscrita no CPF nº
- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos. (Lei 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II).



24. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal Eletrônica decorrente da prestação de serviços e/ou do efetivo fornecimento dos alimentos, mediante conferência e atesto da fatura pelo fiscal do contrato designado na forma do edital.

2. Caso as Notas Fiscais Eletrônicas apresentadas não correspondam aos fornecimentos executados, estas serão devolvidas para as devidas

correções.

3. Para efetivação do pagamento, além da correspondente Nota Fiscal Fatura, a CONTRATADA deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista por meio do Certificado de Registro Cadastral de Fornecedor -CRCF, emitido pelo Cadastro de Fornecedores - CADFOR, devidamente atualizado e compatível com o objeto licitado, ou certidões atualizadas, devendo ainda, durante a execução do contrato, manter todas as condições de habilitação exigidas no edital.

4. O pagamento será realizado, através de crédito em conta, na Agência Bancária e Conta-Corrente indicados pelo Contratado, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos e observadas as seguintes

condições:

1. Após a emissão da ordem de fornecimento o fiscal encaminhará a nota fiscal de venda ao setor competente para pagamento.

- 2. Mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente ao material entregue, devidamente atestada pelo setor competente do CONTRATANTE.
- 3. Deverá mencionar Nota Fiscal/Fatura, o número da ordem de fornecimento, órgão solicitante do CNPJ e endereço.

4. A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser preenchida com os dados do órgão CONTRATANTE, conforme descrito no contrato.

- 5. A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida com as especificações, unidades, valores e o número do empenho, de modo àquelas constantes na ordem de fornecimento, correspondente às indicadas no contrato e proposta do fornecedor.
- 5. Poderá ser deduzido do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos Termos deste Edital.
- 6. No caso de incorreção na Nota Fiscal, será a mesma devolvida ao CONTRATADO, para as devidas correções, passando a contar o prazo a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação pelo CONTRATANTE.
- 7. Previamente a cada pagamento à CONTRATADA, a CONTRATANTE realizará consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação.
- 8. Constatada a situação de irregularidade da CONTRATADA junto ao SICAF, a mesma será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelos fornecimentos já prestados, para, num prazo exequível fixado pela





- CONTRATANTE, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, sob pena de rescisão.
- O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogada a critério da CONTRATANTE.
- Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.
- A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.
- 12. Nenhum pagamento será efetuado ao Contratado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

25. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

 A escolha do fornecedor será realizada por meio da modalidade de Pregão Eletrônico, adotando o critério de julgamento pelo Menor Preço. Esta decisão está em conformidade com o Art. 148, §1º, inciso V, da Lei 14.133/2021 e com as disposições específicas do Documento de Formalização de Demanda (DFD).

26. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

- SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA FASE DA LICITAÇÃO
 - As disposições sobre sanções administrativas aplicáveis durante a licitação e aquelas praticadas no período situado entre a adjudicação e a assinatura do instrumento formal serão previstas no Edital do presente certame.
- 2. SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO
 - As disposições sobre sanções administrativas aplicáveis estarão previstas na Minuta do Contrato, anexo do Edital do presente certame.

Gravatá-PE, 05 de junho de 2025

Viviane Ribeiro Salgado Sanjurjo