



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2021-0008**  
**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa no **Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Hortifrutigranjeiros**, a fim de suprir as necessidades da Secretaria de Administração e demais Unidades Administrativas deste Município, conforme descrições e quantitativos constante neste termo de referência.

**2. DESCRIÇÃO DE OBJETO:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MÉDIDA	QUANTIDADE
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>			
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Pct. 400Gr Em pacotes de 400 gramas, livre de insetos e impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.104
2	AÇÚCAR CRISTAL De primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	7.208
3	ARROZ BRANCO TIPO 1 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data de entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	KG	7.248
4	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de	KG	8.254



	acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
5	BEBIDA LÁCTEA Sabores variados, acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	L	3.205
6	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	L	2.188
7	CALDO DE CARNE Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de carne. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN	5.880
8	CALDO DE GALINHA Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de galinha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN	5.880
9	COLORÍFICO S/ SAL A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, acondicionados em fardos de 1kg, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	3.205
10	EXTRATO DE TOMATE - Cx de 320Gr Caixas de 320g, extrato concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em	CX	1.200



	copos de vidro de primeiro uso, íntegros, resistentes, vedado hermeticamente, com tampa à vácuo.		
11	FARINHA DE MANDIOCA EMB.1KG Fina, branca,crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.880
12	FARINHA DE MILHO FLOCADA Amarelos, sem sal, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	10.948
13	FEIJAO MACASSÁ TIPO 1 EMABALAGEM DE 1 KG Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.986
14	FLOCOS DE CEREAIS - FARINHA LACTEA Embalagem com 200g. Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	SACHÊ	1.200
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G Embalagem	PCT	9.600



	em pacotes de 200g; a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulo, cor –branco amarelada, Odor e sabor – agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluído. b) Físico- químicas: Proteína - mínimo 26%, Gordura – mínimo 26%, Umidade – máximo 3,5%, Acidez em sólidos não gordurosos – máximo 18%, Solubilidade – mínimo 98%, Amido – ausência, Soro – ausência. c) Microscópicas: sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade -12 meses. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
16	MACARRAO ESPAGUETE EMBALAGEM DE 500G Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	11.800
17	MARGARINA VEGETAL 500G Potes de 500g, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura.	PT	1.800
18	MARGARINA VEGETAL 3KG embalagem com identificação do produto e do fabricante, data da fabricação e validade de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	800
19	ÓLEO DE SOJA 900ML Em embalagem de 900ml, não	FR	2.404



	amassada, registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
20	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3.240
21	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR CAJÁ Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1.240
22	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA Embalagem com 500g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1.548
23	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MANGA 500 G Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1.256
24	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA Em pacotes de 400g, com corante caramelo, sabor carne embalado em pacotes plástico transparente e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.886
25	SAL REFINADO Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de	KG	612



	validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
38	MILHO VERDE Milho verde em conserva. Embalagem tetra pak contendo 200 g do produto. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes de acordo com a Resolução RDC 352/2002 – Anvisa.	BEM	720
39	MISTURA PARA CURAU Mistura para preparo de curau de milho contendo açúcar, flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, leite em pó, amido de milho, maltodextrina, gordura de palma, sal, coco ralado, aromatizante e corantes artificiais (amarelo tartrazina – INS 102 e amarelo crepúsculo – ins 110). Embalagem aluminizada ou polietileno, com identificação e prazo de validade de no mínimo 3 meses com peso líquido de 1kg.	KG	1.200
40	PIMENTA DE CHEIRO in natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400
41	PIMENTA DO REINO Pimenta do reino em pó, pacote com 500 gramas.	KG	120
42	FECULA DE TRIGO COM FERMENTO 1 KG Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico). Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	KG	1.280
<b>PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO</b>			
43	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - PACOTE 400 GRAMAS 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 em caixas de papelão, data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem não superior a 30 dias da data de	PCT	8.960



	entrega, bem como o prazo de validade do pacote.		
44	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER EMBALAGEM DE 400 G Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	PCT	9.688
45	ROSQUINHA DE CHOCOLATE Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado e chocolate em pó. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	UN	2.486
46	ROSQUINHA DE LEITE Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	UN	2.486
47	BOLO DE CHOCOLATE Embalado, com data de fabricação, validade e informação nutricional. Peso de 500 a 600gramas.	UN	960
48	BOLO DE MILHO Embalado, com data de fabricação, validade e informação nutricional. Peso de 500 a 600gramas.	UN	960
49	BOLO FOFO Em unidades de 800 g, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, leite e fermento. Embalagens em papel filme devidamente acondicionado em bandejas de papel (não reciclado), contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN	840
50	BOLO CONFEITADO Com cobertura de chocolate/branco e brigadeiro.	UN	840
51	BOLO DE AIPIM	KG	900
52	BOLO DE LEITE Em unidades de 800g. Embalagens em papel filme devidamente acondicionado em bandejas de papel (não reciclado), contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN	840
53	BOLO 650 Gr Em unidades de 650g. Preparado com ovos, açúcar, leite em pó, margarina, fermento e água tratada, embalados em papel filme devidamente acondicionados em bandejas de papel – não reciclado e adequado para este tipo de produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução	UN	900



	12/78 da CNNPA.		
54	PÃO DE HOT- DOG Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	PCT	8.988
55	PÃO HOT- DOG (MINI) Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser condicionados em pacotes de 300g com 10 unidades de 30g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	PCT	6.740
56	PÃO DE FORMA Massa leve, com casca e fatiado. Embalagem com 500 gramas.	PCT	1200
57	PÃO DE QUEIJO Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.	KG	600
58	PÃO FRANCÊS Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1860
59	SALGADINHOS DIVERSOS Coxinha de frango, bolinha de queijo, pastel, empada, canudinhos e enroladinho de queijo e presunto.	UN	400
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
60	BANANA PRATA Banana prata - in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	3.640
61	BANANA PACOVAN In natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar de acordo com a	KG	2.480



	Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
62	BATATA DOCE (BRANCA OU ROXA) In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.400
63	BATATA INGLESA In natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.860
64	CEBOLA BRANCA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.280
65	CEBOLINHA De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200
66	CENOURA FRESCA 1ª QUALIDADE In Natura, De primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500



67	CHEIRO VERDE De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200
68	CHUCHU In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	600
69	JERIMUM In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes, de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500
70	LARANJA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.990
71	MAMÃO In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.960
72	MANGA COITÉ In Natura, de primeira, com 80 a 90% de	KG	2.400



	maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
73	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE in natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	900
74	TOMATE FRESCO 1ª QUALIDADE In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.980
75	GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos- CNNPA.	KG	1.500
76	MARACUJÁ DE PRIMEIRA IN NATURA apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	KG	2.500
77	MELANCIA In Natura, de primeira, entregues em sacos	KG	3000



	plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
78	OVO DE GALINHA Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	UN	22.500
<b>CARNES, PESCADOS E DERIVADOS</b>			
79	CARNE BOVINA COM OSSO Resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	3.880
80	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM OSSO Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	6.960
81	CARNE BOVINA DE SEGUNDA QUALIDADE SEM OSSO peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto,	KG	7.200



	marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.		
82	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO E SEM GORDURA Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	7.500
83	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA De primeira qualidade, tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade.	KG	7.500
84	CARNE DE CHARQUE Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, no momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, integralmente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e produto. O produto deverá apresentar validade. mínima de 30 dias , 500g.	PCT	1.200
85	CARNE DO SOL FRESCA Primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	3.000
86	MÚSCULO BOVINO DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F,	KG	1.800



	SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.		
87	FRANGO INTEIRO CONGELADO Com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de aproximadamente 1,5kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados da identificação, procedência e informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro do SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	8.000
88	PEITO FRANGO CONGELADO Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do Registro SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	12.000
89	EMPANADO DE FRANGO Produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes com peso de 03 a 04 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 120g cada. As embalagens primárias devendo estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura na entrega entre + 3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - Anvisa e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	PCT	2.000
90	PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA Congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com 180g, embalados em camadas separadas por filmes plásticos,	KG	1.000



	transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg por caixa. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.		
91	LINGUIÇA CALABRESA De primeira qualidade, mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Embalada em plástico resistente e apropriado sem sujidades e ação de micróbios. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	KG	800
92	SALSICHA AVULSA acondicionada em embalagem plástica, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	1.200
93	SALSICHA DE FRANGO origem carne de ave (frango), temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF OU SISP - embalagem de 5kg.	KG	1.200
94	PRESUNTO Presunto cozido com capa de gordura, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com dados de identificação, quantidade do produto e prazo de validade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em caixa lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote,	KG	480



	quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/1197 do Ministério da Agricultura e indústria Sanitária de Origem animal. Validade mínima de 120 dias.		
95	APRESUNTADO FATIADO DE 1ª QUALIDADE Produto constituído da misturado de carnes industrializados, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem, com temperatura na entrega de +3°C a +5°C e entrega semanal. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, acondicionado em embalagem secundária de papelão resistente. O produto deverá estar isento de sujidade, parasitas e larvas, isento de mofo e bolor. Não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Games Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF OU SISP. O produto ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.	KG	480
96	QUEIJO TIPO MUSSARELA De primeira qualidade, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	KG	960

### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO



**3.1. Justificamos que a compra dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros são necessários e indispensáveis ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visando diminuir a carência alimentar e conseqüentemente a evasão escolar, contribuindo para um melhor rendimento das atividades desenvolvidas pelas Unidades Escolares, durante o ano letivo em curso; atender a alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do CAPS II e Unidade Básica de Saúde deste Município; atender a merenda dos integrantes dos Programas Sociais, visando diminuir a carência alimentar e contribuindo efetivamente para a melhoria e a qualidade dos serviços sociais a serem desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, bem como as necessidades da secretária de Administração e demais Unidades Administrativas, durante o presente exercício.**

#### **4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS**

**4.1.** O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

#### **5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**5.1.** Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município e correrão à conta de receitas provenientes do Tesouro Municipal.

#### **6. DA VIGENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**6.1.** O prazo da Ata de Registro de Preço decorrente da licitação será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação.

**6.1.1.** Os contratos oriundos da Ata, poderão ter vigência de Até 12 meses, contados de sua assinatura, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **7. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS**

**7.1.** Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

**7.2.** A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### **8. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO**

**8.1.** O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

**8.2.** Os fornecimentos serão prestados nas unidades administrativas do município de Pau dos Ferros/RN, conforme solicitação da administração municipal.

**8.3.** As despesas com motorista, combustível, transporte e manutenção do veículo serão por conta



da contratada;

**8.4.** A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente ou danos causados aos funcionários ou a terceiros, na realização dos fornecimentos contratados, inclusive pagamento de indenizações devidas;

**8.5.** Caso o veículo apresente qualquer problema mecânico ou outro que resulte na paralisação da prestação do fornecimento, o mesmo deve ser substituído em até 03 (três) horas pela contratada, sem qualquer prejuízo ou maiores atrasos, sendo que as despesas com a referida substituição de veículo são por conta da contratada;

**8.6.** O início da prestação dos fornecimentos será em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura da Ordem de Fornecimento;

**8.7.** Os fornecimentos serão prestados e tidos como concluído provisoriamente pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do fornecimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**8.8.** Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8.9.** Os fornecimentos serão tidos como totalmente prestados definitivamente, após a constatação e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**8.10.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de Registro de Preços.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**9.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**9.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;

**9.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**9.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1.** Executar os fornecimentos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

**10.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da ata de Registro de Preços, os fornecimentos efetuados em que se verificarem



- vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.3.** Não transferir a outrem o objeto deste termo de referência, exceto nos casos de subcontratação parcial, desde que expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.
- 10.4.** Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;
- 10.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.6.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos fornecimentos a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.7.** Vedar a utilização, na execução dos fornecimentos, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 10.8.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 10.9.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do fornecimento;
- 10.10.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 10.11.** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal da ata de registro de preços, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do fornecimento, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 10.12.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 10.13.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pela Ata de Registro de preços, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 10.14.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;
- 10.15.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.16.** Manter durante toda a vigência da ata de Registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.17.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços;
- 10.18.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.



## 11. DA SUBCONTRATAÇÃO

**11.1.** É vedada a subcontratação total do objeto da Ata de Registro de Preços.

## 12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

**12.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata consistem na verificação da conformidade da prestação dos fornecimentos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2.** A verificação da adequação da prestação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**12.3.** A fiscalização técnica da Ata de Registro de Preços avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

**12.4.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**12.5.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos fornecimentos.

**12.6.** O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do fornecimento, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.7.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos fornecimentos deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**12.8.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.9.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.10.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



**13.1.** Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

**13.1.1.** Pelo atraso na realização do fornecimento: 1% (um por cento) do valor do fornecimento não executado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**13.1.2.** Pela recusa em efetuar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de conclusão estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**13.1.3.** Pela demora da execução do fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

**13.1.4.** Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

**13.2.** As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

**13.3.** As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**13.4.** A CONTRATANTE poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da Cotação Eletrônica de Preços, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

**13.5.** A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.

**13.6.** O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou do crédito existente na CONTRATANTE em relação à CONTRATADA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**13.7.** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da CONTRATANTE, devidamente justificado.

**13.8.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**13.9.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

#### **14. DO PAGAMENTO**

**14.1.** O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN em até 30 dias úteis contados da apresentação da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, acompanhado de regularidade fiscais, assim definidos nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução nº 032/2016 TCR/RN;

**14.2.** O pagamento será creditado em conta bancária, por meio de transferência eletrônica de valores em favor da empresa CONTRATADA, conforme indicado na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

**14.3.** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que ela providencie as medidas



saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a PMPF.

## 15. O FORO COMPETENTE

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da Ata de Registro de Preços dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

## 16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

Pau dos Ferros/RN, 2021.

**ERICO DANTAS DE SOUZA**  
Gerente de Compras