

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS E CARNES PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA UNIDADE ACOLHEDORA E NÚCLEOS DA FUNDAÇÃO CRÊ-SER POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da necessidade da contratação: O presente documento tem como objetivo a realização de processo de Contratação de empresas para a fornecimento hortifrutigranjeiros e carnes para atender às demandas da Fundação Municipal Crê-Ser

2.2 JUSTIFICATIVA

2.2.1 Justifica-se este procedimento licitatório para atendimento a alimentação fornecida às crianças e adolescentes atendidos pela Fundação Municipal Crê-Ser.

2.2.2 Ademais é importante frisar que a alimentação balanceada e com teor nutricional adequado, baseada em uma dieta rica em alimentos variados e que contenham proteínas, açúcares, gorduras, vitaminas e minerais, é de suma importância para o desenvolvimento dos alimentados, para o crescimento e desenvolvimento das crianças e dos adolescentes, sendo, também, um dos fatores de prevenção de algumas doenças da vida adulta.

2.3 Também se deve observar a alimentação ofertada pela Fundação como cuidado social, uma vez que, não raro, parte dos que a recebem têm acesso à alimentação saudável apenas nos momentos em que a recebem nas Unidades de Atendimento da Fundação Municipal Crê-Ser.

2.4 Conhecendo as responsabilidades da Fundação e os benéficos resultados obtidos pela dispensação de alimentação nutricionalmente adequada, é, pois, nesse cenário que se pretende adquirir os itens aqui solicitados, buscando a continuidade e eficácia do serviço prestado.

2.3. Da escolha da modalidade de licitação:

2.2.1. A opção disponível para atendimento da demanda e realizar aquisição de hortifrutigranjeiros e carnes destinados a atender as necessidades da Fundação Municipal Crê-Ser. Tais alimentos são encontrados no Mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros

alimentícios, como demonstra o levantamento realizado no painel de preços, consulta de contratações realizadas anteriormente. Para que a Fundação atenda toda a demanda, há a necessidade de aquisição de uma ampla gama de hortifrutigranjeiros e carnes considerando os preços praticados no mercado e nossa disponibilidade orçamentária, enquadrando-se nos seguintes cenários:

2.3.2. Adquirir todos os gêneros alimentícios, tipo hortifrutigranjeiros e carnes necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da Fundação Municipal Crê-Ser, via sistema de registro de preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento de todas as Unidades de Atendimento da Fundação;

2.3.3. Todos os itens são o materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por **Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preço**.

2.3.4. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem. Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

2.3.5 - Devido à natureza da aquisição pretendida, o ideal é que a aquisição seja realizada por item.

3. DO PREÇO, DA QUANTIDADE E DAS DESCRIÇÕES DOS ITENS

3.1 – DO PREÇO

O preço estimado da contratação foi obtido através de Mapa Comparativo de Preços, levando-se em consideração as pesquisas junto ao mercado, conforme cotações encaminhadas por empresas desse ramo de atividade e do Banco de Preços da Licitar Digital. tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de **R\$ 494.774,20 (quatrocentos e noventa e quatro mil, setecentos e setenta e quatro reais e vinte centavos)**

4. ESPECIFICAÇÕES E VALORES ESTIMADOS

ID	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	VR. UNITÁRIO	VR TOTAL
1	ABACAXI GRAÚDO, ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE SABOR, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO PERMANECENDO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS,	UND	250	11,86	2.965,00

	DOENÇAS E MECÂNICAS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. APRESENTAR-SE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (PADRONIZADA). PESO MÍNIMO DE 1,3 KG POR UNIDADE				
2	ABOBORA MORANGA ABÓBORA(MORANGA HIBRIDA), SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, MÉDIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, PODRIDÃO SECA, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 1,5KG	KG	640	6,33	4.051,20
3	ABOBRINHA MENINA SUBGRUPO VERDE, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADA, PASSADA) CATEGORIA EXTRA. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO.	KG	330	10,77	3.554,10
4	ALHO NATURAL DESCASCADO IMPORTADO, CALIBRE MÍNIMO DE 50MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MURCHOS, COM AUSÊNCIA DE PEDÚNCULO OU DEFORMADOS) CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES COM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONTENDO O NOME DO PRODUTOR. A DATA DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 7 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	440	39,16	17.230,40
5	BANANA CATURRA BANANA CATURRA(NANICA), CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, POR COR, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), SUB CLASSE BUQUÊ OU PENCA, CATEGORIA I. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 130 GRAMAS.	KG	2.380	7,95	18.291,00
6	BANANA PRATA BANANA PRATA, CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, POR COR, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CLASSE COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 25MM, COMPRIMENTO DE 120 MM, SUBCLASSE BUQUÊ OU PENCA, CATEGORIA I. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 100 GR.	KG	400	9,83	3.932,00
7	BATATA DOCE BATATA DOCE ESPECIAL, LAVADAS OU ESCOVADAS, CLASSE MÉDIA / GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO ÚMIDA, SECA, CORAÇÃO OCO OU NEGRO), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRAS, DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRES DE	KG	1.000	7,01	7.010,00

	SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINÁRIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS				
8	BATATA INGLESA BATATA INGLESA, LAVADAS OU ESCOVADAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO ÚMIDA, SECA, CORAÇÃO OCO OU NEGRO), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRAS, DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRES DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINÁRIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS	KG	2.500	5,96	14.900,00
9	BERINJELA - BERINJELA, CLASSE EXTRA AA, FIRME, DE CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO, LIVRE DE PARASITA E LARVAS. peso médio estimado 370 g	KG	190	8,93	1.696,70
10	BETERRABA - BETERRABA SEM FOLHAS, SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS	KG	880	6,22	5.473,60
11	BRÓCOLIS CLASSE EXTRA, COMUM, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES PESO ESTIMADO DE 450 A 550 G	KG	170	8,12	1.380,40
12	CEBOLA DE CABEÇA CEBOLA DE CABEÇA AMARELA, TIPO SALADA, LISA, C/ POLPA INTACTA E LIMPA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, S/ BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS GRAVES (TALOS GROSSOS, BROTADOS, PODRIDÃO, MOFADOS OU MANCHAS NEGRAS), QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE, SEM DEFEITOS GRAVES (TALOS GROSSOS, BROTADOS, PODRIDÃO, MOFADOS OU MANCHAS NEGRAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO, CONTENDO O NOME DO PRODUTOR. PESO ESTIMADO: 120 GRAMAS.	KG	880	4,93	4.338,40
13	CENOURA AMARELA CENOURA(BATATA) BAROA, GRUPO RAIZ, NA COR AMARELA INTENSA, FORMATO CILÍNDRICO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO OMBROS VERDES OU ROXO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS	KG	240	16,54	3.969,60

	EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 120 GRAMAS.				
14	CENOURA VERMELHA CENOURA VERMELHA EXTRA, SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, GRUPO BRASÍLIA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO OMBROS VERDES OU ROXO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS	KG	1.200	5,67	6.804,00
15	CHUCHU CHUCHU, DE PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO, PESO ESTIMADO: 270 GRAMAS.	KG	900	6,28	5.652,00
16	GOIABA GOIABA VERMELHA, COMUM, COR, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, ISENTA RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS, ESTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. peso médio estimado 170g	KG	170	13,76	2.339,20
17	INHAME INHAME TIPO DEDO, RAIZ NA COR MARROM E FORMATO CILÍNDRICO, SEM DEFEITOS GRAVES, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, MURCHOS OU PODRIDÃO, SEM ESCURECIMENTOS GRAVES OU DANOS MECÂNICOS, TIPO EXTRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS.	KG	900	7,52	6.768,00
18	LARANJA PÊRA RIO LARANJA PÊRA RIO , SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO,. PESO ESTIMADO: 200 GRAMAS	KG	2.550	6,58	16.779,00
19	LIMÃO LIMÃO THAITI, SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 80 GRAMAS	KG	450	10,47	4.711.50

20	MAÇA NACIONAL MAÇA NACIONAL TIPO GALLA CATEGORIA EXTRA, COR VERMELHA, TAMANHO MÉDIO, E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 120/150 GRAMAS	KG	300	15,79	4.757,00
21	MAMÃO FORMOSO MAMÃO FORMOSO COR, TAMANHO MÉDIO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 1,5KG.	KG	340	7,56	2.570,40
22	MANDIOCA MANDIOCA RAIZ NA COR MARROM, MASSA BRANCA, DE FÁCIL COZIMENTO, SEM RESÍDUOS TERROSOS OU SUJIDADE, DEFEITOS GRAVES, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, MURCHAS OU PODRIDÃO, SEM ESCURECIMENTOS GRAVES OU DANOS MECÂNICOS, TIPO EXTRA. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 110 GRAMAS	KG	900	5,05	4.545,00
23	MANGA TOMMY MANGA TOMMY SELECIONADA DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADOS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PESO MÉDIO ESTIMADO DE 300G A 500G	KG	340	9,42	3.202,80
24	MARACUJÁ MARACUJÁ TAMANHO MÉDIO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS	KG	440	15,58	6.855,20
25	MELANCIA MELANCIA REDONDA CATEGORIA EXTRA GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO,, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 9 A 10 KG POR UNIDADE.	KG	170	4,67	793,90
26	MEXERICA PONKAN TIPO A, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PARTES ESCURAS, SEM RACHADURAS, SEM AMASSADOS, EEM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. PESO MÉDIO ESTIMADO 450 G	KG	220	10,27	2.259,40
27	OVOS BRANCOS OVOS DE GRANJA BRANCOS EXTRA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, FRESCOS, ACOMODADOS EM PENTES EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS ROTULADAS E LACRADAS. PESO ESTIMADO 50 GRAMAS CADA UNIDADE	UNID	2.000	25,24	50.480,00

28	PIMENTÃO VERDE PIMENTÃO VERDE ESPECIAL, DE BOA QUALIDADE, PORTE MÉDIO/GRANDE, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 190 GRS	KG	550	13,32	7.326,00
29	REPOLHO REPOLHO VERDE, COM FORMATO DA CABEÇA REDONDO, FOLHAS LISAS SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, RACHADURAS, DANOS PROFUNDOS), SEM MANCHAS, DANOS SUPERFICIAL, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS, CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 470 GRAMAS/ UNIDADE.	KG	900	5,17	4.653,00
30	TOMATE TOMATE SALADA, GRAÚDO, MADURO, BEM FORMADO, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, TERRA OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DEFEITOS (PODRIDÃO E PODRIDÃO APICAL, PASSADO, QUEIMADO, DANOS PROFUNDOS OU POR GEADAS, DEFORMADOS, MANCHADOS, IMATUROS. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS CADA UNIDADE.	KG	1.650	8,30	13.695,00
31	UVA ITÁLIA UVA ITÁLIA, FIRME, CASCA LUSTROSA, SEM MACHUCADOS, SEM RACHADURAS.	KG	150	24,21	3.631,50
32	VAGEM VAGEM, MACARRÃO ESPECIAL, TAMANHOS E FORMATOS HOMOGÊNEOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TENRAS, SEM QUEIMADURAS, MURCHAS, DEFORMADAS. IMATURAS OU TORTAS, CATEGORIA EXTRA EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 50 GRAMAS CADA UNIDADE	KG	120	20,77	2.492,40
33	CARNE BOVINA MOIDA (ACÉM) CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM MOÍDO) CONGELADA: OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, LIMPA, SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICO). O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO;	KG	1.500	40,20	60.300,00

	RESISTENTES; HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE 02 KG E EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DISPOSTAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NORMATIZAÇÃO DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA); CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU IMA. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. SÓ SERÁ ADQUIRIDO O PRODUTO QUE APRESENTE ÍNDICE DE ÁGUA DE, NO MÁXIMO, 6% (SEIS POR CENTO) DO PESO DA EMBALAGEM.				
34	CARNE SUÍNA PERNIL(TRAZEIRO) TIPO ISCA CARNE SUINA PERNIL (TRASEIRO) TIPO ISCA , DESOSSADO, DEVERA APRESENTAR NO MAXIMO 10% DE APONEVROSES E GORDURA C/ COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PRIMARIAS DE PLASTICOS ATOXICO, PROPRIAS PARA ALIMENTOS; ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE.	KG	1.450	30,48	44.196,00
35	PEITO DE FRANGO DESOSSADO CARNE DE FRANGO DESOSSADO TIPO PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6% ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS COM REGISTRO NO SIM, SIF OU IMA EMBALAGEM DE 01 KG	KG	1.800	25,22	45.396,00
36	CARNE BOVINA ACEM MAGRA 2 PEDAÇO ACÉM BOVINA MAGRA DE 2º PEDAÇO ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES PESO CONFORME PEDIDO	KG	1.600	40,20	64.320,00
37	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6% ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALAGEM DE 01 KG PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	KG	500	14,27	7.135,00
38	LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA COM ASPECTO CARACTERÍSTICO COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS ODOR E SABOR PRÓPRIO COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3% COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES PESO CONFORME PEDIDO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	KG	1.350	24,97	33.709,50

5 DA FORMA E DO PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS

5.1 Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Autorização de Fornecimento, com as especificações constantes no Termo de Referência, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pela Fundação Municipal Crê-Ser;

5.2 Entende-se por entrega as seguintes atividades: o transporte dos produtos embalados para o local determinado pela Fundação Municipal Crê-Ser, a entrega dos volumes, a desembalagem, a verificação visual do produto e sua reembalagem se for o caso;

5.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas **com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. As entregas deverão ser efetuadas preferencialmente às terças-feiras, pela manhã, diretamente nos Núcleos e na Unidade Acolhedora, de acordo com o pedido e cronograma semanal elaborado pela Fundação Municipal Crê-Ser.

6.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos transparentes e atóxicos. Não serão aceitos produtos entregues em caixas de papelão ou madeira;

6.3. As carnes deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados. Os gêneros congelados e/ou refrigerados devem ser transportados em veículos com temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura e os gêneros transportados neles, devem manter uma temperatura ideal, não ultrapassando o limite superior discriminados abaixo:

Congelados: -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante (Os produtos congelados não poderão apresentar indícios de descongelamento com partes amolecidas);

6.3.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela procedência e qualidade dos produtos entregues, ficando obrigada a trocar, imediatamente, o(s) material(ais) que vier(em) a ser(em) recusado(s). Sendo que o recebimento das carnes constantes neste Termo de Referência está condicionada à obrigatoriedade de que todas as carnes fornecidas apresentem, em suas embalagens, de forma legível e indelével, o **selo oficial de inspeção sanitária** emitido por órgão competente (SIF – Serviço de Inspeção Federal, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com a legislação vigente. **O não**

atendimento a esta exigência implicará a recusa imediata do produto, sem quaisquer ônus para a Fundação Municipal Crê-Ser.

6.3.2 Por ocasião da entrega dos produtos, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Fundação Municipal Crê-Ser responsável pelo recebimento.

6.3.3 No ato de recebimento dos produtos será realizada uma verificação de conformidade do objeto recebido com as especificações dispostas no Termo de Referência, na licitação ou contrato e na proposta de preço apresentada pela CONTRATADA, seguida de testes, se necessário.

6.3.4 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, em que deve constar de forma legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade) datar, colocar o horário e assinar. A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio.

6.3.5 O objeto somente será recebido se não houver a constatação de qualquer irregularidade. Em havendo irregularidades o CONTRATANTE poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b.1) na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

6.4. Produtos em desacordo com a especificação deverão ser recusados no ato do fornecimento devendo ser repostos no prazo máximo de até 48 horas, isto, devidamente notificado, como condição para recebimento definitivo do documento fiscal e liberação para quitação deste;

6.5. Caso a substituição não ocorra no prazo solicitado, o documento fiscal será devolvido para alteração das quantidades e produtos efetivamente fornecidos e relatório de ocorrência encaminhado para Fundação Municipal Crê-Ser para aplicação de demais sanções previstas no edital e no contrato;

6.6. Serão observadas as exigências com relação à gramatura, especificação, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados;

6.7. Ao responsável pelo recebimento das mercadorias em cada Núcleo e na Unidade Acolhedora, reserva-se o direito de não receber as mesmas se não estiver em de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituí-las sem prejuízos à Fundação Municipal Crê-Ser;

6.8. O transporte das mercadorias é de responsabilidade do Fornecedor, devendo ocorrer em veículo próprio, fechado.

6.9. Caberá ao(s) fornecedor(s) o descarregamento das mercadorias no ato da entrega, devendo possuir pessoal disponível para tal serviço;

6.10. As mercadorias deverão ser entregues nos horários das 7h às 10h e das 13h às 16h, mediante recibos assinados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo uma via retida pelo recebedor e a outra (do fornecedor) que deverá ser anexada à AF–Autorização de Fornecimento e Documento fiscal emitido;

6.11. Os documentos fiscais deverão ser entregues à Fundação Municipal Crê-Ser, aos Gestores do Contrato, com os recibos devidamente anexados para processamento de liquidação e pagamento;

6.12. O fornecimento será feito de acordo com as necessidades dos Núcleos e Unidade Acolhedora da Fundação Crê-Ser, que poderá fazer alterações nos mesmos, conforme suas necessidades e para adequação de cardápios;

6.13. As mercadorias serão conferidas e pesadas no ato do recebimento, sendo que os produtos que não atenderem às especificações e critérios técnicos serão devolvidos sem ônus para o Contratante;

6.14. Em caso de devolução de produtos, a Nota Fiscal poderá ser devolvida ou ficará retida até que a substituição seja feita, na forma e prazo notificados pelo contratante.

7- CRONOGRAMA DE ENTREGA

As entregas serão realizadas nos Núcleos e na Unidade Acolhedora da Fundação Crê-Ser, **SEMANALMENTE**, de acordo com requisição encaminhada

de pelo Almoxarifado nos seguintes endereços:

ENDEREÇOS E TELEFONES DOS LOCAIS PARA ENTREGA		
UNIDADE DE ATENDIMENTO	ENDEREÇO	TELEFONE
Núcleo Boa Vista	Rua José Faustino Taveira, nº 580; Bairro Boa Vista	(31) 3850-2187
Núcleo Cidade Nova	Rua Gaivota, nº 340 - Bairro Cidade Nova	(31) 3850-3984
Núcleo Loanda	Av. Cândido Dias, nº 865 - Bairro Loanda	(31) 3850-3985
Núcleo Promorar	Rua Caraca, nº 92 - Bairro Promorar	(31) 3850-3991
Sede -Unidade Acolhedora	Rua Palmas, nº214 – Bairro Baú	(31) 3851-1558
Núcleo Santa Cruz	Rua B, nº 929 - Bairro Santa Cruz	(31) 3850
Núcleo Sion	Rua Castanheira, nº 991 - Bairro Sion	(31) 3850-3991
Núcleo Metalúrgico	Rua Benfica, nº 170 -	(31)
Núcleo Nova Monlevade	Rua Telécio Batista, nº 90 Anexo Igreja Nossa Senhora dos Anjos – Bairro Nova Monlevade	(31)3850-2192
Núcleo Tanquinho	Rua da Bahia, nº 112 – Bairro Tanquinho	(31) 3850-4742
Núcleo Vila Tanque	Av. do Contorno, nº1476 – Bairro Vila Tanque	(31) 3850-3997

Caso haja alterações, supressão ou acréscimos nos endereços atuais de entrega, fica sob responsabilidade da contratante comunicar ao fornecedor o novo endereço de entrega das mercadorias.

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato, ou instrumento equivalente oriundo desta contratação, terá como responsáveis:

8.1.1. **GESTOR DO CONTRATO:** Helenita Pinto Melo Lopes

8.1.2. **FISCAL DO CONTRATO:** Neumar de Barros Santos

8.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

8.3. Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.

8.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.5. A fiscalização de que trata este item 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 Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 74 da Lei 14.133/21.

9 - DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. A contratada deverá apresentar os seguintes documentos para comprovação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira:

9.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), conforme o caso, expedido pela Secretaria da Receita Federal;

9.1.2. Prova de constituição social, podendo ser:

9.1.2.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em caso se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.1.2.2. Em caso de sociedade civil, o respectivo ato constitutivo, registrado no cartório competente, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

9.1.3. Cópia dos documentos pessoais do representante legal da empresa e/ou do responsável pela assinatura do instrumento contratual, neste último caso, acompanhado de instrumento de mandato público ou particular, com poderes específicos para tal ato;

9.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

9.1.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão emitida pelo órgão competente do estado;

9.1.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, abrangendo inclusive as Contribuições Sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do Parágrafo único do art. 11 da Lei 8.212/91;

9.1.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; 7

9.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 – CNDT.

9.1.9 Licença Sanitária expedida pelo Órgão Sanitário local ou regional, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de alimentos, em consonância com as Leis Federal, Estadual e Municipal.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato;

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

10.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, 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;

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

10.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada em relação ao objeto do Contrato;

10.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da contratada pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatada;

10.7. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

10.8. Decidir acerca das questões que se apresentarem durante a execução do contrato, se não abordadas no Termo de Referência;

10.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.10. Aplicar à contratada as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

11. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

11.1. Decorrido o prazo de conferência 5 (cinco) dias, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura perante a Fundação Municipal Crê-Ser, o pagamento será efetuado, por processo legal, em até **30(trinta)** dias após o recebimento do documento fiscal, devidamente atestado pelo gestor da Ata de Registro de Preços;

11.2. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela Contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal;

11.3. Na ocorrência de rejeição da nota fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem anterior passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação;

11.4. O pagamento devido pela Fundação Municipal Crê-Ser será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela Contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes;

11.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação do fornecimento do objeto contratado;

11.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a Contratada dará a Fundação Municipal Crê-Ser, plena, geral e irretratável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma;

11.7. Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados da Contratada;

11.8. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata;

11.9. No caso de eventual atraso de pagamento por culpa da contratante, o valor devido poderá ser atualizado monetária e financeiramente desde a data de vencimento da fatura válida, até a data do efetivo pagamento, tendo como base, os índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança (nos termos do artigo 5º da Lei nº 11.960 de 29/06/2009).

12. DAS SANÇÕES APLICÁVEIS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

12.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato

12.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Fundação ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens “12.1.2.”, “12.1.3.” e “12.1.4.” do subitem acima deste TR, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens “12.1.5.”, “12.1.6.”, “12.1.7.” e “12.1.8.” do subitem acima deste Contrato, bem como nos itens “12.1.2.”, “12.1.3.” e “12.1.4.”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.4. Multa:

12.2.4.1 Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;

12.2.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.2.5.1 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.5.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.5.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.5.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

12.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.4.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.4.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.4.4 Os danos que dela provierem para o Contratante; A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.5. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.6. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.7. A Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.9. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 meses**, iniciando-se na data de sua assinatura.

13.2. O prazo acima assinalado poderá ser prorrogado, mediante celebração de termo aditivo específico, observadas as disposições da Lei nº 14.133/21.

14. LEGISLAÇÃO APLICADA:

A legislação aplicada é a Lei 14.133/21.

15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

NOEME DAS GRAÇAS DIAS
Nutricionista do Município de João Monlevade
Mat: 7959