



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC, conforme condições, quantidades e valores obtidos com esta pesquisa de preços feita com base no Decreto Municipal nº 116/2023, de 14 de dezembro de 2023:

Itens	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	Unidade Medida	QUANT.	Valor Unitário	Valor total
1.	AÇAFRÃO/CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	480241	PCT	30	9,20	276,00
2.	AÇÚCAR MASCADO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	463993	KG	60	14,40	864,00
3.	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 500g ou 1kg de	463998	KG	800	4,60	3.680,00



	polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;					
4.	ACHOCOLATE 50% CACAU em pó. Características: a mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: 1kg	484189	KG	60	22,40	1.344,00
5.	ALHO TRITURADO Características técnicas: Alho triturado acondicionado em pote plástico. Deve conter rótulo, lote, data de fabricação, validade e identificação de origem do produto. Embalagem: Pote 200 gramas.	463860	Pote	50	6,30	315,00
6.	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: Caixa de 500 gramas. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.	19696	Caixa	80	8,30	664,00
7.	ARROZ AMARELO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	458910	KG	1600	5,40	8.640,00



	Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;					
8.	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	474371	KG	380	6,00	2.280,00
9.	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg , em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	458910	KG	80	6,80	544,00
10.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel. Embalagem: Caixa de 200 gramas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06	460501	CAIXA	60	4,20	252,00



	meses a partir da data de fabricação.					
11.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.	17302	KG	80	15,60	1.248,00
12.	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS. Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	343726	UN	1600	5,30	8.480,00
13.	BISCOITO DE FIBRAS Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, germen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos, e sal.	463636	KG	250	25,20	6.300,00



	<p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 660 gramas a 1 kg .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>					
14.	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN</p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.</p>	463636	PCT	25	25,50	6.300,00
15.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	456468	PCT	250	8,40	2.100,00
16.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar</p>	605938	PCT	300	7,30	2.190,00



	<p>quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p>					
17.	<p>BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	460235	PCT	100	7,80	780,00
18.	BISCOITO TIPO SALGADINHO	463636	KG	300	26,80	8.040,00



	<p>COM SEMENTE DE LINHAÇA Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>					
19.	<p>BOLACHA DE MEL INTEGRAL Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	389169	KG	350	26,80	9.380,00
20.	<p>BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM SOJA Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p>	476817	UN	30	17,90	537,00



	Embalagem: Pacote de 350g.					
21.	CANELA EM PÓ Características técnicas: em tubo. Embalagem atóxica, de 30 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: Frasco de 30 gramas.	463872	UN	30	6,60	198,00
22.	CACAU EM PÓ (ALCALINO) Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	463532	UN	20	21,50	430,00
23.	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: 200 gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	18805	UN	200	18,70	3740,00
24.	CEREAL MATINAL DO TIPO SUCRILHOS. Cereais matinal tipo lucrinhos integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses .	465333	KG	60	30,30	1.818,00
25.	CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM CUBOS Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem	449724	KG	500	31,80	15.900,00



	<p>osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>					
26.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	447447	KG	900	32,50	29.250,00
27.	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO em Cubos Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável. Embalagem – Deve estar intacta.</p>	447520	KG	600	22,30	13.380,00



	Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade – mínimo de 3 meses. Data de Fabricação – máximo de 30 dias.					
28.	COLORAU Características Técnicas: Produto obtido a partir de ingredientes são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor avermelhada, cheiro próprio e sabor próprio. Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 500g ou 1 kg. Data de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias	440566	KG	15	16,20	243,00
29.	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	451063	KG	1000	11,30	11.300,00
30.	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: 340g	459672	UN	800	3,10	2.480,00



	Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias					
31.	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	460498	UN	100	29,30	2.930,00
32.	FARELO DE AVEIA Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	608909	UN	150	14,40	2.160,00
33.	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses	458920	KG	60	6,90	414,00
34.	FARINHA DE TRIGO REFINADA Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6	406263	KG	600	4,70	2.820,00



	meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;					
35.	FARINHA DE MILHO TIPO FUBA MIMOSO FINA Características técnicas: produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho degerminado é moído bem fino. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	459012	KG	250	5,00	1.250,00
36.	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	464552	KG	450	10,70	4.815,00
37.	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos	464558	KG	300	11,60	3.480,00



	de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
38.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. . Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em latas de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	459586	UN	120	6,60	792,00
39.	FRANGO INTEIRO CONGELADO Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.	447587	KG	600	11,60	3.480,00
40.	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%. Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.	447618	KG	800	17,70	14.160,00



41.	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO Características técnicas: Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho de germinado é moído em flocos finos. É um tipo de farinha que absorve água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p>	470688	KG	100	4,60	460,00
42.	<p>GRANOLA SEM GLÚTEN Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em flocos, açúcar integral da cana, uva passa, óleo de girassol e sal marinho. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.</p> <p>Embalagem: pct de 250g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	444323	UN	10	14,20	142,00
43.	<p>GRANOLA TRADICIONAL Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em flocos, açúcar integral da cana, sementes de linhaça e gergelim, uva passa, óleo de girassol e sal marinho.</p> <p>Embalagem: de 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	444323	KG	50	24,00	1.200,00



44.	GELEIA SEM AÇÚCAR Características Técnicas: Sabores variados (frutas vermelhas, goiaba, banana e uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades de 195g , envasadas em embalagem de vidro ou plástico. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de vidro ou plástico: 195 gramas.	462689	UN	80	24,70	1.976,00
45.	IOGURTE SEM LACTOSE Características Técnicas: Iogurte 0% de lactose, com polpa de fruta. Embalagem primária: garrafa de polietileno com no mínimo 800ml. Sem glúten. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	482782	UN	80	11,90	595,00
46.	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	446005	L	1000	4,70	4.700,00
47.	LEITE UHT SEM LACTOSE Características técnicas Leite longa vida – semidesnatado, com 0% de lactose. Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante Validade: prazo de validade de no mínimo 120 dias. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.	445998	L	2000	5,90	11.800,00



48.	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico, o produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	463904	UN	50	3,20	160,00
49.	LENTILHA Características Técnicas: lentilha tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem atóxica: 500 gramas.	464571	PCT	60	27,70	R1.662,00
50.	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458985	PCT	160	6,60	1.056,00
51.	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses	458986	PCT	150	5,80	870,00



	Data de fabricação: Máximo de 30 dias.					
52.	MACARRÃO SEM GLÚTEN: massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações da fabricante. Informação nutricional, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, impressos na embalagem. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	458988 Aproximado.	UN	10	7,10	71,00
53.	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458988	KG	500	8,30	4.150,00
54.	MACARRÃO PENNE Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458994	KG	500	11,80	5.900,00
55.	MANTEIGA Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da		KG	80		



	<p>manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga.</p> <p>Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses</p> <p>Embalagem: potes em pacotes de 500 gramas ou 01kg.</p>	446384			49,30	3.944,00
56.	<p>MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (Ghee)</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose.</p> <p>Prazo de validade: Superior a 2 meses.</p> <p>Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.</p>	446386	UN	20	42,40	848,00
57.	<p>MARGARINA SABOR MANTEIGA CREMOSA COM SAL: 80% de Lipídios.</p> <p>Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, vitamina a (15.000 ui/kg), estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes</p>	463699	UN	10	10,30	103,00



	naturais urucum e cúrcuma. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura. Não contem glúten. Embalagem de 500g .					
58.	MANGA PALMER Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	464407	KG	750	10,40	7.800,00
59.	MELÃO AMARELO Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	467420	KG	300	8,20	2.460,00
60.	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g a 500g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	462122	PCT	80	8,90	712,00
61.	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas:		UN	50		



	<p>Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.</p> <p>Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 300g cada unidade.</p>	446536			9,50	475,00
62.	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico;</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	244580	FRASCO	250	7,30	1.825,00
63.	<p>ORÉGANO:</p> <p>INGREDIENTES: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente.</p> <p>Embalagem: 100 gramas</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	463916	UN	20	13,10	262,00
64.	<p>PÃO DOCE</p> <p>Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar</p>		KG	500		



	<p>queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	617553 Aproxima			14,60	7.300,00
65.	<p>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral).</p> <p>Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	460381	KG	500	16,30	8.150,00
66.	<p>PÃO FATIADO DE SANDUICHE</p> <p>Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades</p>		UN	100		



	regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. Embalagem: 500 gramas do produto embalado.	460403			7,40	740,00
67.	PÃO DE CACHORRO-QUENTE Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem: und de 90 gramas cada.	615255 Aproxima	UN	1700	1,10	1.870,00
68.	PÃO SEM GLUTEN Características técnicas: Pão de fatia ou tipo caseiro sem glúten e sem adição de leite em pó ou soro de leite. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagens plásticas, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter ingredientes e data de validade. Validade: 30 dias após fabricação e validade de até 6 meses. Embalagem: 300 a 500 gramas.	460403 Aproxima	UN	10	18,00	180,00
69.	PRESUNTO COZIDO Presunto cozido sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil), fatiado. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional,	447765	UN	300	8,80	2.640,00



	alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. Embalagem plástica: contendo 200g.					
70.	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	481086	KG	50	13,70	685,00
71.	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	462474	KG	30	13,20	396,00
72.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 400g ou 1kg	446636	KG	80	48,50	3.880,00
73.	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico á		UN	25		



	vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	446638			13,50	337,50
74.	ROSQUINHAS DE POLVILHO Características Técnicas: Rosquinha de polvilho com ovos, gordura, água, sal. Consistência macia e crocante, cor dourada e sem queimaduras. Embalagem: Embalagens contendo aproximadamente 500g, não devem estar murchas e nem com sabor ranço. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega.	240574	KG	200	44,10	8.820,00
75.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	240574 Aproxima	UN	400	10,80	4.320,00
76.	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	461092	KG	200	2,20	440,00
77.	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A	464883	UN	30	8,00	240,00



	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.					
78.	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	464749	GALÃO	150	55,40	8.310,00
79.	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	381379	FRASCO	80	3,00	240,00
Total Geral		R\$ 279.248,00 (duzentos e setenta e nove mil e duzentos e quarenta e oito reais).				

1.1. O objeto desta contratação é caracterizado como bens comuns, haja vista que se trata de produtos cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 64/2023, de 14 de dezembro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 MESES, contados do(a) assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado na forma do artigo 106, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar retro.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, haja vista que o Município de Rio Fortuna/SC ainda não elaborou o referido instrumento de planejamento.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADA O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO.

3.1. *A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar retro.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. O Município não possui preferência de marcas ou de fornecedores em específico, devendo a licitação estender-se a um maior número possível de licitantes interessados.

Da vedação de contratação de marca ou produto.

4.3. *A Administração não possui nenhuma objeção quanto a marcas existentes no mercado para o objeto em questão, nem mesmo objeção quanto a fornecedores existentes no mercado que possam ofertar o objeto da presente contratação.*

Da exigência de amostra.

4.4. *Não é o caso.*

Da exigência de carta de solidariedade.

4.5. *Não é o caso.*

Subcontratação.

4.6. Não é o caso.



Garantia da contratação.

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO.

Condições de Entrega

5.1. A entrega dos produtos deve ser feita nos locais indicado na solicitação de fornecimento emitida pela secretaria requisitante:

5.1.1 Locais de entrega e horários:

- **Escola Municipal José Boeing**, Avenida Sete de Setembro, 1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão). HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.

5.2 Os produtos alimentícios devem ser entregues em perfeito estado, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio ou transporte.

5.2.1 Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

5.2.2 Para produtos de origem animal, deverão constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

5.3 Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

5.4 O **prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis**, conforme a data indicada na solicitação de fornecimento.

5.4.1 Em caso de impossibilidade de entrega na data estipulada, a Contratada deverá comunicar as razões com pelo menos 48 horas de antecedência corridas, para que qualquer pedido de prorrogação de prazo possa ser analisado, exceto em situações de caso fortuito e força maior.



Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2. Não se aplica.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente; o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato.

6.6. Será fiscal do Contrato a Sra. Rosani Sipnski, Matrícula 1801, que exercerá a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;



6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.9. Será Gestor do Contrato o **Sr. Claudeci Moraes Rohling**, ocupante do Cargo de Gestor de Contrato, Matrícula nº1791, que exercerá a Gestão do Contrato.

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo Fiscal do Contrato, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e



aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os produtos serão recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá após o recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, acaso não tenha sido o objeto rejeitado, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta entrega do objeto.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.



7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1 o prazo de validade;

7.10.2 a data da emissão;

7.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5 o valor a pagar; e

7.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;



- 7.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13 A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação de inadimplência.

Prazo de pagamento

- 7.18 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

- 7.19 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.20 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.21 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



- 7.21.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.22 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 7.23 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do serviço.
- 7.24 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou por outros meios hábeis.
- 7.25 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 7.26 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.27 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.28 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.



7.29 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela não continuidade da execução contratual, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.30 Poderá interrompida a execução contratual com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

Antecipação de pagamento

7.31 *A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.*

Cessão de crédito

7.32 Não é admitida a cessão de crédito.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **REGISTRO DE PREÇO**, sob a forma **PREGÃO ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO** por item.

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto ocorrerá de forma parcelada, devido à limitação de espaço para armazenamento de grandes quantidades de alimentos, especialmente os perecíveis. A entrega será gradual, conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, garantindo um fluxo adequado de produtos.

Exigências de habilitação

8.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo



da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.5 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.7 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista.

8.8 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.9 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.10 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.11 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.12 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual* ou *Municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.13 Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



- 8.14 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual ou Municipal* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.15 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.16 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

- 8.17 Alvara de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.
- 8.18 Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica que comprove já ter realizado objeto da natureza da presente licitação, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- 8.19 Apresentação de Alvará sanitário expedido pelo município de sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

Outros Documentos

- 8.1. Certidão Negativa Correccional – TCU;
- 8.2. Declaração de inexistência de Fatos Impeditivos;
- 8.3. Declaração de idoneidade;
- 8.4. Declaração de que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante (Município de Rio Fortuna) ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 8.5. Declaração, firmada pela licitante de que não possui em seu quadro funcional menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos;



8.6. Declaração de não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

8.7. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$278.729,00 (duzentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte e nove reais.) unitários apostos na tabela acima.

9.2 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação – INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

9.3 *Se necessário, o contrato poderá sofrer revisão, cumprindo os requisitos legais.*

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Rio Fortuna deste exercício, conforme segue:*

(73)3.3.9.30.30.00.00.00

(49) 3.3.90.3.07.00.00.00

10.2 *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes, se for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

11. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

11.1 São obrigações do Contratante:

11.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

11.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;



11.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

11.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

11.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

11.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

11.8 Cientificar o órgão de representação do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

11.9 Explicitamente, emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

11.10 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.

11.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

12.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

12.2 O **prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis**, conforme a data indicada na solicitação de fornecimento



12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

12.4 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

12.6 Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os recipientes entregues, que por ventura, contenham produtos de má qualidade;

12.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.8 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

12.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

12.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

12.11 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.



12.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

12.13 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

12.14 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

12.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

12.18 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

12.19 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.20 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.



13 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

13.2 As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Não é o caso.

Rio Fortuna/SC, 18 de abril de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.

Vanuza Barcelos Nuncio.

Matrícula: 1910