

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste na REGISTRO DE PREÇOS EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS PARA SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES, por um período de 12 (doze) meses através do Sistema de Registro de Preços, aos que manifestarem interesse, de acordo com as especificações e quantitativos estimados por cada Secretaria, Fundo e Fundação requisitante elencadas ao final deste Termo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que esta Diretoria Executiva de Licitações e Contratos é órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame licitatório dos órgãos do município de Itajaí;

2.2. Considerando de suma importância a aquisição do objeto do certame para o município, o qual justificamos a necessidade em razão dos diversos eventos promovidos pelo Município, bem como pela necessidade permanente de substituição/aquisição dos materiais/serviços ora licitados, faz-se adequado o lançamento de registro de preços para atender às necessidades das Secretarias, Fundos e Fundações;

2.3. Cabe frisar que se trata de mera estimativa de consumo, utilizando-se somente aquilo que efetivamente se fizer necessário ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	99 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS RESFRIADA NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GODURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso	KG	5.570	43,49	242.239,30



	líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.				
2	103 - CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO). ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS: MÚSCULO TRASEIRO, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE GORDURA MÁXIMO DE 10%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	4.940	27,57	136.195,80
3	107 - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO C/ OSSO, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR AMARELO PALIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA E CHEIRO PROPRIO. O PERCENTUAL DE AGUA (GELO) NAO PODE SER SUPERIOR A 15% O FRIGORIFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF OU SIE OU SIM E ORGAO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULO DE TRANSPORTE C/ ISOLAMENTO TERMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUCAO DE FRIO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	6.290	19,89	125.108,10
4	19340 - FILÉ DE PESCADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADO EM CAIXA COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	2.970	45,88	136.263,60
5	112 - PEITO DE FRANGO - CONGELADO EMBALAGEM TRADICIONAL, NO MÍNIMO 2 PEITOS POR EMBALAGEM, ARMAZENAGEM EM TEMPERATURA DE 12 GRAUS, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	6.285	19,30	121.300,50
6	94 - BACON EM PEÇA DEFUMADO rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação	KG	492	29,58	14.553,36



	vigente.				
7	106 - CHARQUE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÁXIMO 10% DE GORDURA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, PACOTES DE 01 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	648	40,19	26.043,12
8	109 - LINGÜIÇA CALABRESA PRAZO DE VALIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	KG	1.431	24,97	35.732,07
9	100 - CARNE BOVINA PATINHO MOIDO NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO SISTEMA IQF, PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, PACOTES DE 1 KG. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	300	41,19	12.357,00
10	63056 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) IN NATURA, CONGELADO, ISENTO DE OSSOS, APONEVROSES E CARTILAGENS. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	2.590	22,12	57.290,80
11	59787 - LINGÜIÇA MISTA DE CARNE SUÍNA E CARNE BOVINA DEFUMADA. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	1.110	35,21	39.083,10
12	19345 - BISTECA DE PORCO CARNE SUÍNA COM OSSO (BISTECA). ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO, TER O MÁXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTES, ISENTO DE QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE,	KG	1.100	19,68	21.648,00



	SEM SABOR OU ODOR DESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS, PARASITAS QUE PODEM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM DEVE SER ATOXICA E TRANSPARENTE E TERMOSSOLDADAS. CONTENDO TABELA ROTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.				
13	32375 - CARNE "ACEM" BOVINA POSTAS CONGELADAS SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PROPRIAS, O FRIGORIFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF OU SIE OU SIM E ORGAO COMPETENTE. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	4.270	33,08	141.251,60
14	31895 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, RESFRIADO, NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	3.520	45,03	158.505,60
15	101 - CARNE BOVINA SEM OSSO RESFRIADA (MÚSCULO) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÚSCULO TRASEIRO (PEÇA), SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 10%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	1.270	29,09	36.944,30
16	19343 - COSTELA BOVINA CARNE BOVINA COM OSSO (COSTELA) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: COSTELA BOVINA COM OSSO TRASEIRO, COR VERMELHA ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURAS E NERVOS. RÓTULO DEVE ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGENS EM SACO PLÁSTICO COM ROTULAGEM COM ESPECIFICAÇÕES DO SIF OU SIE.	KG	1.265	29,44	37.241,60
17	108 - FRANGO CONGELADO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:	KG	1.670	11,96	19.973,20



	FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS (CORÇÃO, FIGADO, MOELA, PÉS E PESÇOÇO), PESANDO DE 2,0 A 2,3 KG. CADA UNIDADE. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM UNITÁRIA LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.				
18	19344 - PERNIL SUÍNO CARNE SUÍNA COM OSSO(PERNIL) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO, TER O MAXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATERIA PRIMA CONVENIENTES, ISENTO DE QUALQUER EVIDENCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERISTICA ORGANOLÉPTICA PROPRIA DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU ODORESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS, PARASITAS QUE PODEM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM DEVEM SER ATOXICA E TRANSPARENTE E TERMOSSOLDADAS. CONTENDO TABELA ROTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	1.345	19,84	26.684,80
19	80036 - SALSICHA RESFRIADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	6.490	14,38	93.326,20
20	117 - SALAME INTEIRO CARNE SUÍNA, BOVINA, TOUCINHO. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	670	58,18	38.980,60
21	114 - PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA - FATIADO INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, SALMORA, PROTEÍNAS ISOLADA DE SOJA, AÇUCAR E ESTABILIZANTE, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido	KG	5.152	40,90	210.716,80

	visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.				
22	111 - MORTADELA FATIADA SEM GORDURA RESFRIADA. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	4.730	27,39	129.554,70
23	115 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO. LEITE PASTEURIZADO, SAL, FERMENTO LACTO E COALHO, TER SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	7.035	50,16	352.875,60
Total Geral					2.213.869,75

3.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, respeitando a vedação do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/202 e possui natureza caracterizada como comum;

3.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços resultante deste certame será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. A DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. VALOR DE REFERÊNCIA

5.1. O valor total estimado da presente licitação é R\$ 2.213.869,75, conforme pesquisa de preços.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Sustentabilidade

- 6.1.1. A CONTRATADA deverá observar as normas de sustentabilidade aplicáveis, primando pela aquisição desses materiais com menor impacto sobre os recursos naturais, uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais, maior vida útil e menor custo de manutenção do bem, no que for cabível;
- 6.1.2. Observar quanto a possíveis resíduos sólidos, as disposições contidas no Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos do Município de Itajaí/SC;
- 6.1.3. Observar as disposições contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no que for cabível.

6.2. Modelo de Execução do Objeto

6.2.1. Prazos e Condições de Fornecimento

- 6.2.1.1. Os materiais/serviços deverão ser disponibilizados pela contratada de forma parcelada, conforme demanda da Contratante, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, após a emissão de empenho;
- 6.2.1.2. **Fica vedado** ao fornecedor estabelecer quantidade mínima a cada pedido;
- 6.2.1.3. As entregas/serviços deverão ser feitas/prestados no local especificado pela unidade requisitante, sempre no Município de Itajaí/SC;
- 6.2.1.4. Todas as despesas com transporte, carga e descarga correrão por conta da licitante vencedora;
- 6.2.1.5. Sempre que julgar necessário, o Município de Itajaí solicitará, durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, o fornecimento do material registrado, na quantidade que for preciso, mediante Ordem de Fornecimento e a respectiva Nota de Empenho;
- 6.2.1.6. A Nota de Empenho será enviada via e-mail (digitalizada) ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 1 (um) dia. Caso a empresa tenha problemas com o recebimento do e-mail, a nota de empenho deverá ser retirada no Departamento de Empenho da Prefeitura de Itajaí: Rua Alberto Werner, 100, bairro Vila Operária, Itajaí no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da convocação;
- 6.2.1.7. O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela

empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração;

- 6.2.1.8. A não confirmação do recebimento ou a não retirada da Nota de Empenho no prazo previsto, bem como a constatação da situação irregular da empresa adjudicatária quanto às contribuições previdenciárias (INSS), aos tributos e contribuições federais (SRF) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CEF) por ocasião do empenho da despesa, implicará nas sanções previstas no edital;
- 6.2.1.9. Os materiais/serviços deverão ser disponibilizados pela Contratada de forma parcelada, conforme demanda da Contratante;
- 6.2.1.10. A empresa adjudicada responsabilizar-se-á pela qualidade do material cotado e entregue, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado;
- 6.2.1.11. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições;
- 6.2.1.12. É facultado ao Município de Itajaí, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório;
- 6.2.1.13. Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, ou ainda por qualquer motivo não cumpra o estabelecido na Ata de Registro de Preços, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim, sucessivamente.

6.2.2. SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES/REQUISITANTES

56/2025 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

278/2025 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

639/2025 - CORPO DE BOMBEIROS - SECRETARIA DE SEGURANÇA

658/2025 - POLÍCIA MILITAR - SECRETARIA DE SEGURANÇA

38/2025 - ADMINISTRATIVO

7. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES.

7.1. Das obrigações da contratada:

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto na lei 14.133/2021;
- b) Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
- c) Entregar os produtos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;
- d) Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- e) Informar na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular e whats app, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;
- f) Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- g) A contratada será responsável por todas as despesas decorrentes do transporte, e, em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, seguros e tributos, se ocorrerem;
- h) A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;
- i) A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- j) Comunicar a contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;
- k) A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.

7.2. Das obrigações da Contratante:

- a) Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- b) Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- c) A contratante deverá emitir a ordem de compra em favor da contratada com todas as informações necessárias;
- d) A contratante deverá assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;
- e) A contratante deverá acompanhar, controlar e avaliar a prestação de serviço, através de servidor designado para esta atribuição;
- f) A contratante deverá prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do serviço;
- g) A contratante deverá atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado para a função;
- h) A contratante deverá realizar o pagamento em até 30 [trinta] dias após a apresentação da nota fiscal revestida de aceite pelo(a) ordenador(a) de despesas da Secretarias requisitante;
- i) Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do fornecimento, e, aplicar as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- j) Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício”, por meio de publicação oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços se apresentarem mais vantajosos para a administração e existirem demandas para atendimento do órgão usuário.

7.3. Do modelo de gestão do contrato

- 7.3.1. O fornecimento do objeto será realizado de forma parcelada;
- 7.3.2. A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas da lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 7.3.3. 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;

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

7.3.4.1. A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput);

7.3.4.2. O fiscal administrativo acompanhará a execução da ata de registro de preços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração;

7.3.4.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal administrativo emitirá notificações para a correção da execução da ata de registro de preços, determinando prazo para a correção, com conhecimento do gestor da ARP;

7.3.4.4. O fiscal administrativo informará ao gestor da ata de registro de preços, 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;

7.3.4.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas aprazadas, o fiscal administrativo comunicará o fato imediatamente ao gestor da ata de registro de preços;

7.3.5. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento tempestivo, as garantias, e a formalização de eventuais apostilamento e/ou termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

7.3.5.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor ata de registro de preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

7.3.6. O gestor da ata de registro de preços coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de compra, do registro de ocorrências, das alterações etc.;

7.3.6.1. O gestor da ata de registro de preços acompanhará a manutenção das condições de habilitação das contratadas, para fins de empenho de despesa e pagamento, e

anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa;

7.3.6.2. O gestor da ata de registro de preços acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior, àquelas que ultrapassarem a sua competência;

7.3.6.3. O gestor ata de registro de preços 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 14.133/2021, pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

7.3.6.4. O fiscal administrativo comunicará ao gestor da ata de registro de preços, em tempo hábil, o término do primeiro ano de vigência da ata de registro de preços sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva prorrogação, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o artigo 84 da Lei federal nº 14133/2021;

7.4. Dos critérios de medição e de pagamento

7.4.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto à 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;

7.4.2. Os produtos 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 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

7.4.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 dias úteis, 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 de aceite;

7.4.4. 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;

7.4.5. 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 14.133/2021, 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;

7.4.6. 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;

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

7.5. Do pagamento

7.5.1. Da liquidação:

7.5.1.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação;

7.5.1.2. 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.5.1.3. 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;

7.5.2. Da forma de pagamento.

7.5.2.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente do órgão requisitante.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Os fornecedores serão selecionados por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão [ata de registro de preços] sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos da Lei federal nº14.133/2021;

8.2. Da qualificação técnica

8.2.1. Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto; local e data;

8.2.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

8.2.1.2. Fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pelo órgão público, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

9.1. As despesas decorrentes dos produtos adquiridos correrão à conta dos recursos oriundos do Orçamento 2025, dos órgãos participantes do processo.