

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste em **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS PARA AS 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.

1.2. Tipo de objeto

(X) Aquisição de Bens

() Serviço Comum

() Serviço de Engenharia comum

() Serviço de Engenharia especial

() Obra de engenharia comum

() Obra de engenharia especial

1.3. Especificações e quantidades

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 líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	3.380	37,30	126.074,00
2	103 - CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO). ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS: MÚSCULO TRASEIRO, SEM	KG	4.700	26,39	124.033,00



	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.				
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	5.430	13,11	71.187,30
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	2.420	51,18	123.855,60
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	KG	5.540	20,22	112.018,80



	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.				
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 vigente.	KG	355	33,40	11.857,00
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	606	44,21	26.791,26
8	109 - LINGÜIÇA CALABRESA PRAZO DE VALIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	KG	1.288	25,99	33.475,12
9	100 - CARNE BOVINA PATINHO MOIDO NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GODURA, 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	700	32,88	23.016,00
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	KG	2.475	22,06	54.598,50



	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.				
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	960	38,67	37.123,20
12	19345 - BISTECA DE PORCO CARNE SUÍNA COM OSSO (BISTECA). 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, ISENTOS DE QUALQUER EVIDENCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERISTICA ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, 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.	KG	950	19,54	18.563,00
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	KG	2.090	32,64	68.217,60



	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.				
14	31895 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, RESFRIADO, NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GODURA 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	2.140	44,57	95.379,80
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	1.090	29,79	32.471,10
16	19343 - COSTELA BOVINA CARNE BOVINA COM OSSO (COSTELA) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: COSTELA BOVINA COM OSSO TRASEIRA, 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	990	31,72	31.402,80
17	108 - FRANGO CONGELADO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS (CORAÇÃO, FIGADO, MOELA, PÉS E PESCOÇO), PESANDO DE 2,0 A 2,3 KG.	KG	650	12,29	7.988,50

	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 ODORDESAGRADÁVEL. 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	1.040	21,04	21.881,60
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	4.400	16,08	70.752,00



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	620	60,85	37.727,00
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 visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	3.970	38,17	151.534,90
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	2.210	29,89	66.056,90
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	5.270	50,28	264.975,60

1.3.1. As carnes e frios deverão ser entregues em suas embalagens originais de fábrica, lacradas, contendo o carimbo do órgão de inspeção (SIF, SIE ou SIM) do frigorífico produtor;

1.3.2. 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.

1.4. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.4.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, respeitando a vedação do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021;

1.4.2. A pretendida contratação se trata de fornecimento de itens comuns, ou seja, tem natureza acessória, instrumental e complementar à Prefeitura de Itajaí assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações.

1.5. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.5.1. O fornecimento dos objetos licitados é enquadrado como não contínuo.

1.6. Da aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

- TRATAMENTO EXCLUSIVO MEI/ME/EPP/EQUIPARADAS): [SIM]/[NÃO]
- SUBCONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE: [SIM]/[NÃO]

1.6.1. Em cumprimento ao art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e à Lei Municipal nº 7.785/2025, os itens cujos valores estimados de contratação não ultrapassem o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempresas Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas;

1.6.2. Para os itens com valores superiores a R\$ 80.000,00, a participação será aberta à ampla concorrência, garantindo-se às MEIs, MEs e EPPs o direito aos benefícios de regularização fiscal e trabalhista diferida e o direito de preferência em caso de empate ficto.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Considerando que carnes e frios são essenciais para garantir uma alimentação saudável e balanceada. A inclusão desses alimentos na merenda escolar e nos atendimentos da Estratégia e Saúde da Família e Assistência Social contribui, significativamente, para a promoção da saúde, reforçando a importância da alimentação adequada na saúde geral da população.
- 2.2. Considerando que a Administração Municipal realiza diversos eventos e ações que demandam a permanência de servidores em áreas mais afastadas ou no interior, muitas vezes sem possibilidade de deslocamento imediato. Nessas situações, a disponibilização de alimentação no próprio local se mostra essencial, seja para evitar custos adicionais com transporte de pessoal e máquinas, seja para garantir a continuidade e a agilidade dos trabalhos. Dessa forma, a aquisição de carnes e frios torna-se importante para suprir as necessidades de alimentação dos servidores que permanecem em campo durante suas atividades. Essa medida visa assegurar o bom andamento das ações da municipalidade, com eficiência, economia e respeito aos servidores e beneficiários dos programas sociais.
- 2.3. 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;
- 2.4. Justifica-se a abertura de processo licitatório em razão da necessidade de atender a demanda de consumo da Prefeitura Municipal de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, visando a compra de produtos frescos e em quantidades adequadas, reduzindo o risco de desperdício, uma vez que a demanda pode ser ajustada conforme a necessidade, melhorando a aceitação e o consumo, complementando a prestação do serviço público de assistência à saúde à população, ou seja, o direito humano à alimentação adequada.
- 2.5. Cabe frisar que se trata de mera estimativa de consumo, utilizando-se somente aquilo que efetivamente se fizer necessário ao longo da vigência do processo.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

- 3.1. A referida contratação será terceirizada com empresa especializada, através de Pregão Eletrônico pelo sistema de Registro de Preços, menor preço por item;

3.2. A solução escolhida demonstra-se economicamente mais vantajosa uma vez que as aquisições são periódicas, minimizando o custo de mão de obra e material a serem utilizados. A Administração pode realizar aquisições conforme a necessidade real, aproveitando valores previamente pactuados e competitivos, reduzindo desperdícios e garantindo eficiência no uso dos recursos públicos.

3.3. Assim, é assegurada economicidade, flexibilidade, continuidade operacional e otimização do orçamento, atendendo aos princípios da eficiência e vantajosidade previstos na Lei 14.133/2021.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Por se tratar de contratação para registro de preços, com o critério de julgamento de menor preço por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será conforme tabela constante no item 1.3 deste Termo de Referência:

4.1.1. No momento da proposta, o fornecedor deve indicar a marca do produto e o número do registro (SIF/SIE/SIM) do frigorífico fabricante.

4.2. Serão exigidas amostras?

☒ Não ☐ Sim

4.3. Será exigida garantia de proposta?

☒ Não ☐ Sim

4.4. 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;

4.5. As licitantes deverão informar, na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular e whats app, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa;

4.6. A responsabilidade pela análise das documentações técnicas ficará à cargo dos(as) servidores(as) indicados(as) no “Ato de designação fiscal”.

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

5.1. **Habilitação jurídica (art. 62, inciso I):**

- 5.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
 - 5.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - 5.1.2.1. Na apresentação do estatuto ou contrato social em vigor e última alteração, se houver, deverá constar além da denominação social, a identificação do ramo de atividade da empresa, que deverá ser compatível com o objeto licitado.
 - 5.1.3. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
 - 5.1.4. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado, da sede da empresa, para ME ou EPP.
- 5.2. **Qualificação técnica (art. 62, inciso II):**
- 5.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
 - 5.2.1.1. **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;
 - 5.2.1.1.1. 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.
 - 5.2.1.2. **Licença/Alvará de Funcionamento Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária do Município.
- 5.3. **Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III):**
- 5.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
 - 5.3.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

5.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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 (incluído pela Lei nº 12.440, de 2011). OBS: A obtenção da certidão, eletrônica e gratuita, encontra-se disponível no site www.tst.jus.br e em todos os demais portais da Justiça do Trabalho disponíveis na internet (Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho).

5.4. Qualificação econômico-financeira (art. 62, inciso IV):

5.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. O objeto contratado contempla o fornecimento de carnes e frios.

6.2. Nos fornecimentos deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, transporte, insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários ao perfeito fornecimento;

6.3. Durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, a Administração solicitará o fornecimento dos materiais registrados, na quantidade que for preciso, de acordo com a necessidade e conveniência, mediante emissão da Autorização de Fornecimento e a respectiva Nota de Empenho;

6.4. Deve-se observar o **cumprimento de todos os prazos, condições, datas e horários estabelecidos;**

6.5. 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;

6.6. 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;

- 6.7. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 6.8. A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput);
- 6.9. O fiscal de execução 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;
- 6.9.1. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução da ata de registro de preços, determinando prazo para a correção, com conhecimento do fiscal de gestão da ARP;
- 6.10. O fiscal de execução informará ao fiscal de gestão 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;
- 6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas aprazadas, o fiscal de execução comunicará o fato imediatamente ao fiscal de gestão da ata de registro de preços;
- 6.12. O fiscal de gestão verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento tempestivo, as garantias, e a formalização de eventuais reequilíbrios e/ou solicitações de alterações, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;
- 6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal de execução atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao fiscal de gestão da ata de registro de preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 6.14. O fiscal de gestão 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.;
- 6.15. O fiscal de gestão da ata de registro de preços 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;

6.16. O fiscal de gestão da ata de registro de preços acompanhará os registros realizados pelo fiscal de execução da ata de registro de preços, 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;

6.17. O fiscal de gestão da 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;

6.18. O fiscal de execução comunicará ao fiscal de gestão 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;

6.19. **Sustentabilidade**

6.19.1. O fornecimento deve possuir critérios e práticas de sustentabilidade, a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;

6.19.2. 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;

6.19.3. Observar as disposições contidas no Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos do Município de Itajaí/SC;

6.19.4. Observar as disposições contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no que for cabível.

6.20. **Prazos, Locais e Condições de Fornecimento**

6.20.1.1. Os produtos deverão ser disponibilizados pela contratada de **forma parcelada**, conforme demanda da Contratante, no prazo de até 10 (dez), dias úteis após a emissão e recebimento de empenho e/ou Autorização de Fornecimento;

- 6.20.1.1.1. A Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento deverá conter todas as informações necessárias ao fornecimento;
- 6.20.1.1.2. A Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento serão enviados via e-mail (digitalizada) ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento em até 1 (um) dia;
- 6.20.1.1.3. A não confirmação do recebimento ou 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;
- 6.20.1.2. Os fornecimentos a serem contratados devem possuir critérios e práticas de sustentabilidade em relação aos materiais empregados, a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;
- 6.20.1.3. **Fica vedado** ao fornecedor estabelecer **quantidade mínima** a cada pedido;
- 6.20.1.4. As entregas deverão ser feitas no local especificado pela unidade requisitante, **sempre dentro dos limites do Município de Itajaí/SC**;
- 6.20.1.5. Os serviços serão executados pela contratada, não se admitindo recusa da parte desta em decorrência de sobrecarga na sua capacidade;
 - 6.20.1.5.1. Por ser um Registro de Preços que atenderá todas as unidades sob responsabilidade da Prefeitura de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, não é possível fixar um único endereço;
- 6.20.1.6. A Contratada responsabilizar-se-á pela qualidade do objeto entregue, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado;
 - 6.20.1.6.1. Os produtos entregues deverão ser de primeira qualidade, compatíveis com as recomendações do fabricante, com qualidade igual ou superior;
 - 6.20.1.6.2. Deve-se observar o cumprimento de todos os prazos, condições exigidas, datas e horários estabelecidos;

- 6.20.1.6.3. Os produtos devem ser transportados de maneira que garantam a integridade e qualidade dos materiais até o momento da entrega;
- 6.20.1.6.4. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação vigente e todas as informações devem ser apresentadas de forma clara que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem;
- 6.20.1.6.5. Não serão aceitos itens cujas embalagens apresentem sinais de violação, danificação, aderência ao produto, umidade ou inadequação em relação ao conteúdo, e não estiverem devidamente identificados. Todos os itens deverão, também, estar **dentro do prazo de validade**;
- 6.20.1.6.6. O veículo usado no transporte dos produtos deverá ser bem higienizado, isento de qualquer resíduo que exponha os itens à contaminação física, química ou biológica, garantir as condições adequadas de transporte, incluindo temperatura quando aplicável;
- 6.20.1.7. Após a entrega, os produtos que não atinjam a qualidade de acordo com as especificações serão recusados e os pagamentos suspensos até a regularização;
- 6.20.1.7.1. Caso ocorra a necessidade de substituição de material, decorrentes de má qualidade, defeito ou divergência das especificações contidas neste Termo de Referência, desde que o Contratante não tenha dado causa ao defeito, os custos serão de responsabilidade da Contratada, sem qualquer tipo de ônus para a Administração Pública;
- 6.20.1.7.2. Os itens deverão ser substituídos em até 7 (sete) dias, a contar da notificação formal da Contratante.
- 6.20.1.8. 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;
- 6.20.1.9. 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;

6.20.1.10. 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.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Da Contratada:

- 7.1.1. Ser do ramo do objeto da licitação;
- 7.1.2. Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência da Ata, limitada ao quantitativo de cada item;
- 7.1.3. Possuir equipamentos, ferramentas, material e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, arcando, inclusive, com os custos de mobilização, transporte, carga e descarga;
- 7.1.4. Manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços, 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;
- 7.1.5. Seguir as legislações (nacionais, estadual (SC) e municipal (Itajaí)) vigentes relacionadas aos objetos licitados;
- 7.1.6. Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
 - 7.1.6.1. Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias.
- 7.1.7. Entregar os objetos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;
- 7.1.8. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- 7.1.9. Informar o número de telefone fixo, celular, whats app, correio eletrônico, dados bancários para recebimento dos pagamentos, bem como, o endereço da sede da

empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;

7.1.9.1. Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a Contratante por todo o período de contratação (comunicando, imediatamente, a Contratante em caso de alteração);

7.1.10. Entregar os produtos em local e horário indicado na ordem de compra, em perfeitas condições, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações), sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;

7.1.10.1. O entregador deverá estar uniformizado (uniforme limpo) e devidamente identificado;

7.1.10.2. O veículo de transporte deverá estar limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes e em perfeitas condições de higiene;

7.1.10.3. O transporte de alimentos deve obedecer as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

7.1.10.4. Os produtos devem estar em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

7.1.10.5. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas.

7.1.10.6. Em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, seguros e tributos, se ocorrerem;

7.1.11. Responsabilizar-se pelas despesas, seguros, transporte, tributos, descarregamento, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento;

7.1.12. Efetuar a substituição dos itens que, porventura, apresentem algum tipo de irregularidade;

7.1.12.1. Caso o item não seja aprovado ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição, estando

sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar.

7.1.13. Cuidar da preservação do meio ambiente de forma a atender os critérios e práticas de sustentabilidade durante o fornecimento;

7.1.14. A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;

7.1.15. A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração e/ou a terceiros, decorrentes deste fornecimento quando estes tenham sido advindos dos seus funcionários por imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelos servidores designados pela Contratante;

7.1.16. Comunicar à contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;

7.1.17. A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.

7.1.18. **Em relação à subcontratação:**

7.1.18.1. Será admitida a subcontratação **parcial do objeto**, mediante prévia e expressa autorização da Administração, observadas as disposições do art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência;

7.1.18.2. A subcontratação ficará limitada às parcelas do objeto expressamente autorizadas pela Administração, sendo vedada a subcontratação integral do objeto ou das parcelas que, pelas características da contratação, devam ser executadas diretamente pela contratada;

7.1.18.3. A contratada permanecerá **integralmente responsável pela execução do objeto**, inclusive pelos atos e obrigações decorrentes da subcontratação, não se estabelecendo qualquer vínculo entre a subcontratada e o Município;

- 7.1.18.4. A autorização para subcontratação dependerá da apresentação, pela Contratada, da identificação da empresa a ser subcontratada, da parcela a ser executada e da documentação que comprove sua capacidade para a execução correspondente, sem prejuízo das demais exigências previstas no art. 122 da Lei nº 14.133/2021;
- 7.1.18.5. A Administração poderá recusar a subcontratação quando a empresa indicada ou a parcela pretendida não atender às condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência ou na legislação aplicável;
- 7.1.18.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 122, § 3º, da Lei nº 14.133/2021;
- 7.1.18.7. A subcontratação realizada sem autorização prévia da Administração ou em desacordo com as condições estabelecidas poderá caracterizar inadimplemento contratual, sujeitando a contratada às sanções previstas neste Edital, no instrumento contratual e na legislação aplicável;
- 7.1.18.8. No âmbito do Sistema de Registro de Preços, a autorização de subcontratação será analisada, quando cabível, por ocasião da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas neste Edital e no respectivo instrumento de contratação;
- 7.1.18.9. Nos termos do art. 48 da Lei nº 14.133/2021, quando a subcontratação envolver parcela tecnicamente relevante do objeto ou quando assim exigido em razão das características da contratação, deverão ser observadas as condições e os limites estabelecidos pela Administração no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

7.2. Obrigações da Contratante:

- 7.2.1. 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;
- 7.2.2. Emitir a ordem de compra em favor da contratada com todas as informações necessárias;

- 7.2.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;
- 7.2.3.1. Para efeito de pagamento, serão considerados apenas os produtos efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- 7.2.4. Acompanhar, controlar e avaliar o fornecimento, através de servidor designado para esta atribuição;
- 7.2.4.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- 7.2.4.2. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações da ata de registro de preços;
- 7.2.4.3. A Contratante responderá pelos danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Contratada por seus servidores, empregados, agentes, usuários ou quaisquer pessoas que estejam em suas dependências ou sob sua responsabilidade, quando decorrentes de ação, omissão, imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança;
- 7.2.4.4. Observar para que durante a vigência da contratação sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação
- 7.2.5. Prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do fornecimento;
- 7.2.5.1. Comunicar à Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- 7.2.6. Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado para a função;
- 7.2.7. 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;

7.2.8. Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do fornecimento, e aplicar as sanções administrativas com penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;

7.2.9. 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.

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

() Contrato administrativo.

(x) Ata de registro de preços.

() Autorização de Fornecimento.

8.2. Gestão e Fiscalização:

8.2.1. As fiscalizações serão realizadas pelos fiscais designados pelas Secretarias, Fundos e Fundações participante, de acordo com seus Atos de Designação Fiscal.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Os objetos 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 da ata de registro de preço, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência e na proposta;

9.2. Os objetos 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 às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e consequente aceitação mediante termo de aceite, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;

- 9.4. 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;
- 9.5. No caso de controvérsia sobre o fornecimento, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando à empresa para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- 9.5.1. O prazo para a solução de inconsistências no fornecimento 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;
- 9.6. 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.
- 9.7. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá a liquidação;
- 9.7.1. 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:
- 9.7.1.1. Prazo de validade;
- 9.7.1.2. Data da emissão;
- 9.7.1.3. Dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.7.1.4. Período respectivo de execução do contrato;
- 9.7.1.5. Valor a pagar;
- 9.7.1.6. Valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.7.2. 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 à Contratante;
- 9.8. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente e responsável pela Secretaria gestora, por meio de

ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicadas pela Contratada em sua proposta comercial;

9.8.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

9.8.2. Para o pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação vigente aplicável;

9.8.3. 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.

10. RECEBIMENTO

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

10.2. Os materiais 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 a contar da notificação da Contratante, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

10.3. O fornecimento do objeto será realizado de **forma parcelada**;

10.4. O fiscal de execução do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

11. REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

11.1. O valor da Ata de Registro de preços poderá ser reajustado anualmente, na data de aniversário ou mediante requerimento da CONTRATADA, pela variação do índice IPCA do IBGE ou outro índice mais vantajoso para o Município;

- 11.2. A apresentação da proposta e orçamento referente ao reajuste deve obedecer ao que dispõe a Instrução Normativa 58/2022/CGM/SEGOV e Instrução Normativa 68/2023/CGM/SEGOV (INs disponíveis no site do município de Itajaí)

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 12.1. Os licitantes e as empresas contratadas ficarão passível da aplicação das sanções e penalidades previstas na Lei 14.133/2021 e Instrução Normativa Municipal de Itajaí.
- 12.2. Na aplicação das penalidades previstas neste instrumento, o Município de Itajaí considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos e os antecedentes da licitante ou contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da licitante ou contratada;
- 12.3. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas na legislação vigente, garantidos o direito ao contraditório e a ampla defesa;
- 12.4. Nenhum pagamento será realizado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. O custo estimado total da contratação, para o período de 12 (doze) meses, é de no máximo R\$1.610.980,58 (um milhão e seiscentos e dez mil e novecentos e oitenta reais e cinquenta e oito centavos);
- 13.2. Os preços referenciais foram obtidos através de consultas em sites oficiais (Banco de Preços, PNCP, sites especializados assim como a última ata vigente do município de Itajaí, acrescido de ajuste IPCA).

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1. As despesas correrão por conta de cada Secretaria, Fundo e Fundação participante, conforme as dotações informadas nas seguintes Solicitações de Compras:

- 70/2026 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
- 940/2026 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL E CIDADANIA
- 33/2026 - FMEL
- 1403/2026 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - GABINETE DA SECRETÁRIA
- 347/2026 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

15. Responsáveis pelo Termo de Referência:

Nome	Cargo/função	Matrícula	Assinatura
Nárriman da Costa Rodrigues Ballock	Agente em Atividades Administrativas	2392101	 Documento assinado digitalmente NARRIMAN DA COSTA RODRIGUES BALLOCK Data: 23/09/2026 15:29:59-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Itajaí, 21 setembro de 2026.

DENILSON
CRISTIANO DE
SOUZA
ROSA:01641474971

Assinado de forma digital por
DENILSON CRISTIANO DE
SOUZA ROSA:01641474971
Dados: 2026.09.23 16:06:13
-03'00'

DENILSON CRISTIANO DE SOUZA ROSA
Secretário de Governo