



085

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 – Fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao Programa de Alimentação Escolar do Município de Porteiras/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, segundo as descrições quadro abaixo.

2 - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRÍTERIO DE JULGAMENTO

2.1 - Para a contratação deste objeto será adotada a modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, nos termos dos artigos 28, Inciso I e 17, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2 - Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO (POR LOTE)**, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI e 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando todas as condições definidas no edital e seus anexos.

2.3 - A proposta final para não poderá conter item/ns com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) pela administração, sob pena de desclassificação, independentemente do valor total do lote.

3 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 - A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Município de Porteiras/CE é essencial para garantir a oferta contínua e adequada de refeições balanceadas aos alunos da rede pública municipal. A alimentação escolar desempenha um papel fundamental na promoção da saúde, no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, bem como na melhoria do desempenho acadêmico, sendo um direito assegurado pela Constituição Federal e regulamentado pela Lei nº 11.947/2009 e normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

A necessidade dessa contratação decorre da responsabilidade do município em fornecer alimentação escolar de qualidade, seguindo os padrões nutricionais exigidos pelo PNAE, o que exige planejamento adequado e aquisição de produtos seguros e nutritivos. A administração municipal não dispõe de estrutura própria para a produção, armazenamento e distribuição dos alimentos em escala suficiente para atender à demanda das unidades escolares, tornando imprescindível a contratação de empresa especializada para esse fornecimento.

Além disso, a alimentação deve ser oferecida de maneira regular ao longo do ano letivo, o que exige uma logística eficiente para evitar desabastecimento e assegurar que os produtos cheguem às escolas dentro dos prazos e condições adequadas. A contratação de fornecedores capacitados também possibilita a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento, garantindo economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

Dessa forma, a presente contratação é indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, beneficiando diretamente os alunos da rede municipal de ensino, promovendo a segurança alimentar e nutricional, e garantindo o cumprimento das exigências legais que regulamentam o PNAE.

3.2 - Por tratar-se de um recurso de consumo regular e contínuo, sua aquisição está alinhada aos princípios da eficiência e **continuidade do serviço público**, garantindo o pleno funcionamento das atividades municipais. A demanda está prevista no planejamento orçamentário, assegurando legalidade, economicidade e transparência no processo.

4 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 - A descrição da solução, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

5 - DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

5.1 - Os itens a serem contratados **são tecnicamente viáveis para divisão em grupos/lotes**, sendo que o parcelamento da solução é mais satisfatório em termos de eficácia técnica, pois preserva a qualidade do fornecimento, considerando que a gestão é plenamente viável. É importante destacar que se espera uma efetiva capacidade de controle por parte da Administração na condução desse processo. Isso implica no cumprimento das obrigações contratuais e no respeito aos prazos, centralizando a responsabilidade pelo fornecimento e assegurando os resultados esperados.



86

5.2 - Vale ressaltar que a divisão do objeto da licitação deve ser feita de forma coerente que permita a execução do fornecimento de forma eficiente, além de observar as legislações e normas vigentes relacionadas a licitações e contratos, para garantir a legalidade e a transparência do processo.

5.3 - Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação seja parcelada, por ser vantajoso para a Administração Pública e não representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

6 - DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADES E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

6.1 – A(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s), deverá(ão) fornecer os produtos/materiais conforme descrição e valores máximos especificados na planilha abaixo:

Lote 01 - Gêneros Alimentícios Diversos

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	AÇUCAR refinado tipo I- embalagem em sacos plásticos de 1,0kg em fardos de 20 a 30 kg, livre de impurezas com informações nutricionais e data de validade na embalagem	Kg	8000	3,90	31.200,00
0002	ARROZ T-1 - LONGO FINO - BRANCO - Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, livre de impureza, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento, com informações nutricionais e data de fabricação e validade na embalagem	Kg	10000	4,73	47.300,00
0003	CAFÉ torrado, moído, em embalagem a vácuo de 250g, com informações de composição e data de validade na embalagem	UND	1000	15,23	15.230,00
0004	SAL refinado iodado em embalagem primária plástica de 1,0kg,inviolada livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer a saúde humana, fardo de 30kg,quantidade de iodo: mínima de 0,04MG e máxima de 0,10 por 1MG por 1g do produto. Data de validade impressos na embalagem do inferior á 90 dias da data de entrega	Kg	1800	2,00	3.600,00
0005	FOCO DE MILHO- embalagem primaria plástica de 500g,inviolada,livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, com informações nutricionais e data de fabricação e validade na embalagem	UND	22000	2,00	44.000,00
0006	MACARRÃO LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE - Sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, especial sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g, em fardo de 5 kg, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, com informações nutricionais, código de barras e data de fabricação e validade na embalagem	PCT	22000	4,06	89.320,00
0007	CONDIMENTO TIPO COMINHO - embalado em saco plástico, com informações nutricionais, data de validade, sem qualquer adição e livre de impurezas pct. 100g	PCT	2000	7,00	14.000,00
0008	ÓLEO VEGETAL COMESTIVEL DE SOJA - refinado, embalagem pet ou lata de 900ml.Com data de validade não inferior a 60 dias da data de entrega e nº do lote expressos na embalagem	UND	3000	9,88	29.640,00
0009	SARDINHA EM CONSERVA ao próprio suco em óleo vegetal, com ômega 3, embalagem primária em lata de 125g, inviolada sem amassaduras, ferrugem ou perfurações ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, com informações nutricionais e data de validade na embalagem	UND	22000	5,68	124.960,00
0010	ARROZ T-1 - PARBOILIZADO - Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, livre de impureza, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometam o armazenamento, com informações nutricionais e data de fabricação e validade na embalagem	Kg	20000	4,71	94.200,00
0011	PROTEINA TEXTURIZADA DA SOJA - Embalagem de 400 grama livre de impureza, inseto ou microrganismo que possam torná-la imprópria para o consumo ou comprometam o armazenamento, com informações nutricionais e data de fabricação e alidade na embalagem.	PCT	4000	7,30	29.200,00
0012	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmido,	PCT	1600	9,56	15.296,00



PORTEIRAS
PREFEITURA

OB2

	fermentado ou rançoso, deve estar sob a forma de pó e produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, umidade máxima de 14%, acidez de 2,5%, mínimo de 84% de amido e resíduo mineral fixo de 0,2%, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 87,6g de carboidrato, 0,3g de proteína e 0g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).				
0013	FEIJÃO PRETO - Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Kg	2000	7,40	14.800,00
0014	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalagem contendo 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	PCT	4000	9,00	36.000,00
					Total: 588.746,00

Lote 02 - Frios

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	PEITO DE FRANGO - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância Contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.	Kg	9000	17,30	155.700,00
0002	LINGUIÇA PAIO - Linguiça tipo paio, produto é obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutidas em tripas comestível. Curado e adicionado de outros ingredientes, submetido à ação do calor com defumação. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A Kg	Kg	1500	34,99	52.485,00
0003	CARNE DE SOL - Carne bovina tipo coxão duro, submetida a Kg	Kg	1800	33,00	59.400,00



PORTEIRAS
PREFEITURA



088

processo de conservação por meio de cura (salga) e desidratação pela adição pela adição de sal com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionado em saco atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).				
				Total: 267.585,00

Lote 03 - Biscoitos

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Embalagem primária de polipropileno virgem, transparente e incolor e com capacidade para 400g, com informações nutricionais, data de fabricação e validade na embalagem	PCT	9000	6,71	60.390,00
0002	BISCOITO POPULAR DOCE enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans. Embalagem primaria de polipropileno virgem, transparente e incolor e com capacidade para 400g,com informações nutricionais e data de validade na embalagem não inferior a 60 dias da data de entrega	PCT	1000	5,45	5.450,00
0003	BISCOITO POPULAR SALGADO enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans. Embalagem primaria de polipropileno virgem, transparente e incolor e com capacidade para 400g,com informações nutricionais e data de validade na embalagem não inferior a 60 dias da data de entrega mini crack	PCT	1000	5,10	5.100,00
0004	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK - Embalagem primária de polipropileno virgem, transparente e incolor e com capacidade para 400g, com informações nutricionais e data de validade na embalagem	PCT	9000	5,63	50.670,00
					Total: 121.610,00

Lote 04 - Frutas, Verdura e Hortalıça

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	ALHO in natura-de boa qualidade, graúdo, isento de enfermidades, material terroso, livres de sujidades	Kg	900	27,83	25.047,00
0002	BATATA INGLESA - IN NATURA - Lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme, graúda, acondicionada em saco de juta	Kg	6000	4,64	27.840,00
0003	CEBOLA BRANCA - IN NATURA - de primeira, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em saco de polietileno	Kg	4000	4,81	19.240,00
0004	CENOURA - IN NATURA - amarela de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sem rachadura, bem desenvolvida	Kg	6000	5,93	35.580,00
0005	BETERRABA - IN NATURA - De primeira, fresca compacta e firma, insetas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita rescente.	Kg	6000	4,60	27.600,00
0006	LOURO EM FOLHAS SECAS - acondicionado em embalagem contendo 30g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega	PCT	500	6,44	3.220,00
0007	MELANCIA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	15000	1,68	25.200,00
0008	BATATA DOCE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	8000	5,40	43.200,00
0009	LARANJA - Fruto fresco, maduro, sem machucados ou rachaduras. Apresentação: Classificado por tamanho e entregue em caixas. Conservação: Local fresco e seco, longe da luz solar direta.	Kg	5000	4,00	20.000,00
					Total: 226.927,00



PORTEIRAS
PREFEITURA



089
25

Lote 05 - Pães

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	PÃO TIPO HOT DOG, em média 50g por unidade, contendo na composição: farinha de trigo, fermento biológico, acondicionados em sacos plásticos transparentes, sem bolores, com informações nutricionais e data de validade na embalagem de 300g.	PCT	20000	7,49	149.800,00
					Total: 149.800,00

Lote 06 - Leite

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	LEITE LIQUIDO INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA - Embalagem tetra pak caixa c/1000ml produto esterilizado(UHT) sabor e aroma característicos, sem ranço ou qualquer tipo de alteração que comprometa o valor nutricional e a segurança do alimento. Validade mínima de 180 dias deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério da agricultura	L	22000	5,99	131.780,00
0002	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE - Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	L	2500	8,00	20.000,00
					Total: 151.780,00

Lote 07 - Ovos

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor unitário	Valor Total
0001	OVO DE GALINHA, sem rachadura, isento de sujidade, fungos e substâncias tóxicas, tamanho médio (50g aproximadamente), acondicionado em embalagem própria/bandeja com 30 unidades e contendo data de validade.	Bdj	5000	18,56	92.800,00
					Total: 92.800,00

6.2 - O valor global estimado para esta contratação é de R\$ 1.599.248,00 (um milhão quinhentos e noventa e nove mil duzentos e quarenta e oito reais), obtido através do MENOR valor ofertados nas pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Pesquisas e Compras do Município de Porteiras/CE, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

6.3 – O presente processo fora dividido em lotes, sendo facultado ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

6.4 - Não serão aceitos para fins de contratação, preços unitários superiores aos valores constantes no orçamento acima.

7 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 - Os produtos/materiais objeto da contratação é classificado como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma a contratação deverá ser realizada por Pregão Eletrônico, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso do prazo da vigência contratual.

7.2 - A prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios é caracterizada como de natureza contínua em virtude de sua indispensabilidade para o pleno funcionamento das atividades administrativas e operacionais do Município de Porteiras/CE. Esta necessidade decorre da obrigatoriedade de garantir condições adequadas para o desempenho das atividades cotidianas das Unidades Administrativas, bem como para a realização regular de eventos, encontros formativos, reuniões e assembleias que exigem planejamento e suporte contínuos, conforme melhor especificado nos tópicos a seguir:

7.2.1 - Justificativa Técnica para reconhecimento de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios como de Natureza Contínua:

7.2.1.1 – Conforme o artigo 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021, serviços de natureza contínua são aqueles indispensáveis à manutenção das atividades administrativas e operacionais do poder público, o fornecimento de gêneros alimentícios ser considerado de natureza contínua com base na Lei 14.133/2021 está relacionada à



09

necessidade ininterrupta de atender demandas essenciais, conforme os princípios da administração pública e os direitos fundamentais previstos na Constituição Federal. Conforme fundamentação técnica abaixo.

I - Conceito de Contratos de Natureza Contínua

De acordo com o art. 6º, inciso XXIII, da Lei 14.133/2021, contratos de natureza contínua são aqueles que têm como objeto a execução de atividades permanentes ou indispensáveis à administração pública, com prestação ininterrupta.

II - Fundamentação na Essencialidade do Serviço - Os gêneros alimentícios atendem demandas permanentes e regulares das unidades escolares, tais como:

- Apoio logístico às atividades da rede pública de ensino;

III - Periodicidade e Regularidade da Demanda - A demanda por gêneros alimentícios é de caráter regular e previsível, exigindo entregas periódicas e planejamento contínuo. Essa característica reforça a necessidade de manter contratos que permitam a disponibilização ininterrupta dos itens necessários para o atendimento das atividades municipais. Contratos de fornecimento contínuo, portanto, possibilitam:

- Atendimento ágil às necessidades diárias;
- Redução de custos administrativos com sucessivas licitações;
- Garantia de estoque regular e apropriado para os serviços essenciais.

IV - Impactos da Descontinuidade - A interrupção no fornecimento desses itens poderia gerar:

- Prejuízos ao desenvolvimento de atividades escolares;
- Prejuízos à Saúde e Nutrição dos Alunos
- Queda no Desempenho Escolar
- Aumento da Evasão e da Absenteísmo Escolar
- Impacto Social na Comunidade Escolar
- Risco à Saúde Pública e Segurança Alimentar

V - Fundamentação nos Princípios do art. 5º Lei nº 14.133/21 e Art. 37 CF/88)

O fornecimento contínuo de gêneros alimentícios está alinhado aos princípios previstos na Lei 14.133/2021:

- **Eficiência:** Garante a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios destinados aos participantes de encontros formativos, reuniões, assembleias ou outros atos que venham a ser realizados, bem como atendimento das necessidades diárias de consumo de diversas Unidades Administrativas do Município de Porteiras/CE.
- **Interesse Público:** A aquisição contínua de fornecimento de gêneros alimentícios atende aos encontros formativos, reuniões, assembleias ou outros atos que venham a ser realizados, bem como atendimento das necessidades diárias de consumo de forma coletiva.
- **Princípio constitucional da continuidade do serviço público, previsto no artigo 37 da Constituição Federal:** A interrupção no fornecimento de gêneros impactaria diretamente a prestação de serviços o fornecimento contínuo e é tecnicamente indispensável para evitar lacunas na execução de atividades e na prestação de serviços essenciais.

7.2.1.2 - Por fim, o fornecimento de gêneros alimentícios deve ser reconhecido como de natureza contínua, considerando sua essencialidade, regularidade e o impacto negativo que sua interrupção causaria às atividades institucionais do Município de Porteiras/CE.

7.3 - A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

7.3.1 - A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar comprovação de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e de qualificação econômico-financeira, dentro daqueles previstos nos arts. 66 a 69 da Lei nº 14.133/21.

7.3.2 - Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:



- 7.3.2.1 - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, sendo esta feita mediante a apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.
- 7.3.2.2 - Em sede de diligência, poderão ser requisitados documentos complementares, no sentido de comprovar o que está sendo afirmado no teor do atestado de qualificação técnica apresentado;
- 7.4 - Sustentabilidade: Atender às exigências determinadas pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.
- 7.5 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 7.6 – Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

8 - DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

8.1 - Da entrega e do recebimento do(s) produto(s).

8.1.1 - Os gêneros alimentícios que compõe o lote 05 deverão ser entregues no prazo de **24 (vinte quatro) horas**, após o recebimento da solicitação/requisição, junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, no qual os endereços serão disponibilizados em cada solicitação de compras, enviadas por cada órgão solicitante, de segunda-feira a sexta-feira das 07h00m às 13h00m, em transporte adequado para tanto, sendo que os mesmos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade;

8.1.2 - Os demais produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Contratante devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

8.2 - Os gêneros alimentícios que compõe os lotes não mencionados no subitem anterior deverão ser entregues no prazo máximo de **5 (cinco) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

8.3 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

8.4 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade.

8.5 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.

8.6 - No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Termo de Referência e Edital, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, exceto os produtos os gêneros alimentícios que compõe o lote 03 (biscoitos, pães, bolos e salgados), o prazo máximo de 2 (duas) horas.

8.7 - O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

5.7.1 - Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

5.7.2 - O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

5.7.3 - Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

5.7.4 - O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas, ou que não atenda as especificações deste termo de referência;

5.7.5 - O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

5.8 - No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Contratante poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido do produto.

5.9 - O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:

5.9.1 - **Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

5.9.2 - **Definitivamente**, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

9 - DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



PORTEIRAS
PREFEITURA



092

9.1 - 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.

9.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3 - 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.

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

9.5 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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

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

9.6.2 - Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para o feito.

9.6.3 - O fiscal 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.

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

9.7 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo(s) fiscal(is) 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.

9.8 - O fiscal 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.

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

9.9 - 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, a exemplo da ordem de serviço/compra, 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.

9.9.1 - 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 obstruem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

9.9.2 - O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, 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.

9.9.3 - 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.

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

9.11 - A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.

9.11.1 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.



093

10 - DO PAGAMENTO

10.1 - Preço

10.1.1 - O valor total estimado para a contratação é de R\$ 1.599.248,00 (um milhão quinhentos e noventa e nove mil duzentos e quarenta e oito reais).

10.1.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

10.2 - Forma de Pagamento

10.2.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

10.2.2 - Será considerado a data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.3 - Prazo de Pagamento

10.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

10.3.2 - Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.4 - Condições de Pagamento

10.4.1 - A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento.

10.4.2 - O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada 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.

10.4.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrerestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

10.4.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

10.4.5 - Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;
- 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.

10.4.6 - Constatando-se 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.

10.4.7 - 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.

10.4.8 - 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.

10.4.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

10.4.10 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



PORTEIRAS
PREFEITURA



10.4.10.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.4.11 - A contratada 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.

11 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o futuro contrato;
- 11.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, vinculado ao futuro contrato;
- 11.3 - Notificar a Contratada, 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;
- 11.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do futuro contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.5 - Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
- 11.6 - Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no futuro Contrato;
- 11.7 - Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e no futuro Contrato;
- 11.8 - Cientificar o Órgão competente para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;
- 11.9 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 11.9.1 - A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada;
- 11.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis;
- 11.11 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 12.2 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 12.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 12.4 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.5 - 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, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.6 - 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 e Municipal do domicílio ou sede da contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;



95

- 12.7 - 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;
- 12.8 - Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 12.9 - Paralisar, por determinação da 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;
- 12.10 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;
- 12.11 - 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 nº 14.133, de 2021);
- 12.12 - 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 nº 14.133, de 2021);
- 12.13 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.14 - 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;
- 12.15 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.16 - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do 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;
- 12.17 - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do futuro contrato;
- 12.18 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos;
- 12.19 - Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 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 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1 - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o proponente que, com dolo ou culpa:
- 13.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) administração durante o certame;
- 13.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;
 - e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 13.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.3.1 - Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;



09

13.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação;

13.1.5 - Fraudar o procedimento de contratação;

13.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;

13.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

13.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013;

13.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1 - Advertência;

13.2.2 - Multa;

13.2.3 - Impedimento de licitar e contratar e;

13.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2 - As peculiaridades do caso concreto;

13.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 - Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2 - Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.

13.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

13.9 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

13.10 - A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que



avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11 - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12 - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14 - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

14.1 - O futuro contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

14.2 - Justificativa do prazo de vigência

14.2.1 - À vista do exposto, para viabilidade técnica e comercial da(s) proposta(s) apresentada(s) pelo(s) licitante(s), e diante das especificidades do objeto, optamos que o contrato tenha prazo de vigência de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

14.2.2 - Tal prazo de vigência é mais vantajoso para a Administração em razão dos seguintes fatos e fundamentos:

- Ampliação da concorrência:** A contratação por este período torna o objeto a ser licitado mais atrativo, aumentando com isso o interesse dos possíveis licitantes pela competição.
- Previsão legal do prazo superior à vigência de créditos orçamentários:** A contratação prolongada, executada de forma contínua e caracterizada por atos reiterados, se faz necessária para que a prestação do serviço seja adequada à realidade. A razão da regra está cingida à inconveniência da paralisação das atividades que interessam à coletividade, o que colocaria em risco a satisfação do interesse público.
- Previsão no contrato de cláusula rescisória:** A vigência sugerida não impede a Administração Pública de extinguir o contrato. A extinção contratual poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos artigos 106, inciso III, 137 e seguintes da Lei 14.133/2021.

14 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 - As despesas do(s) futuro(s) contrato(s) correrão por conta de recursos oriundos de recursos do Tesouro Municipal/PNAE, previstos na(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
10	01	12.361.0022.2.039.0000	3.3.90.30.07

15 - DO FORO

15.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Porteiras/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução do futuro Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Porteiras/CE, 08 de janeiro de 2026.

Maria Edileuza Ferreira Miranda
Ordenadora de Despesas
Fundo Municipal de Educação