



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

TERMO DE REFERENCIA

1 – OBJETO

1 Registro de preços contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições comerciais servidas em estabelecimento localizado dentro do município e marmitex, para atender a solicitação das secretarias, em locais a serem informados previamente, no município de ilha comprida, de acordo com as condições e especificações constantes do termo de referência, anexo I e demais disposições fixadas neste edital e seus anexos.

1 – JUSTIFICATIVA

1 A Prefeitura Municipal da Ilha Comprida justifica a realização da licitação no fornecimento de refeições prontas servidas no local e tipo marmitex para fornecer alimentação aos servidores que precisam se deslocar para atender demandas em locais que não há possibilidade de retorno para realizar a refeição em casa, ou para atender os servidores que estejam desempenhando atividades durante eventos e ações promovidas pela Prefeitura.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1 - As despesas decorrentes de aquisição dos objetos desta licitação correrão à conta dos recursos especificados no orçamento do Município e nos demais órgãos e entidades usuárias para o ano de 2024/2025.

2 - A contratação está alinhada aos planos instituídos pelo órgão tais como lei orçamentária, para o exercício 2024/2025, compatíveis com a lei de diretrizes orçamentárias e com o plano plurianual – PPA.

GABINETE DO PREFEITO 02.21 – CHEFIA DO GABINETE 02.21.01 – MANUTENCAO DO GABINETE 04.122.0027.2002 – MATERIAL DE CONSUMO – PESSOA JURIDICA – CATEGORIA DE ELEMENTO 3.3.90.30 – FONTE DE RECURSOS 1 – CODIGO DE APLICACAO 110.000

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO 02.22 – GERENCIAMENTO DAS ATIVIDADES VOLTADAS 02.22.04 – MANUTENÇÃO E ABASTECIMENTO DA FROTA MUNICIPAL 04.122.0031.2110 – MATERIAL DE CONSUMO – PESSOA JURIDICA 3.3.90.30 – CATEGORIA DE ELEMENTO – FONTE DE RECURSO – 1 – CODIGO DE APLICAÇÃO 110.000.

DEPARTAMENTO DE SAUDE 02.29 – DEPARTAMENTO DE SAUDE 02.29.99 – GESTÃO DOS SERVIÇOS DA SAUDE 10.301.0016.2041 – MATERIAL DE CONSUMO – PESSOA JURIDICA – CATEGORIA DE ELEMENTO 3.3.90.30 – FONTE DE RECURSOS 1 – CODIGO DE APLICACAO 310.000

DEPARTAMENTO DE SAUDE 02.29 – DIVISÃO DE REDE DE URGENCIA E EMERGENCIA 02.29.01 – MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA REDE DE URG. 10.302.0050.2044 – MATERIAL DE CONSUMO – PESSOA JURIDICA – CATEGORIA DE ELEMENTO 3.3.90.30 – FONTE DE RECURSOS 1 – CODIGO DE APLICACAO 310.000

6. LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

1 – Dos locais:

a) Prefeitura Municipal de Ilha Comprida - Av. Beira mar, 11.000 – Balneário Meu Recanto



MUNICÍPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

- b) Unidade Pronto Atendimento (UPA) - Rua Bom Jesus de Iguape esquina com a Marginal Candapuí Sul, s/n.º - Balneário Samburá.
- c) Unidade de Referência e Apoio (URA) Av. Candapuí Sul, n.º 165 - Balneário Adriana
- d) Vigilância em Zoonoses Rua Maceió, nº 15 - Balneário Adriana.
- e) Estratégia Saúde da Família ESF Central Dr. Ednei Rodrigues Rua Nice, n.º 585 - Balneário Monte Carlo
- f) Estratégia Saúde da Família ESF Doralice Ribeiro Buzzato Av. Marginal Candapuí Norte, n.º 1.540 - Balneário Iguape
- g) Estratégia Saúde da Família ESF Viaréggio Rua Jasmim, n.º 84 - Balneário Viaréggio
- h) Estratégia Saúde da Família ESF Meu Recanto Rua Iguape, n.º 271 - Balneário Meu Recanto
- i) Estratégia Saúde da Família ESF Araçá Av. Henrique Romano, n.º 545 - Balneário Araçá
- j) Estratégia Saúde da Família ESF Pedrinhas Av. da Praia, n.º 3.575 - Balneário Vila das Pedrinhas
Estratégia Saúde da Família ESF Boqueirão Sul Av. Intermares, n.º 50 - Balneário Boqueirão Sul

1.1 E demais locais conforme havendo necessidade será indicado pela Prefeitura.

2 Das entregas:

- a) As entregas deverão ser diárias, sendo que o fornecimento deve ser feito no almoço e no jantar, inclusive aos finais de semana e feriados.
- b) o horário de entrega para almoço (marmitex): entre 11h30 (onze e meia) e 12h30 (doze e trinta);
- c) o horário para servir o almoço no local (restaurante) é a partir das 12h (doze) até as 15h (quinze);
- d) o horário para entrega do jantar/marmitex das 21h (vinte e uma) as 22h (vinte duas)
- e) o horário para servir o jantar (restaurante) é a partir das 20h (vinte) as 22h30 (vinte duas e trinta);

3 os produtos utilizados para o preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade/frescos.

4 Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré – preparados e/ou prontos de uma refeição de outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe técnico nº. 11 de 5 de outubro de 2004 da Anvisa, que recomenda que não seja reutilizado o óleo proveniente de frituras, mas caso isso ocorra siga os padrões estabelecidos nesse informe. A licitante vencedora deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições, mesmo no caso de equipes operacionais diferentes. As



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

refeições deverão ser preparadas dentro das condições higienico sanitarias dos serviços de alimentação e a entrega dentro dos horarios supra citados no item 6.2.

5 Preparação dos alimentos as refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias e assepsia nos alimentos in natura.

6 O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados. Os locais poderão ser alterados, acrescidos ou diminuídos. Mediante necessidade do município.

Obs: Os materiais/produtos serão vistoriados a fim de se verificar se estão dentro dos padrões exigidos no edital e sem vicio aparente.

7 Os produtos cujos preços são registrados pelo presente procedimento, deverão ser entregues, conforme programação e solicitação emitida pelo departamento de desenvolvimento e ação social competente, atendendo às necessidades do departamento do órgão gerenciador; devendo ser entregues e descarregados por funcionários do fornecedor nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo acima estipulado, correndo por conta do fornecedor as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão de obra, etc.

8 A entrega será conforme pedido de compra e deverá ser entregue no local indicado, pelo prazo definido pela Secretaria solicitante.

9 Por ocasião da entrega, a contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do registro geral (rg), do servidor do contratante responsável pelo recebimento.

10 O fornecedor obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes em sua proposta nos termos deste termo de referencia.

11 O objeto deverá ser entregue acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura, no local e endereço a serem informados pelo setor competente do órgão gerenciador, quando da solicitação de entrega.

12 Em caso da não aceitação do objeto deste pregão, fica o fornecedor obrigado a retirá-lo e substituí-lo no prazo imediato, contados da notificação a ser expedida pelo órgão gerenciador, ou imediatamente; sob a pena de incidência nas sanções imposta;

13 O órgão gerenciador reserva a si o direito de adquirir no todo, ou em parte os itens objeto do presente instrumento de ata de registro de preços;



MUNICÍPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

14 – Disposições Finais

- 1 - A contratante não se obriga a adquirir a totalidade da quantidade especificada nos lotes.
- 2 – Se após o recebimento das refeições, for constatada divergência com as especificações, mau estado de conservação, qualidade inferior, embalagem danificada ou rompida, a contratante notificará a contratada para efetuar a troca das mesmas, sem ônus para o contratante.
- 3 - Em caso de atraso após o pedido da contratante, fica a contratada sujeita as penalidades.

7 – ESTIMATIVAS DE CONSUMO

QUANTIDADE ESTIMADA.	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
50	UNI	REFEIÇÕES SERVIDAS EM ESTABELECIMENTO LOCALIZADO DENTRO DO MUNICÍPIO, COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, MASSAS (TIPO MACARRÃO), SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES, TODOS DE BOA QUALIDADE E 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO . Cod: 17 2133
50	UNI	REFEIÇÕES SERVIDAS EM ESTABELECIMENTO LOCALIZADO DENTRO DO MUNICÍPIO, COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, MASSAS (TIPO MACARRÃO), SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES, TODOS DE BOA QUALIDADE. Cod: 17 2134
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO PP - CONTENDO DE 400g COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, MASSAS (TIPO MACARRÃO) SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA, 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO . A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2135
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO PP - CONTENDO DE 400g COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, MASSAS (TIPO MACARRÃO) SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2136
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO Cod: 17 2137
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO . A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2138
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACAS E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DE DIVERSOS DEPARTAMENTOS/DIVISÕES (EXCETO SECRETARIA DEP. DESAÚDE E DPDU). OBS: OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA.
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS , COM TAMPAS, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACAS E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE)



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

		PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DE DIVERSOS DEPARTAMENTOS/DIVISÕES (EXCETO DEP. DESAÚDE E DPDU). OBS: OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA.
17000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (REGIÃO CENTRAL)
17000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (REGIÃO CENTRAL)
1000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (BALNEÁRIO VILA DAS PEDRINHAS)
500	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (BALNEÁRIO VILA DAS PEDRINHAS)
5000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (BALNEÁRIO BOQUEIRÃO SUL)
1000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (BALNEÁRIO BOQUEIRÃO SUL)+

1. A CONTRATANTE não se obriga a adquirir o quantitativo estimado.
2. O fornecimento será de acordo com as demandas solicitadas pela PMIC.

8. DO CUSTO ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO

1. O custo estimado da contratação em decorrência da identificação dos elementos que compõem o preço dos serviços pode ser definido da seguinte forma:



MUNICÍPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

2 Por meio de fundamentada pesquisa dos preços praticados no mercado.

3 O valor de referência para análise da licitação será o preço médio mensal de venda ao consumidor coletado através de cotações com empresas no ramo na região.

4 Neste caso os custos foram levantados em pesquisa média de preço, conforme tabela abaixo, que será considerada como referencial de valor máximo anual a ser pago na contratação.

QUANTIDADE ESTIMADA.	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
50	UNI	REFEIÇÕES SERVIDAS EM ESTABELECIMENTO LOCALIZADO DENTRO DO MUNICÍPIO, COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, MASSAS (TIPO MACARRÃO), SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES, TODOS DE BOA QUALIDADE E 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO. Cod: 17 2133	R\$ 31,75	R\$ 1.587,50
50	UNI	REFEIÇÕES SERVIDAS EM ESTABELECIMENTO LOCALIZADO DENTRO DO MUNICÍPIO, COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, MASSAS (TIPO MACARRÃO), SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES, TODOS DE BOA QUALIDADE. Cod: 17 2134	R\$ 27,50	R\$ 1.375,00
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO PP - CONTENDO DE 400g COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, MASSAS (TIPO MACARRÃO) SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA, 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2135	R\$ 22,38	R\$ 1.118,75
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO PP - CONTENDO DE 400g COMPOSTA DE ARROZ TIPO A, FEIJÃO TIPO A, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, MASSAS (TIPO MACARRÃO) SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2136	R\$ 19,88	R\$ 993,75
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO Cod: 17 2137	R\$ 20,63	R\$ 1.031,25
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML GELADO. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. OBS: OS MARMITEX SERÃO RETIRADOS NO LOCAL DO FORNECIMENTO. Cod: 17 2138	R\$ 24,63	R\$ 1.231,25
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACAS E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DE DIVERSOS DEPARTAMENTOS/DIVISÕES (EXCETO SECRETARIADEP. DESAÚDE E DPDU). OBS: OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA.	R\$ 22,88	R\$ 1.143,75
50	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR),	R\$ 24,13	R\$ 1.206,25



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

		CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DE DIVERSOS DEPARTAMENTOS/DIVISÕES (EXCETO DEP. DESAÚDE E DPDU). OBS: OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA.		
17000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (REGIÃO CENTRAL)	R\$ 25,13	R\$ 427.125,00
17000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (REGIÃO CENTRAL)	R\$ 22,88	R\$ 388.875,00
1000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (BALNEÁRIO VILA DAS PEDRINHAS)	R\$ 27,75	R\$ 27.750,00
500	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (BALNEÁRIO VILA DAS PEDRINHAS)	R\$ 25,83	R\$ 12.916,67
5000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO M - CONTENDO O MÍNIMO DE 700G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(250 GR), FEIJÃO TIPO A(150 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(150 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPA, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACA E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODOS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEX DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (BALNEÁRIO BOQUEIRÃO SUL)	R\$ 31,00	R\$ 155.000,00
1000	UNI	REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX TIPO P - CONTENDO O MÍNIMO DE 500G COMPOSTA DE ARROZ TIPO A(200 GR), FEIJÃO TIPO A(50 GR), FAROFA(50 GR), CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA(100 GR), DE BOA QUALIDADE, SALADAS	R\$ 29,33	R\$ 29.333,33



MUNICÍPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

	DIVERSIFICADAS OU E LEGUMES (100 GR). AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ISOPOR DESCARTÁVEIS COM DIVISÓRIAS, COM TAMPAS, ACOMPANHADO DE KIT TALHER DESCARTÁVEL (GARFO, FACAS E GUARDANAPO) E TEMPERO (SACHE) PARA A SALADA TODAS DE BOA QUALIDADE. A SALADA DEVERÁ SER ENTREGUE A PARTE EM EMBALAGEM TIPO CRISTAL. PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE. OS MARMITEIXOS DEVERÁ SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO PELA SECRETARIA SOLICITANTE CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA. (BALNEÁRIO BOQUEIRÃO SUL)+		
VALOR TOTAL			R\$ 1.050.687,50

9. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

1. Somente serão repassados à CONTRATANTE os reajustes oficiais autorizados pela Administração após levantamento de e divulgação oficial dos preços.
2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
3. Considera-se Preço registrado aquele atribuído aos serviços, incluindo todas as despesas e custos até à execução do serviço, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), seguros, mão-de-obra e qualquer despesa, acessória e/ou complementar e outras não especificadas neste Edital, mas que incidam no cumprimento das obrigações assumidas pela empresa detentora da ata na execução da mesma.
4. Os preços poderão ser revistos nas hipóteses de oscilação de preços, para mais ou para menos, devidamente comprovadas, em decorrência de situações previstas na Lei 14.133/2021 e alterações (situações supervenientes e imprevistas, força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, que configurem área econômica extraordinária e extracontratual), bem como no Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013.
5. O Órgão Gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo.
6. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.
7. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador notificará o fornecedor com o primeiro menor preço registrado para o item ou lote visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações.



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

8. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, o Órgão Gerenciador desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu registro, sem prejuízos das penalidades cabíveis.
9. Simultaneamente procederá a convocação dos demais fornecedores, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação.
10. Quando o preço registrado se tornar inferior aos praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá, mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento de seu registro.
11. A comprovação, para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos, etc, alusivas à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido
12. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado fornecedor, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.
13. Preliminarmente, o Órgão Gerenciador convocará todos os fornecedores no sentido de estabelecer negociação visando a manutenção dos preços originariamente registrados, dando-se preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.
14. Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará a Ata de Registro de Preços, liberando os fornecedores dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidade.
15. Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, o novo preço deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estarão as empresas vinculadas.
16. Na ocorrência de cancelamento de registro de preço para o item, poderá o Gestor da Ata proceder nova licitação para a aquisição do produto, sem que caiba direito de recurso.

10. DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES

1. O pagamento será efetuado em favor da Contratada através de ordem bancária até o 30º (trigésimo) dia da liquidação e após a entrega do documento de cobrança a administração do município de Ilha Comprida e o atesto da nota fiscal pelo Executor da Ata.
2. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de comprovante de Regularidade fiscal e trabalhista:



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, pela apresentação da Certidão conjunta de regularidade de débitos relativa a tributos federais, e dívida ativa da União;
- b) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;
- c) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, pela apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de forma a comprovar a sua adimplência perante o referido Órgão.

3 Caso a CONTRATADA goze de algum benefício fiscal, esta ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL (Lei Complementar nº 123/2006), pela entrega de declaração, conforme modelo constante da IN nº 480/04, alterada pela IN nº 706/07, ambas da Secretaria da Receita Federal. Após apresentada a referida comprovação, a CONTRATADA ficará responsável por comunicar ao PMIC qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução da Ata.

4. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará como pagamento pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.

5. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONTRATANTE, for paralisada a prestação do serviço, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

6. Caso a CONTRATANTE não cumpra o prazo estipulado no item 10.1, pagará à CONTRATADA atualização financeira de acordo com a variação do INPC, proporcionalmente aos dias de atraso.

7. Não caberá pagamento de atualização financeira à Contratada caso o pagamento não ocorra no prazo previsto por culpa exclusiva desta;

8. Em havendo possibilidade de antecipação de pagamento, somente aplicáveis as obrigações adimplidas, a CONTRATANTE fará jus a desconto na mesma proporção prevista no item 10.6.

9. No caso de pendência de liquidação de obrigações pela CONTRATADA, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

11. DA GARANTIA DOS PRODUTOS

1 - Os produtos fornecidos como objeto da presente ata de registro de preços terão garantia de qualidade, por todo o período de vigência da ata de registro de preços, ficando o fornecedor responsável por todos os encargos decorrentes de eventuais prejuízos e/ou danos ao órgão



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

gerenciador, desde que devidamente comprovada como causa/origem do problema o produto fornecido.

12. VISTORIA

1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é facultativa, sendo importante para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07h às 12h.

2 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

3 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1 - Dos direitos e das obrigações

1.1 Dos direitos

a) Constituem direitos da órgão gerenciador, receber o objeto deste registro de preços nas condições avençadas e do fornecedor perceber o valor ajustado na forma e nos prazos convencionados.

2 - Das obrigações

1 Constituem obrigações do órgão gerenciador:

a) Efetuar o pagamento ajustado;

b) Dar ao fornecedor as condições necessárias à regular execução do presente ajuste;

c) prestar ao fornecedor todos os esclarecimentos necessários para o fornecimento dos produtos, objeto do presente instrumento; e

d) Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento do presente ajuste.

3 - Constituem obrigações do fornecedor:

3.1 descrever detalhadamente o produto ofertado, mesmo que seja igual à descrição do edital;

Entregar ao órgão gerenciador, somente produtos cujo período de validade seja igual ou superior a 70 % do prazo total da validade do produto indicado na embalagem, no momento de sua entrega (se for o caso);



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

- 3.2 Entregar os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta e Termo de Referência, responsabilizando-se pela exatidão dos fornecimentos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;
- 3.3 Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta a partir do termo de aceite dos itens, durante o qual correrão por sua conta as despesas de qualquer natureza;
- 3.4 Prover o adequado transporte dos produtos, objeto do presente ajuste;
- 3.5 O fornecedor deverá comprovar, no momento da entrega dos produtos, a identidade e qualidade de cada item;
- 3.6 Manter durante toda a execução da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 3.7 Apresentar durante a execução da ata de registro de preços, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- 3.8 Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente ajuste.
- 3.9 Comunicar o órgão gerenciador no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer ocorrência anormal, que impeça o fornecimento dos produtos objeto da ata de registro de preços firmada;
- 3.10 Cumprir todas as orientações do órgão gerenciador para fiel cumprimento do objeto da ata de registro de preços firmada;
- 3.11 Não transferir total ou parcialmente o objeto deste ajuste para terceiros;
- 3.12 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do órgão gerenciador prestando todos os esclarecimentos solicitados e atender as reclamações caso ocorram; e
- 3.13 Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do presente ajuste, facultada a supressão além desse limite.

14. DAS PENALIDADES

1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Prefeitura, as sanções administrativas aplicadas ao licitante serão as seguintes:
- 1.1. Advertência.
- 1.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório;



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

1.4. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

2. Na hipótese de descumprimento de qualquer das condições avençadas, implicará multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre valor total do quantitativo registrado na presente Ata, subtraído o que foi executado.

3. Não havendo mais interesse da Prefeitura na execução parcial ou total da Ata, em razão do descumprimento pelo contratado de qualquer das condições estabelecidas para a prestação dos serviços objeto deste certame, implicará multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre valor total do quantitativo registrado na presente Ata.

4. O disposto nos itens anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a CONTRATADA, nos termos da Lei 14.133/2021.

5. As multas a que se referem os itens acima serão descontadas dos pagamentos devidos pela PMIC ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas nesta cláusula.

6. Sempre que não houver prejuízo para a PMIC, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

7. O não atendimento à convocação para a assinatura da Ata, ato que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida; ou no caso de não regularização por parte da microempresa ou empresa de pequeno porte da documentação prevista neste edital, no prazo também previsto neste edital, acarretará em multa correspondente a 20% (vinte por cento) sobre valor total do quantitativo registrado na presente Ata, sem prejuízo de outras cominações legais.

8. A licitante vencedora que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e de contratar com o município e será descredenciada



MUNICIPIO DE ILHA COMPRIDA

ESTÂNCIA BALNEÁRIA

no cadastro de fornecedores, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e nesta Ata e das demais cominações legais.

9. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

15 VIGÊNCIA

1. O prazo de vigência da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado.

16 DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

1 A execução do objeto deste contrato será acompanhada pela área responsável pela solicitação da compra, em conformidade com a Lei 14.133/2021. Sendo:

GESTOR	SECRETARIA
Decilio Alves Louzada Ventura	Secretaria Municipal de Gestão Administrativa - SMGA
Michel Carvalho da Silva	Secretaria Municipal da Saúde - SMS
FISCAL	SECRETARIA
Maria Gabriella Cordeiro da Rocha	Secretaria Municipal da Saúde - SMS
Josimar Aguiar de Souza	Secretaria Municipal de Gestão Administrativa - SMGA

2 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Prefeitura ou de seus agentes e prepostos .

MAURICIO CIRINO RIBEIRO

Secretaria Municipal de Gestão Administrativa – SMGA – Divisão de Suprimentos e Licitações