



TERMO DE REFERÊNCIA - TR

CÂMARA MUNICIPAL DE BALSAS – CNPJ: 06.777.130/0001-11

Rua Dr. José Coelho Noleto, nº 2008, Bairro Potosi – Cep.: 65.800-000 – Fone: (99) 3541-2086 – Balsas – Maranhão



**TERMO DE REFERÊNCIA
BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.**

1. DO OBJETO E DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 1.1. Contratação de empresa visando o Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades desta Câmara Municipal de Balsas-MA, conforme os padrões pré-estabelecidos.
- 1.2. A aquisição ora pretendida se dará por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, do tipo menor preço por item.
- 1.3. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, obedecido o art. 6º, XX, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 1.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM	Especificação	UND	QTD. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	PARTICIPAÇÃO
1	Achocolatado Em Pó: Instantâneo, Preparado Com Ingredientes Sãos E Limpos, Sem Farinha Em Sua Formulação, Com Sabor, Cor E Odor Característicos, Acondicionados Em Lata De 200g, Com Identificação Na Embalagem (Rótulo) Dos Ingredientes, Valor Nutricional, Peso, Fornecedor, Data De Fabricação E De Validade. Isento De Sujidades, Parasitas E Larvas. Validade Mínima De 06 (Seis) Meses A Contar Da Data De Entrega.	Und	500	R\$ 9,11	R\$ 4.555,00	COTA EXCLUSIVA
2	Açúcar cristal: apresentação refinado com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou	Und	1200	R\$ 9,61	R\$ 11.532,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	vegetais; embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 02 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no ministério da saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.					
3	Adoçante gota- frasco com no mínimo 200 ml. Com identificação do produto, fabricante, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto	Und	200	R\$ 11,25	R\$ 2.250,00	COTA EXCLUSIVA
4	Bala dura sabor café – embalagem 1kg: descrição geral: produto fornecido do tipo bala dura, com sabor intenso e específico de café, proporcionando uma experiência agradável e prolongada ao consumidor. Fabricada com ingredientes selecionados, garantindo qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas vigentes: embalagem de 1kg	KG	400	R\$ 19,29	R\$ 7.716,00	COTA EXCLUSIVA
5	Bala macia e mastigável do tipo **butter toffee**, com sabor variado, textura cremosa e acabamento refinado. Produto de alta qualidade, desenvolvido com ingredientes selecionados para garantir um sabor agradável e prolongado, ideal para consumo direto: embalagem de 1kg	KG	400	R\$ 21,87	R\$ 8.748,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

6	Bala sortida sabores variados – embalagem 1kg descrição geral: bala mastigável sortida, com sabores variados e textura macia, ideal para consumidores que buscam uma experiência doce e saborosa. Cada unidade possui uma combinação única de sabores, proporcionando uma opção divertida e prazerosa para o consumo. Produto de alta qualidade, fabricado com ingredientes selecionados, oferecendo uma variedade de sabores para agradar diferentes gostos.	KG	400	R\$ 21,83	R\$ 8.732,00	COTA EXCLUSIVA
7	Biscoito Doce Tipo Maria Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Amido De Milho, Soro De Leite Em Pó, Sal, Aromatizante, Estabilizante Lecitina De Soja, Fermentos Químicos. O Biscoito Deverá Ser Fabricado A Partir De Matérias Primas Sãs E Limpas, Isentas De Matérias Terrosas, De Sujidades, Parasitas, Larvas, Detritos Animais Ou Vegetais E Em Perfeito Estado De Conservação. Serão Rejeitados Biscoitos Mal-Cozidos, Queimados E De Caracteres Organolépticos Anormais, Não Podendo Apresentar Excesso De Dureza E Nem Se Apresentar Quebradiço. Embalagem: Pacote Impermeável Lacrado, Contendo 400g (3x1), Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente Saúde, Devidamente Rotulado Conforme Legislação Vigente; Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	1000	R\$ 6,98	R\$ 6.980,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker: Salgado Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar, Sal Refinado, Extrato De Malte, Amido De Milho, Regulador De Acidez Bicarbonato De Sódio, Soro De Leite Em Pó Fermento Biológico, Estabilizante Lecitina De Soja E Aromatizante. O Biscoito Deverá Ser Fabricado A Partir De Matérias Primas Sãs E Limpas, Isentas De Matérias Terrosas, De Sujidades, Parasitas, Larvas, Detritos Animais Ou Vegetais E Em Perfeito Estado De Conservação. Serão Rejeitados Biscoitos Mal-Cozidos, Queimados E De Caracteres Organolépticos Anormais, Não Podendo Apresentar Excesso De Dureza E Nem Se Apresentar Quebradiço. Embalagem Plástica Com Dupla Proteção: Pacote Impermeável Lacrado, Contendo 400g (3x1), Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente Saúde, Devidamente Rotulado Conforme Legislação Vigente; Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	1000	R\$ 9,18	R\$ 9.180,00	COTA EXCLUSIVA
8						

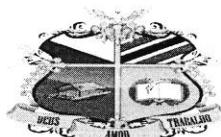




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

9	Biscoito tipo rosquinha – pacote 500g, descrição geral: biscoito doce tipo rosquinha, com textura crocante e sabor suave, ideal para consumo acompanhado de bebidas como café, chá e leite. Produto elaborado com ingredientes selecionados, sem recheio, garantindo qualidade e sabor tradicional. Especificações técnicas: tipo: rosquinha. Sabor: doce, podendo conter variações como leite, baunilha, coco, canela ou outros, conforme especificação da compra. Textura: crocante e homogênea, sem esfarelamento excessivo ou partes excessivamente duras. Cor: dourado uniforme, podendo variar conforme o sabor especificado. Odor e sabor: característicos do tipo de biscoito, sem odores estranhos ou sabores residuais artificiais. Validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e atender às diretrizes da rdc nº 727/2022 e demais regulamentos vigentes.	Pct	1000	R\$ 14,08	R\$ 14.080,00	COTA EXCLUSIVA
10	BOMBOM DE CHOCOLATE – EMBALAGEM 1KG, Descrição Geral: Bombons De Chocolate, Elaborados Com Ingredientes De Alta Qualidade, Oferecendo Uma Experiência Saborosa E Suave. Cada Bombom É Cuidadosamente Confeccionado, Podendo Ser Recheado Com Chocolate, Caramelos, Cremes Ou Outros Ingredientes, Dependendo Da Variedade. Ideal Para Consumo Direto, Presentes Ou Para Eventos Especiais. Tipo: Bombom De Chocolate. Sabor: Diversos Sabores, Como Chocolate Ao Leite, Chocolate	pct	400	R\$ 50,66	R\$ 20.264,00	COTA EXCLUSIVA

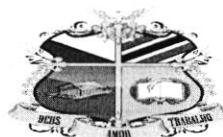




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

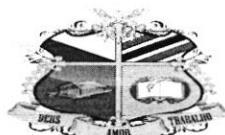
	Meio Amargo, Chocolate Branco, Caramelo, Avelã, Entre Outros. Formato: Redondo, Quadrado Ou Conforme Especificação Do Produto. Recheio: Opcional (Pode Ser Recheado Com Chocolate, Caramelo, Brigadeiro, Avelã, Trufado Ou Outras Opções). Textura: Cremosa E Suave No Recheio, Crocante Ou Derretida No Chocolate Exterior, Conforme O Tipo De Bombom. Peso Líquido: 1kg Por Pacote.					
11	Café: tipo 1 tradicional, torrado e moído, com certificado do selo de pureza abic. Acondicionados em embalagem de polietileno resistente, atóxica, contendo 250 gramas. Com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e material estranho. Validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	Und	1300	R\$ 21,14	R\$ 27.482,00	COTA EXCLUSIVA
12	Fécula de mandioca produto extraído da mandioca, composto essencialmente por amido, com aspecto em pó fino, branco e inodoro. Deve apresentar umidade controlada, isento de impurezas, sujidades, odores ou sabores estranhos, garantindo sua qualidade e segurança para consumo. Especificações técnicas: composição: 100% fécula de mandioca pura, sem aditivos.cor: branca ou levemente creme. Odor e sabor: característico, sem sinais de fermentação ou ranço.textura: pó fino e homogêneo, sem grumos.umidade: máximo de 13% (conforme padrões da anvisa).embalagem: pacotes selados, resistentes à umidade e	Kg	500	R\$ 8,29	R\$ 4.145,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	contaminantes, com identificação do lote, data de fabricação e validade.prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.armazenamento: local seco, arejado, protegido da luz e umidade.					
13	Flocão De Arroz Tradicional Resultado De Processo De Grãos Arroz Selecionados Prensados E Secos Em Bom Estado De Conservação; Isenta De Fermentação, Mofo, Odores Estranhos E De Substâncias Nocivas À Saúde; Isenta Do Radical Cianeto; Ausência De Sujidades, Insetos, Parasitas E Larvas. Embalagem Plastica: Pacote De 500g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 01 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente, Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	500	R\$ 3,25	R\$ 1.625,00	COTA EXCLUSIVA
14	Flocão De Milho Tradicional: Farinha De Milho Flocada Seca Em Bom Estado De Conservação; Isenta De Fermentação, Mofo, Odores Estranhos E De Substâncias Nocivas À Saúde; Isenta Do Radical Cianeto; Ausência De Sujidades, Insetos, Parasitas E Larvas. Embalagem Plastica: Pacote De 500g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 01 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente,	Und	500	R\$ 2,70	R\$ 1.350,00	COTA EXCLUSIVA



CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.					
15	Gengibre in natura descrição geral: raiz fresca de gengibre, com sabor picante e refrescante, amplamente utilizado na culinária, em bebidas, sucos e como tempero natural. O gengibre in natura é caracterizado por sua casca fina, de fácil remoção, e polpa suculenta, com propriedades funcionais reconhecidas na medicina tradicional	150	R\$ 20,63	R\$ 3.094,50	COTA EXCLUSIVA	
16	Leite Em Pó Integral, Obtido Por Desidratação Do Leite De Vaca Integral E Apto Para A Alimentação Humana Mediante Processos Tecnologicamente Adequado. Teor Nutricional Mínimo Para Porção De 26g: Proteína - 13%, Gorduras Totais – 13%, Sem Gorduras Trans, Enriquecido Com Cálcio E Vitaminas A E D. Aparência De Pó Fino, Homogêneo, Na Cor Própria, De Fácil Escoamento, Não Devendo Estar Melado Ou Empedrado; Odor E Sabor: Agradável, Não Rançoso, Semelhante Ao Leite Fluído; Ausência De Conservadores, Sujidades, Parasitas, Larvas E Detritos Animais Ou Vegetais. Embalagem Contendo 200g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 1 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente. Deverão Ser Observadas As Especificações Gerais Do Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Leite Em Pó, Fixado Pela Portaria Nº	Und	1000	R\$ 9,64	R\$ 9.640,00	COTA EXCLUSIVA

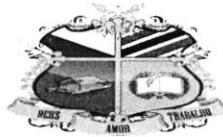




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	369, De 04/09/97, MÀ E Demais Normas Técnicas Pertinentes Á Legislação Sanitária De Alimentos.					
17	Leite Em Pó Integral, Obtido Por Desidratação Do Leite De Vaca Integral E Apto Para A Alimentação Humana Mediante Processos Tecnologicamente Adequado. Teor Nutricional Mínimo Para Porção De 26g: Proteína - 13%, Gorduras Totais – 13%, Sem Gorduras Trans, Enriquecido Com Cálcio E Vitaminas A E D. Aparência De Pó Fino, Homogêneo, Na Cor Própria, De Fácil Escoamento, Não Devendo Estar Melado Ou Empedrado; Odor E Sabor: Agradável, Não Rançoso, Semelhante Ao Leite Fluído; Ausência De Conservadores, Sujidades, Parasitas, Larvas E Detritos Animais Ou Vegetais. Embalagem LATA Contendo 400 G, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 1 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente. Deverão Ser Observadas As Especificações Gerais Do Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Leite Em Pó, Fixado Pela Portaria Nº 369, De 04/09/97, MÀ E Demais Normas Técnicas Pertinentes Á Legislação Sanitária De Alimentos.	Lata	1000	R\$ 23,04	R\$ 23.040,00	COTA EXCLUSIVA
18	Leite integral longa vida - leite fluido, proveniente da ordenha de vacas sadias, que foi submetido à esterilização e outros processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo integral. Proveniente de	Und	500	R\$ 7,74	R\$ 3.870,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	estabelecimento oficial. Embalagem tetra pack, de 1 (um) litro.					
19	Limão siciliano in natura: descrição geral: fruto cítrico fresco, de alta qualidade, colhido em seu ponto ideal de maturação, garantindo sabor equilibrado entre acidez e leve doçura. Apresenta casca amarela e rugosa, com aroma intenso e característico, amplamente utilizado na culinária e em preparações de bebidas e doces	KG	150	R\$ 12,61	R\$ 1.891,50	COTA EXCLUSIVA
20	Maracujá in natura: descrição geral: fruto fresco, colhido em seu ponto ideal de maturação, com casca firme e aromática garantindo qualidade e sabor equilibrado. O maracujá é amplamente utilizado para consumo in natura, preparo de sucos, doces e receitas diversas.	GK	200	R\$ 16,06	R\$ 3.212,00	COTA EXCLUSIVA
21	Margarina: cremosa, com sal pote com 500 gramas. "margarina" composição básica: óleos vegetais poli saturados Inter esterificado estabilizante: ácidos graxos e lecitina de soja conservante: sorbato de potássio antioxidante: ácido cítrico características adicionais: com sal	Und	800	R\$ 7,75	R\$ 6.200,00	COTA EXCLUSIVA
22	Néctar de suco caixa 1000ml – diversos sabores suco apresentação: concentrado sabor: diversos (conforme solicitação) tipo: industrializadas características adicionais: sem açúcar e sem glúten	Und	600	R\$ 8,80	R\$ 5.280,00	COTA EXCLUSIVA
23	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da	KG	500	R\$ 15,09	R\$ 7.545,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	agricultura e/ ou ministério da saúde.					
24	Polpa de fruta, cajá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 17,38	R\$ 8.690,00	COTA EXCLUSIVA
25	Polpa de fruta, caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 13,20	R\$ 6.600,00	COTA EXCLUSIVA
26	Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 16,18	R\$ 8.090,00	COTA EXCLUSIVA
27	Polpa de fruta, maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 21,37	R\$ 10.685,00	COTA EXCLUSIVA
28	Refrigerante 1l sabor cola descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme	Und	500	R\$ 8,00	R\$ 4.000,00	COTA EXCLUSIVA

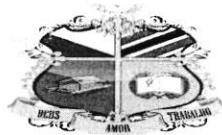




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.						
29	Refrigerante 1l sabor laranja descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes	Und	500	R\$ 7,75	R\$ 3.875,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da Anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
30	Refrigerante 1l sabor limão descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás	Und	500	R\$ 8,25	R\$ 4.125,00 COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
31	Refrigerante 1l sabor uva descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes,	Und	500	R\$ 9,66	R\$ 4.830,00 COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.					
32	Refrigerante 2l sabor cola Descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes,	Und	500	R\$ 13,34	R\$ 6.670,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.					
33	Refrigerante 2l sabor laranja, descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água	Und	500	R\$ 13,02	R\$ 6.510,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
34	Refrigerante 2l sabor limão descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica,	Und	500	R\$ 13,17	R\$ 6.585,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

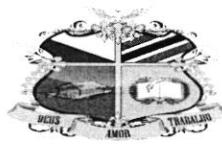
	elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
35	Refrigerante 2l sabor uva Descrição geral: bebida	Und	500	R\$ 10,38 R\$ 5.190,00	R\$ COTA EXCLUSIVA



CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado. Especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado. Sabor: cola, carbonização: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	PÃO DE FORMA – EMBALAGEM 500GR; Pão De Forma Macio E Fofinho, Ideal Para O Consumo Diário, Seja No Café Da Manhã, Lanche Ou Em Preparações Como Sanduíches. Produto De Panificação De Alta Qualidade, Com Casca Fina E Miolo Macio. Elaborado Com Ingredientes Selecionados, Garantindo Frescor E Sabor. Especificações Técnicas: Tipo: Pão De Forma. Peso Líquido: 500g Por Embalagem. Formato: pct	500	R\$ 10,17	R\$ 5.085,00	COTA EXCLUSIVA	
37	PRESUNTO – EMBALAGEM 500G; Descrição Geral: Presunto Elaborado A Partir De Carne Suína Curada, Prensada E Defumada, Com Sabor Suave E Textura Macia. Ideal Para Consumo Em Sanduíches, Pratos Frios Ou Como Ingrediente Em Diversas Receitas. Produto De Alta Qualidade, Com Sabor Característico E Agradável, Pronto Para Consumo Direto. Especificações Técnicas: Tipo: Presunto. Peso Líquido: 500g Por Embalagem. Composição: Carne Suína, Sal, Açúcar, Espiarias, Conservantes Permitidos (Como Nitrato De Sódio Ou Nitrato De Potássio), E Água. Pode Conter Outros Aditivos Como Estabilizantes, Emulsificantes, Antioxidantes E Corantes,	PCT	500	R\$ 24,81	R\$ 12.405,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Conforme A Formulação. Sabor: Suave E Levemente Salgado, Com Um Toque Defumado Característico, Dependendo Do Processo De Cura. Textura: Macia, Firme E De Fácil Fatiamento, Sem Excesso De Gordura. Cor: Rosa Claro A Vermelho, Com A Gordura Bem Distribuída E Sem Manchas Excessivas, Embalagem Pacote De 500GR					
38	QUEIJO MUSSARELA – EMBALAGEM 500GR: Queijo Mussarela De Alta Qualidade, Produzido A Partir De Leite De Vaca Pasteurizado, Com Sabor Suave E Textura Macia. É Ideal Para Consumo Direto, Em Sanduíches, Pizzas, Saladas E Diversas Preparações Culinárias. Reconhecido Por Sua Elasticidade E Derretimento Perfeito, O Queijo Mussarela É Um Ingrediente Versátil E Popular. Especificações Técnicas: Tipo Queijo Mussarela. Peso Líquido 500g Por Embalagem. Composição: Leite De Vaca Pasteurizado, Sal, Coalho, Ácido Lático, E Conservantes Permitidos, Pode Conter Aditivos Como Estabilizantes E Antioxidantes, Conforme A Formulação Do Fabricante. Sabor: Suave, Levemente Salgado, Com Um Gosto Cremoso E Fresco. Textura: Macia, Cremosa E De Fácil Fatiamento, Com Boa Consistência. Apresenta Boa Elasticidade E Derrete Facilmente Quando Aquecido. Cor: Amarelo Pálido, Uniforme, Com Aparência Lisa E Sem Manchas. Embalagem: Pacote De 500 GR: Validade: Mínimo De 15 A 30 Dias A Partir Da Data De Fabricação, Dependendo Das	PCT	500	R\$ 46,95	R\$ 23.475,00	COTA EXCLUSIVA





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Condições De Armazenamento E Do Tipo De Embalagem					
39	Água mineral natural sem gás copo com 200 ml caixa com 48 unidades	UND	2625	R\$ 54,00	R\$ 141.750,00	COTA AMPLA PARTICIPAÇÃO
40	Água mineral natural sem gás copo com 200 ml caixa com 48 unidades	UND	875	R\$ 54,00	R\$ 47.250,00	COTA RESERVADA 25% PARA ME/EPP
41	Água mineral natural sem gás garrafa com 500 ml pacote com 12 unidades	UND	2625	R\$ 31,69	R\$ 83.186,25	COTA AMPLA PARTICIPAÇÃO
42	Água mineral natural sem gás garrafa com 500 ml pacote com 12 unidades	UND	875	R\$ 31,69	R\$ 27.728,75	COTA RESERVADA 25% PARA ME/EPP
43	Água mineral natural com gás garrafa com 500 ml pacote com 12 unidades	UND	1500	R\$ 33,39	R\$ 50.085,00	COTA EXCLUSIVA
44	Água Mineral Natural Sem Gás Garrafa Contendo 1,500ml Pacote Com 6 Unidades	UND	2625	R\$ 24,08	R\$ 63.210,00	COTA AMPLA PARTICIPAÇÃO
45	Água Mineral Natural Sem Gás Garrafa Contendo 1,500ml Pacote Com 6 Unidades	UND	875	R\$ 24,08	R\$ 21.070,00	COTA RESERVADA 25% PARA ME/EPP
46	Água mineral sem gás, garrafão de 20 litros (sem vasilhame)	UND	3000	R\$ 21,03	R\$ 63.090,00	COTA EXCLUSIVA
Valor total estimado					R\$ 806.597,00	

- 2.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 2.2. O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133 de 2021.
- 2.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste termo de referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A fim de garantir o funcionamento regular e permanente do atendimento dos setores administrativos da Câmara Municipal de Balsas, a empresa contratada deve estar apta a exercer a atividade comercial e cumprir os critérios previamente estabelecidos pelo contratante/fiscalização, principalmente quanto a:





4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.2. Materiais - com material reciclado, biodegradável, atóxico, com material proveniente de reflorestamento.

4.1.1.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

4.1.1.4. As carnes bovinas e frango devem ser entregues devidamente cortados com o tipo de corte, tamanho, espessura e peso da embalagem devidamente especificado, atendendo a legislação vigente (Portaria Anvisa nº 1.428/1993- regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos; e Resolução RDC 216/2004 - regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação).

4.1.2. Garantia da Contratação

4.1.2.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de entrega:

5.1.1. As entregas deverão ser realizadas no endereço indicado pela Contratante, de segunda à sexta das 8h às 12h e das 14h às 17h;

5.2. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- a) Carnes e derivados e produtos congelados – semanalmente;
- b) Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis) – mensalmente.

5.2.1. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5.2.2. A contratada deverá entregar o material, impreterivelmente, em até 20 (vinte) dias corridos a contar da data do recebimento da Nota de empenho ou Ordem de Fornecimento;

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 72 (setenta e duas) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

5.4. Os hortifrutigranjeiros e carnes deverão ser entregues frescos, de primeira qualidade. Os mesmos serão conferidos no ato da entrega por servidor responsável;

5.5. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues pré-lavados e, no ato do recebimento, transportados em caixas apropriadas, cedidas pela Contratada, devendo ainda ser entregues livres de folhas externas danificadas e material terroso, isentos de insetos ou pragas, deverão estar bem desenvolvidos, tenros e coloração uniforme;

5.6. As mercadorias que não puderem ter seu quantitativo descrito nas embalagens, a exemplo: hortifrutigranjeiro, serão conferidas no local de recebimento.

5.7. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciado mão-de-obra necessária.

5.8. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- a) Identificação do produto;
- b) Embalagem original e intacta;
- c) Data de fabricação,
- d) Data de validade (mínima de seis meses);
- e) Peso líquido;





- f) Número do Lote;
- g) Nome do fabricante;
- h) Registro no órgão fiscalizador quando couber.

5.9. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos, devendo o veículo estar em perfeitas condições de higiene

5.10. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva do Contratado.

5.11. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante;

5.12. Garantia e da validade dos produtos:

5.12.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

5.12.2. Os produtos não perecíveis a serem fornecidos deverão estar com o prazo mínimo de validade de 180 (cento e oitenta) dias.

6. DA GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 386/2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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).

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

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

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

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

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

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

6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.





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

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

6.8.1. 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;

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

6.8.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.8.4. 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 14.133/2021 ou pelo Agente de Contratação ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso);

6.9. O fiscal administrativo 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.

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

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

6.11. Os demais casos omissos serão resolvidos a luz das legislações vigentes.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1. Do Recebimento do objeto:

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

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.





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

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

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

7.2. Das Condições de Pagamento:

7.2.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da efetiva entrega dos produtos com aceitação, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

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

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

7.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.7. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.2.9.1. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.2.9.2. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento





7.2.10. O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo esta demonstrar por meio documentação:

- a) Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;
- b) Certidão Regularidade do FGTS - CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - CNDT;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- e) Outros que sejam necessários para a realização do certame.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 Atestado de Capacidade Técnica-Operacional emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante forneceu ou está fornecendo o objeto com características semelhantes ou equivalentes ao objeto licitado.

8.2 Os atestados de capacidade técnica estarão sujeitos a diligência por parte do agente de contratação ou equipe técnica da Contratante, que poderá averiguar através de visita técnica a autenticidade das informações. Se durante esse processo, for constatada fraude de qualquer um dos documentos, a licitante envolvida estará automaticamente desclassificada do processo licitatório em questão, além de estar sujeito as penalidades previstas neste edital.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. São obrigações da CONTRATADA:

9.1.1. Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preços;

9.1.2. Entregar os materiais em sua embalagem original, não podendo em hipótese alguma materiais diversos virem acondicionados em uma mesma embalagem/caixa;

9.1.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;

9.1.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

9.1.5. Apresentar a CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações;

9.1.6. Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da contratante ou a terceiros quando da execução do contrato;

9.1.7. Substituir eventuais produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.

9.1.8. Comunicar à Administração, 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;

9.1.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

9.1.10. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

9.1.11. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações da CONTRATANTE:





- 10.1.1.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;
- 10.1.2.** Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital;
- 10.1.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a contratada entregar fora das especificações do Edital;
- 10.1.4.** Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos produtos adquiridos;
- 10.1.5.** Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;
- 10.1.6.** Efetuar o pagamento da contratada no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato;
- 10.1.7.** Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

11. DA REFERÊNCIA DE PREÇO ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO

- 11.1.** O método de pesquisa utilizada encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste termo de referência.

12. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES CONTRATUAIS

- 12.1.** A licitante vencedora fica obrigada a aceitar os acréscimos e supressões que a Contratante, a seu critério e de acordo com sua disponibilidade orçamentária e financeira, determinar, no valor inicial atualizado do objeto adjudicado, respeitado o limite de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o disposto do art. 125 da Lei n. 14.133/2021.
- 12.2.** Fica facultada a supressão além do limite aqui previsto, mediante acordo entre as partes, através de aditamento.
- 12.3.** O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no Art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, desde que haja interesse da Administração, com apreciação das devidas justificativas.

13. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 13.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento.
- 13.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais poderão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 13.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 13.4.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 13.5.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 13.6.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 13.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14. DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 14.1.** Constituem motivos ensejadores da rescisão do presente Contrato, os enumerados no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, e correrá nos termos do art. 90 §7º, do mesmo o diploma legal.





15. DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

15.1. O objeto do presente Termo de Referência não poderá ser cedido ou transferido, no todo ou em parte.

16. DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei 14.133/2021 e com suas alterações, e dos princípios gerais de direito.

17. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

- (1) moratória de **0,33% (trinta e três centésimos por cento)** ao dia, incidente sobre o valor da parcela do objeto em atraso, desde o segundo até o trigésimo dia;
- (2) **0,66% (sessenta e seis centésimos por cento)** ao dia, incidente sobre o valor da parcela em atraso, a partir do trigésimo primeiro dia, não podendo ultrapassar 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

(3) compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

17.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021);

17.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021);

17.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);

17.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

17.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº



14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

17.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

17.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021);

17.12. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

17.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

18. DO PADRÃO ÉTICO NO PROCESSO LICITATÓRIO

18.1. O Licitante deverá observar o mais alto padrão de conduta ética durante o processo de Licitação e na execução do Contrato, estando sujeito às sanções previstas na legislação brasileira.

18.2. A autoridade competente poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.

18.3. Definições de práticas corruptivas compreendem os seguintes atos:

- a) suborno: ato de oferecer, dar, receber ou solicitar indevidamente qualquer coisa de valor capaz de influenciar o processo de aquisição de bens, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;
- b) extorsão ou coação: tentativa de influenciar, por meio de ameaças de dano à pessoa, à reputação ou à propriedade, o processo de aquisição de bens, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;
- c) fraude: falsificação de informação ou ocultação de fatos com o propósito de influenciar o processo de aquisição de bens, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes em detrimento do Mutuário ou dos outros participantes do referido processo;
- d) conluio: acordo entre os licitantes destinados a gerar ofertas com preços artificiais, não competitivos.



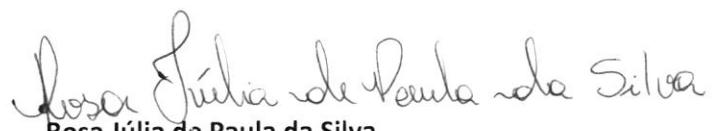


19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Fica constituído o Foro da Cidade de Balsas/MA para solucionar eventuais litígios, com prejuízo de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Balsas/MA, 12 de fevereiro de 2025.

Elaborado por


Rosa Júlia de Paula da Silva
Equipe de Planejamento

Revisado e aprovado por:


Francisco de Franco Moura de Sá
Coordenador da Equipe de Planejamento