



**AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA – UASG: 982705
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 90024/2024
PROCESSO Nº 11898/2024**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE ARAPIRACA**, por meio da **COORDENAÇÃO GERAL DE LICITAÇÕES**, realizará DISPENSA ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, para contratação na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e legislação aplicável.

Data da sessão: 18 de setembro de 2024

Link: www.gov.br/compras

Horário da Fase de Lances: 8h00min às 14h00min.

Critério de Julgamento: Menor preço por item.

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda da equipe operacional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 2.889, de 16 de janeiro de 2024.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO

2.1. A contratação se dará nos itens abaixo identificados:

Item	Unidade de Medida	Quantidade	Descrição
1	recarga	200	Água mineral (conteúdo) recarga botijão de 20 Litros
2	pct	40	Café torrado e moído, embalagem a vácuo, pacotes com 250g.
3	kg	60	Açúcar cristal embalagem em pacote de 1 kg.
4	kg	70	Arroz branco tipo 1, classificação extra embalagem de 1kg
5	un	40	Macarrão, do tipo espaguete, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente (máximo 30 dias).
6	dúzia	150	Ovo de galinha, tipo grande, embalagem de 01 dúzia, selo de inspeção SIM, SIE ou SIF, data de validade permissível para uso num período de no mínimo uma



			semana, no ato da compra.
7	litro	70	Leite integral longa vida, embalagem em caixa "tetra pak" 1 litro, inspeção SIE ou SIF, prazo de validade compatível com o consumo.
8	un	40	Mortadela tipo (salame), sabor carne bovina ou aves, embalada em unidades de 1 kg, com selo de inspeção, data de fabricação recente equivalente 40 dias no máximo.
9	kg	50	Farinha de mandioca tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses.
10	kg	30	Feijão tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.
11	kg	40	Feijão Preto tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.
12	kg	50	Carne Bovina sem osso, resfriada/congelada, embalada a vácuo de 05 kg, selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM)
13	kg	30	Pé de Porco salgado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/9
14	kg	40	Costela de porco salgada, embalada a vácuo, com inspeção no SIE, SIF ou SIM.
15	un	80	Flocos de milho pré-cozido, produto obtido da moagem do grão de milho extra. Não podendo apresentar umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis).
16	un	20	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica



			resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.
17	kg	40	Frango congelado, cortes tipo (peito, coxa e sobrecoxa), embalagem de 1 kg com selo de inspeção, prazo de validade vigente.
18	kg	30	BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.
19	kg	20	Salsicha, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.
20	kg	30	Linguiça calabresa defumada, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.
21	un	10	Margarina c/sal, embalagem com 500g – 80% de teor de lipídios; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 06 (seis) meses.
22	kg	50	Cebola branca, colhida recente, isenta de machucões e parasitas, tamanho médio, uniformes, disponível a granel.
23	kg	20	Alho em cabeças, tamanho grande e uniformes, recém-colhidos, a granel.
24	kg	80	Charque Bovino, carne de 1ª sadio, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
25	kg	20	BACON: defumado, em peça, embalado a vácuo, embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,



			número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.
26	kg	40	Linguiça Paio – Linguiça tipo paio, ingredientes de 1ª qualidade (carne bovina e suína), defumada.
27	recarga	04	GÁS DE COZINHA (GLP) - acondicionado em botijão com capacidade para 13 Kg, de acordo com todas as Normas da ANP.

2.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Aviso de Dispensa Eletrônica e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.3. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no Sistema de Dispensa Eletrônica (CATMAT e CATSER) e as especificações constantes deste Aviso e seus anexos, prevalecerão as deste Aviso e seus anexos.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal, disponível no endereço eletrônico www.gov.br/compras.

3.1.1. O aviso de dispensa de licitação, com disputa eletrônica, será divulgado no PNCP, e será encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento do objeto demandado.

3.1.1.1. Sem prejuízo do disposto no subitem 3.1.1., a publicação também estará disponível no Portal da Transparência do Município de Arapiraca.

3.1.2. Caberá ao licitante interessado em participar da dispensa, na forma eletrônica, credenciar-se previamente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal.

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão/entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

3.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

3.2.1. que não atendam às condições deste Aviso e seus anexos;

3.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:



- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si; ou
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.2.3.2. Aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor.

3.2.4. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição; e

3.2.5. Sociedades Cooperativas.

4. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

4.2. O fornecedor interessado deverá, após divulgação do Aviso, no caso de dispensa de licitação com disputa eletrônica, exclusivamente por meio do Sistema de Compras do Governo Federal, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento:

I – encaminhar a proposta, indicando a descrição do objeto ofertado, a marca e o modelo do produto, quando for o caso e o preço.



II – declarar, em campo próprio do Sistema de Compras do Governo Federal:

- a) a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- b) o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;
- c) o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;
- d) a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- e) o cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o artigo 93 da Lei federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e
- f) o cumprimento do disposto no inciso VI do artigo 68 da Lei federal nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O fornecedor NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto para a contratação.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.7. Fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável.

4.7.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste Aviso.



4.7.1.1. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso.

4.7.2. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

4.7.3. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

5. FASE DE LANCES

5.1. A partir das 8h00min da data estabelecida neste Aviso de Dispensa Eletrônica, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico

5.2. A etapa de lances será encerrada no prazo de 06 (seis) horas, contados do horário de abertura do estabelecido no item 5.1 deste Aviso.

5.3. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.3.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.4. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.4.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como "lances intermediários" para os fins deste Aviso.

5.4.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de 0,3% (três décimos por cento).

5.5. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.7. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.8. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.8.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.



6. JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

6.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

6.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

6.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

6.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

6.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

6.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.5.1. contiver vícios insanáveis;

6.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Aviso ou em seus anexos;

6.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Aviso ou seus anexos, desde que insanável.

6.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

6.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



6.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.7. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

6.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso.

7. HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste Aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.

7.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, realizando as seguintes consultas/diligências:

7.2.1. Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc.) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>;

7.2.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;

7.2.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.



7.2.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.2.5. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.2.6. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.3.1. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

7.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

7.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

7.7. O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.7.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do fornecedor nos remanescentes.

7.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso.

7.9.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de



classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

7.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

8. CONTRATAÇÃO

8.1. Após a adjudicação e homologação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de (03) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso.

8.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de (03) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

8.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

8.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

8.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

8.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso e seus anexos;

8.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

8.4. O contrato celebrado terá sua vigência iniciada na data da publicação do seu extrato na imprensa oficial, e vigorará até 31 de dezembro do ano de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133.

8.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9. DAS SANÇÕES

9.1. A Administração poderá aplicar ao licitante ou ao contratado, por infrações administrativas no exercício da Lei nº 14.133, de 2021, as seguintes sanções:

I – advertência: Será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do *caput* do artigo 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



II – multa: Será calculada na forma do edital ou do contrato, será de 10% (dez por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021;

III – impedimento de licitar e contratar com o Município de Arapiraca: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do *caput* do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

9.1.1. As sanções previstas nas incisos I, III e IV deste item, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

9.2. 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 procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no 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).

9.4. A Administração 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 CEIS e no CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5. 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, de 2021.



10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O procedimento será divulgado no Compras.gov, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - SICAF, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

10.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

10.2.1. republicar o presente Aviso com uma nova data;

10.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

10.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

10.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

10.3. As providências dos subitens 10.2.1 e 10.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

10.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

10.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

10.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

10.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

10.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.9. As normas disciplinadoras deste Aviso serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



10.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

10.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

10.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

10.13. Integram este Aviso, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.13.1. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação;

10.13.2. ANEXO II – Termo de Referência;

10.13.3. ANEXO III – Modelo de Proposta.

10.13.4. ANEXO IV – Minuta de Contrato.

Arapiraca, 11 de setembro de 2024

Mara Mirelle Soares de Oliveira Valeriano
Departamento de Compras de Bens e Serviços



ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL E TRABALHISTA

1.1. Para fins de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista do fornecedor mais bem classificado, serão exigidos os seguintes documentos:

1.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

1.1.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica – CNPJ;

1.1.3. Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal;

1.1.4. Prova de Regularidade perante a Fazenda Estadual;

1.1.5. Prova de Regularidade perante a Fazenda Nacional;

1.1.6. Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

1.1.7. Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

2.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

2.1.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda da equipe operacional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, conforme especificações a seguir:

2. ESPECIFICAÇÕES

ITENS	Descrição	Unid.	Quant.
1	Água mineral (conteúdo) recarga botijão de 20 Litros	recarga	200
2	Café torrado e moído, embalagem a vácuo, pacotes com 250g.	pct	40
3	Açúcar cristal embalagem em pacote de 1 kg.	kg	60
4	Arroz branco tipo 1, classificação extra embalagem de 1kg	kg	70
5	Macarrão, do tipo espaguete, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente (máximo 30 dias).	un	40
6	Ovo de galinha, tipo grande, embalagem de 01 dúzia, selo de inspeção SIM, SIE ou SIF, data de validade permissível para uso num período de no mínimo uma semana, no ato da compra.	dúzia	150
7	Leite integral longa vida, embalagem em caixa "tetra pak" 1 litro, inspeção SIE ou SIF, prazo de validade compatível com o consumo.	litro	70
8	Mortadela tipo (salame), sabor carne bovina ou aves, embalada em unidades de 1 kg, com selo de inspeção, data de fabricação recente equivalente 40 dias no máximo.	un	40
9	Farinha de mandioca tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses.	kg	50
10	Feijão tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	kg	30
11	Feijão Preto tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01	kg	40



	kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.		
12	Carne Bovina sem osso, resfriada/congelada, embalada a vácuo de 05 kg, selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM)	kg	50
13	Pé de Porco salgado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/9	kg	30
14	Costela de porco salgada, embalada a vácuo, com inspeção no SIE, SIF ou SIM.	kg	40
15	Flocos de milho pré-cozido, produto obtido da moagem do grão de milho extra. Não podendo apresentar umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis).	un	80
16	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	un	20
17	Frango congelado, cortes tipo (peito, coxa e sobrecoxa), embalagem de 1 kg com selo de inspeção, prazo de validade vigente.	kg	40
18	BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.	kg	30
19	Salsicha, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.	kg	20
20	Linguiça calabresa defumada, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade	kg	30



	vigente.		
21	Margarina c/sal, embalagem com 500g – 80% de teor de lipídios; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 06 (seis) meses.	un	10
22	Cebola branca, colhida recente, isenta de machucões e parasitas, tamanho médio, uniformes, disponível a granel.	kg	50
23	Alho em cabeças, tamanho grande e uniformes, recém-colhidos, a granel.	kg	20
24	Charque Bovino, carne de 1ª sadio, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	80
25	BACON: defumado, em peça, embalado a vácuo, embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.	kg	20
26	Linguiça Paio – Linguiça tipo paio, ingredientes de 1ª qualidade (carne bovina e suína), defumada.	kg	40
27	GÁS DE COZINHA (GLP) - acondicionado em botijão com capacidade para 13 Kg, de acordo com todas as Normas da ANP.	recarga	04

3. DESTINO/FINALIDADE:

Os materiais serão destinados a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, na alimentação da equipe de apoio responsável pela execução do Programa de Aquisição de Alimento-PAA, no período de junho a dezembro de 2024.

4. JUSTIFICATIVA:

O Programa de Aquisição de Alimento – PAA/DS, tem sido no decorrer de sua existência para o Município de Arapiraca, do ano de 2006 até os dias atuais, a política pública de maior relevância social e econômica voltada para os pequenos e médios produtores rurais da agricultura familiar local, com evidência exclusiva para a comercialização de diversos produtos. Para a execução do programa, na modalidade “Termo de Adesão” em todas as suas edições foram atribuídas responsabilidades ao Município no tocante à estruturação geral como: espaço físico (central de recebimento e distribuição), recursos humanos, material de expediente, transporte para logística, equipamentos e embalagens em geral.

A eficiência na execução dos trabalhos do referido Programa tem se dado pelo empenho e compromisso da equipe responsável composta por 12 (doze) colaboradores. Todas as semanas, durante a vigência do Programa, se faz necessário uma jornada especial de trabalho



em 02 (dois) dias consecutivos envolvendo toda a equipe, sempre iniciando às 06:00 às 19:00 horas.

Como a operacionalização diz respeito a manipulação dos alimentos, a partir do recebimento, pesagem, classificação e separação para as entidades sócio assistenciais receptoras, considerando ainda que a definição do Programa é de recebimento com “doação simultânea” levando em conta que a maioria dos alimentos são perecíveis e semi perecíveis, exigindo naturalmente uma ação imediata até o momento da entrega, recai sobre a equipe de trabalho dedicação exclusiva e intensificação de horários durante os dois dias programados.

5. FORMA DE ENTREGA:

A entrega do material será feita de forma parcelada e deverá acontecer em até 15 (quinze) dias, contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento.

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em parcela única até 24 (vinte e quatro) dias após o recebimento dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada, acompanhada do TAA – Termo de Aceitação e Aprovação lavrado pelo (a) gestor responsável pelo acompanhamento da compra resultante deste TR.

O pagamento será realizado de acordo com a parcela contratual devidamente executada.

7. LOCAL DE ENTREGA:

Os materiais deverão ser entregues na Central do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA/DS, localizado na Rodovia Dr. Geraldo Cavalcante Cajueiro, AL 110, nº 143 – Bairro Boa Vista, nesta cidade, de segunda a sexta-feira, no horário das 8 as 14 horas.

8. RECURSOS:

As referidas despesas ocorrerão por conta das classificações orçamentárias de nº **09.90.20.605.1040.1053 – Apoio à Comercialização dos produtos agropecuários locais**, Elemento de Despesa 3.3.9.0.30.015001000010 – Material de Consumo, Subelemento 07000000.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste TR e na legislação pertinente:

9.1. Fornecer nas quantidades, prazo, preço e especificações o objeto de que for vencedor;

9.2. Proceder à entrega dos materiais, objeto deste TR, em responsabilidade quando da apresentação de danos nos objetos na operação de transporte e de carga e descarga. Acompanhando a Nota Fiscal contando especificações detalhadas, marca modelo, valor unitário e total a fim de facilitar sua conferência;

9.3. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos fornecidos ao CONTRATANTE, em caso de defeitos, incorreções decorrentes de fabricação, transporte indevido e/ou inobservância às especificações exigida;

9.4. Assumir todos os ônus referentes à entrega dos produtos objetos deste TR, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários,



fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre a aquisição resultante deste TR.

9.5. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

10.1. Emitir empenho;

10.2. Realizar rigorosa conferência das características dos produtos recebidos, através do gestor da aquisição deste TR, que terá a incumbência de, dentre outras atribuições, verificar as especificações e aferir a quantidade dos materiais entregues, e até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento dos mesmos;

10.3. Fiscalizar o correto e integral cumprimento desta aquisição através do gestor da aquisição resultante deste TR;

10.4. Efetuar o pagamento no valor, forma e prazos pactuados neste TR.

11. SANÇÕES:

11.1. A Administração poderá aplicar ao licitante ou ao contratado, por infrações administrativas no exercício da Lei no 14.133, de 2021, as seguintes sanções:

I – advertência: Será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do artigo 155 da Lei no 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa: Será calculada na forma do edital ou do contrato, será de 10% (dez por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei no 14.133, de 2021;

III – impedimento de licitar e contratar com o Município de Arapiraca: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei no 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei no 14.133, de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

12. DA VIGÊNCIA:

O contrato celebrado terá sua vigência iniciada na data da publicação do seu extrato na imprensa oficial, e vigorará até 31 de dezembro do ano de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133.

13. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE:

13.1 O recebimento provisório do material dar-se-á no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento, mediante a conferência das especificações exigidas e quantidade solicitada;

13.2 O recebimento definitivo dar-se-á no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento provisório, após verificado e testado se o material recebido atende aos requisitos de qualidade e garantia desejada.



14. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:

O critério de avaliação levará em conta o menor preço por item.

15. DO GESTOR:

15.1. O gerenciamento e fiscalização do contrato serão realizados pelo mesmo servidor, que será indicado por ato específico pela autoridade máxima do órgão, o qual terá entre outras as seguintes atribuições:

15.1.1. Acompanhar a execução contratual;

15.1.2. Sanar dúvidas ou divergências técnicas relacionadas à execução do objeto;

15.1.3. Analisar: a) pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro; e b) propostas de alteração contratual, quando houver;

15.1.4. Registrar as ocorrências relevantes, para identificação de alternativas para o saneamento;

15.1.5. Adotar as medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da realização de serviços;

15.1.6. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou prestação de serviço

15.1.7. Conferir e atestar as faturas relativas aos serviços;

15.1.8. Avaliar os serviços executados;

15.1.9. Determinar e zelar pela observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução exigíveis para o perfeito cumprimento do objeto;

15.1.10. Manter contato com o preposto da contratada e, se for necessário, promover reuniões periódicas ou extraordinárias para resolução de problemas na execução do objeto;

15.1.11. Emitir parecer técnicos em pedidos de alterações contratuais;

15.1.12. Receber o objeto provisoriamente e definitivamente, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do artigo 140 da Lei federal no 14.133, de 2021;

15.1.13. Assegurar que os dados referentes ao contrato constem no Portal Nacional de Contratações Públicas;

15.1.14. Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do artigo 174 da Lei federal no 15.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

15.1.15. Propor a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

15.1.16. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o artigo 158 da Lei federal no 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

15.2. As atividades de gerenciamento e fiscalização submetem-se as disposições do Decreto Municipal nº 2.898/2024.

16. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O material a ser comprado deve possuir qualidade mínima, conforme especificações técnicas, obedecendo as normas de fabricação a fim de garantir mínima do produto. Toda especificação técnica está descrita do item, sendo suficiente para aquisição satisfatória.

17. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO:

17.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas



avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.2. 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.

17.3. 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.

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

Fiscalização

17.5. 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).

18. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

19. DA ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor estimado da contratação será aposto aos autos pelo setor competente em momento oportuno.

20. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Tendo em vista a previsão de uma nova pactuação entre o Ministério do Desenvolvimento Social, Família e Combate a Fome – MDS e o Município de Arapiraca/AL, para a execução do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, ainda no primeiro semestre do ano em curso, considerando que esta Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, na qualidade de Órgão Executor do programa necessita de estruturação adequada previamente planejada e compatível à dimensão e à relevância do projeto em questão, venho em tempo, solicitar de Vossa Senhoria providências no sentido de atender ao pleito em referência, evitando assim medidas intempestivas ao ponto de comprometer o bom e eficiente andamento do programa quando este oportunamente estiver disponibilizado para execução.

O prazo de entrega dos bens é de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento da solicitação feita por nota de empenho ou, em remessas parceladas de acordo com as demandas da administração e sempre acompanhada no ato da entrega pela nutricionista ou por servidor do setor de almoxarifado.

O prazo de validade dos produtos será de no mínimo dois terços do prazo de validade indicado pelo fabricante. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, Almoxarifado do Campus e setor requisitante, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos



no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta fornecimento dos bens. E as entregas dos alimentos devem ser feitas de Segunda à Sexta, nos horários de 08:00h às 12:00h e de 14:00h às 16:00h: Mercadorias entregues em feriados, locais ou nacionais, e finais de semana não serão recebidas.

Os alimentos devem ser transportados em carro limpo e adequado para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriado pelo nutricionista responsável pela elaboração do cardápio ou alguém designado por este.

Os alimentos que precisam de temperatura controlada para sua conservação, como carnes, leites e derivados, devem ser transportados obedecendo a esse critério. A temperatura destes será verificada no ato do recebimento e caso haja alguma discrepância com o recomendado a mercadoria será devolvida.

Os produtos serão conferidos quanto a: Quantidade pedida indicada na ordem de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue; Especificação dos alimentos, descrita no edital do pregão. Qualidade e condições da embalagem; Data de validade; Temperatura, para alimentos que necessitam de temperatura controlada para a conservação do mesmo.

Qualidade do produto in natura, definição de qualidade: consideram-se alimentos de primeira qualidade aqueles que estejam dentro de suas embalagens originais, estando estas limpas, sem possuir cheiro ou cores diferentes daqueles específicos aos alimentos, sem rasgos ou amassamento. As embalagens devem conter data de validade, registro em órgão competente (de acordo com cada produto), além de possuir as características especificadas na descrição dos alimentos licitados:

Com relação às carnes, estas devem ser transportadas sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante. Devem apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas. Devem estar ausentes de gorduras, nervos, aparas, peles e ossos,



de acordo com a especificação da licitação. Devem apresentar odor característico e devem estar em suas embalagens originais.

Com relação aos demais produtos, devem vir em suas embalagens originais, estando estas íntegras, sem sinais de amassamento, de rasgos, de trincas ou de qualquer sujidade. A contratação deverá adotar critérios de sustentabilidade, conforme Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG, Decreto 7746/12 e Lei 12.305/10.

As empresas deverão entregar os gêneros alimentícios em transportes, conforme exigências abaixo (**RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**):

11. Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado;
12. Para transporte de carnes não defumadas (bovina, de peixe, suína, de frango), de frios e manteiga, o carro deve ser fechado isotérmico e refrigerado e os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;
13. O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não pode estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes; material de limpeza e gêneros alimentícios;
14. Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

Arapiraca/AL, 19 de julho de 2024.

Valdeci Araújo da Silva
Responsável pela Elaboração

Genivaldo Oliveira da Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural



ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA COMERCIAL PARA A DISPENSA ELETRÔNICA Nº ---/2024 (preenchida em papel timbrado da proponente)	
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	PREENCHIMENTO PELA EMPRESA
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Endereço Eletrônico:	
Nome do Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	

ITEM	UND	QTD	DESCRIÇÃO	MARCA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	recarga	200	Água mineral (conteúdo) recarga botijão de 20 Litros			
2	pct	40	Café torrado e moído, embalagem a vácuo, pacotes com 250g.			
3	kg	60	Açúcar cristal embalagem em pacote de 1 kg.			
4	kg	70	Arroz branco tipo 1, classificação extra embalagem de 1kg			
5	un	40	Macarrão, do tipo espaguete, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente (máximo 30 dias).			
6	dúzia	150	Ovo de galinha, tipo grande,			



			embalagem de 01 dúzia, selo de inspeção SIM, SIE ou SIF, data de validade permissível para uso num período de no mínimo uma semana, no ato da compra.			
7	litro	70	Leite integral longa vida, embalagem em caixa "tetra pak" 1 litro, inspeção SIE ou SIF, prazo de validade compatível com o consumo.			
8	un	40	Mortadela tipo (salame), sabor carne bovina ou aves, embalada em unidades de 1 kg, com selo de inspeção, data de fabricação recente equivalente 40 dias no máximo.			
9	kg	50	Farinha de mandioca tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses.			
10	kg	30	Feijão tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.			
11	kg	40	Feijão Preto tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento			



			de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.			
12	kg	50	Carne Bovina sem osso, resfriada/congelada, embalada a vácuo de 05 kg, selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM)			
13	kg	30	Pé de Porco salgado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/9			
14	kg	40	Costela de porco salgada, embalada a vácuo, com inspeção no SIE, SIF ou SIM.			
15	un	80	Flocos de milho pré-cozido, produto obtido da moagem do grão de milho extra. Não podendo apresentar umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis).			
16	un	20	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
17	kg	40	Frango congelado, cortes tipo (peito, coxa e sobrecoxa), embalagem de 1 kg com selo de inspeção, prazo de validade			



			vigente.			
18	kg	30	BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.			
19	kg	20	Salsicha, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.			
20	kg	30	Linguiça calabresa defumada, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.			
21	un	10	Margarina c/sal, embalagem com 500g – 80% de teor de lipídios; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 06 (seis) meses.			
22	kg	50	Cebola branca, colhida recente, isenta de machucões e parasitas, tamanho médio, uniformes, disponível a granel.			
23	kg	20	Alho em cabeças, tamanho grande e uniformes, recém-colhidos, a granel.			
24	kg	80	Charque Bovino, carne de 1ª sadio, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada.			



			Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.			
25	kg	20	BACON: defumado, em peça, embalado a vácuo, embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.			
26	kg	40	Linguiça Paio – Linguiça tipo paio, ingredientes de 1ª qualidade (carne bovina e suína), defumada.			
27	recarga	04	GÁS DE COZINHA (GLP) - acondicionado em botijão com capacidade para 13 Kg, de acordo com todas as Normas da ANP.			
Valor Total da Proposta: xxxx (Incluir Valor Total da Proposta por Extenso)						

Os valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) DIAS.

(local, data)

Assinatura do Representante Legal da Empresa
Razão Social da Empresa – CNPJ



ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N° /2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA E A EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, REFERENTE A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM INTUITO DE ATENDER A DEMANDA DA EQUIPE OPERACIONAL DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – PAA.

O **MUNICÍPIO DE ARAPIRACA**, com sede na Rua Samaritana, n° 1185, Santa Edwiges, Arapiraca, Alagoas, inscrito no CNPJ n° 12.198.693/0001-58, neste ato, representado pelo **Sr. JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA**, Prefeito de Arapiraca, inscrito no CPF n° 296.681.744-53, RG n° 299387 SEDS/AL, residente e domiciliado na Rua Governador Luiz Cavalcante, n° 1692, Bairro Alto do Cruzeiro, doravante denominado **CONTRATANTE**, e, do outro lado a empresa **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, inscrita no CNPJ n° xx.xxx.xxx/xxxx-xx, sediada a Rua xxxxxx, Sala xxx, Bairro xxx, xxxx, xxxx, CEP xx.xxx-xxx, neste ato, representada pelo(a) **Sr.(a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, inscrito no CPF n° xxx.xxx.xxx-xx, RG n° xxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, conforme Processo Administrativo n° xxxx/2024 e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: A presente contratação está fundamentada no artigo 75, inciso II, da Lei n° 14.133/2021

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda da equipe operacional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES

ITEM	UND	QTD	DESCRIÇÃO	MARCA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	recarga	200	Água mineral (conteúdo) recarga botijão de 20 Litros			
2	pct	40	Café torrado e moído, embalagem a vácuo, pacotes com 250g.			
3	kg	60	Açúcar cristal embalagem em pacote de 1 kg.			



4	kg	70	Arroz branco tipo 1, classificação extra embalagem de 1kg			
5	un	40	Macarrão, do tipo espaguete, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente (máximo 30 dias).			
6	dúzia	150	Ovo de galinha, tipo grande, embalagem de 01 dúzia, selo de inspeção SIM, SIE ou SIF, data de validade permissível para uso num período de no mínimo uma semana, no ato da compra.			
7	litro	70	Leite integral longa vida, embalagem em caixa "tetra pak" 1 litro, inspeção SIE ou SIF, prazo de validade compatível com o consumo.			
8	un	40	Mortadela tipo (salame), sabor carne bovina ou aves, embalada em unidades de 1 kg, com selo de inspeção, data de fabricação recente equivalente 40 dias no máximo.			
9	kg	50	Farinha de mandioca tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses.			
10	kg	30	Feijão tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.			



11	kg	40	Feijão Preto tipo 1, carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.			
12	kg	50	Carne Bovina sem osso, resfriada/congelada, embalada a vácuo de 05 kg, selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM)			
13	kg	30	Pé de Porco salgado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/9			
14	kg	40	Costela de porco salgada, embalada a vácuo, com inspeção no SIE, SIF ou SIM.			
15	un	80	Flocos de milho pré-cozido, produto obtido da moagem do grão de milho extra. Não podendo apresentar umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis).			
16	un	20	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
17	kg	40	Frango congelado, cortes tipo (peito, coxa e sobrecoxa), embalagem de 1 kg com selo de inspeção, prazo de validade vigente.			



18	kg	30	BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.			
19	kg	20	Salsicha, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.			
20	kg	30	Linguiça calabresa defumada, embutido de carne de primeira qualidade, com selo de inspeção e validade vigente.			
21	un	10	Margarina c/sal, embalagem com 500g – 80% de teor de lipídios; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 06 (seis) meses.			
22	kg	50	Cebola branca, colhida recente, isenta de machucões e parasitas, tamanho médio, uniformes, disponível a granel.			
23	kg	20	Alho em cabeças, tamanho grande e uniformes, recém-colhidos, a granel.			
24	kg	80	Charque Bovino, carne de 1ª sadio, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.			



25	kg	20	BACON: defumado, em peça, embalado a vácuo, embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.			
26	kg	40	Linguiça Paio – Linguiça tipo paio, ingredientes de 1ª qualidade (carne bovina e suína), defumada.			
27	recarga	04	GÁS DE COZINHA (GLP) - acondicionado em botijão com capacidade para 13 Kg, de acordo com todas as Normas da ANP.			

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FORMA DE ENTREGA

A entrega do material será feita de forma parcelada e deverá acontecer em até 15 (quinze) dias, contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA QUARTA – LOCAL DE ENTREGA

Os materiais deverão ser entregues na Central do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA/DS, localizado na Rodovia Dr. Geraldo Cavalcante Cajueiro, AL 110, nº 143 – Bairro Boa Vista, nesta cidade, de segunda a sexta-feira, no horário das 8 as 14 horas.

CLÁUSULA QUINTA – DA DESTINAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os materiais serão destinados a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, na alimentação da equipe de apoio responsável pela execução do Programa de Aquisição de Alimento-PAA, no período de junho a dezembro de 2024.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO

O valor do presente contrato é de **R\$ xx.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**.

CLÁUSULA SÉTIMA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

As referidas despesas ocorrerão por conta das classificações orçamentárias de nº **09.90.20.605.1040.1053 – Apoio à Comercialização dos produtos agropecuários locais**, Elemento de Despesa 3.3.9.0.30.015001000010 – Material de Consumo, Subelemento 07000000.



CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste e na legislação pertinente:

- 8.1.** Fornecer nas quantidades, prazo, preço e especificações o objeto de que for vencedor;
- 8.2.** Proceder à entrega dos materiais, objeto deste, em responsabilidade quando da apresentação de danos nos objetos na operação de transporte e de carga e descarga. Acompanhando a Nota Fiscal contando especificações detalhadas, marca modelo, valor unitário e total a fim de facilitar sua conferência;
- 8.3.** Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos fornecidos ao CONTRATANTE, em caso de defeitos, incorreções decorrentes de fabricação, transporte indevido e/ou inobservância às especificações exigida;
- 8.4.** Assumir todos os ônus referentes à entrega dos produtos objetos deste, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre a aquisição resultante deste.
- 8.5.** Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;
- 8.6.** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinente:

- 9.1.** Emitir empenho;
- 9.2.** Realizar rigorosa conferência das características dos produtos recebidos, através do gestor da aquisição deste instrumento, que terá a incumbência de, dentre outras atribuições, verificar as especificações e aferir a quantidade dos materiais entregues, e até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento dos mesmos;
- 9.3.** Fiscalizar o correto e integral cumprimento desta aquisição através do gestor da aquisição resultante deste instrumento;
- 9.4.** Efetuar o pagamento no valor, forma e prazos pactuados neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE

- 10.1** O recebimento provisório do material dar-se-á no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento, mediante a conferência das especificações exigidas e quantidade solicitada;
- 10.2** O recebimento definitivo dar-se-á no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento provisório, após verificado e testado se o material recebido atende aos requisitos de qualidade e garantia desejada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

- 11.1.** O pagamento será efetuado em parcela única até 24 (vinte e quatro) dias após o



recebimento dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada, acompanhada do TAA – Termo de Aceitação e Aprovação lavrado pelo (a) gestor responsável pelo acompanhamento da compra resultante deste instrumento.

11.2. O pagamento será realizado de acordo com a parcela contratual devidamente executada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

12.1. O gerenciamento e fiscalização do contrato serão realizados pelo mesmo servidor, que será indicado por ato específico pela autoridade máxima do órgão, o qual terá entre outras as seguintes atribuições:

12.1.1. Acompanhar a execução contratual;

12.1.2. Sanar dúvidas ou divergências técnicas relacionadas à execução do objeto;

12.1.3. Analisar: a) pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro; e b) propostas de alteração contratual, quando houver;

12.1.4. Registrar as ocorrências relevantes, para identificação de alternativas para o saneamento;

12.1.5. Adotar as medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da realização de serviços;

12.1.6. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou prestação de serviço

12.1.7. Conferir e atestar as faturas relativas aos serviços;

12.1.8. Avaliar os serviços executados;

12.1.9. Determinar e zelar pela observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução exigíveis para o perfeito cumprimento do objeto;

12.1.10. Manter contato com o preposto da contratada e, se for necessário, promover reuniões periódicas ou extraordinárias para resolução de problemas na execução do objeto;

12.1.11. Emitir parecer técnicos em pedidos de alterações contratuais;

12.1.12. Receber o objeto provisoriamente e definitivamente, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do artigo 140 da Lei federal no 14.133, de 2021;

12.1.13. Assegurar que os dados referentes ao contrato constem no Portal Nacional de Contratações Públicas;

12.1.14. Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do artigo 174 da Lei federal no 15.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

12.1.15. Propor a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

12.1.16. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o artigo 158 da Lei federal no 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

12.2. As atividades de gerenciamento e fiscalização submetem-se as disposições do Decreto Municipal nº 2.898/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente contrato terá sua vigência iniciada na data da publicação do seu extrato na imprensa oficial, e vigorará até 31 de dezembro do ano de sua assinatura, podendo ser



prorrogado nos termos da Lei 14.133.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. A Administração poderá aplicar ao licitante ou ao contratado, por infrações administrativas no exercício da Lei no 14.133, de 2021, as seguintes sanções:

I – advertência: Será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do artigo 155 da Lei no 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa: Será calculada na forma do edital ou do contrato, será de 10% (dez por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei no 14.133, de 2021;

III – impedimento de licitar e contratar com o Município de Arapiraca: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei no 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei no 14.133, de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

a) não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

b) desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

c) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

d) decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

e) caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

f) atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

g) atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas, quando for o caso;



h) razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

i) não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Arapiraca, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

Assim, por estarem de acordo com os termos do presente Instrumento, após lido e achado conforme, ambas as partes o assinam, extraindo-se as cópias necessárias à sua execução, nos termos previstos na legislação vigente.

Arapiraca, ____ de _____ de _____.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
MUNICÍPIO DE ARAPIRACA
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA