



11.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.2.1. 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 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

11.2.1.1. O contrato poderá ser assinado por meio de assinatura digital e disponibilizada na plataforma eletrônica de gestão da ata de registro de preços.

11.2.2. 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.

11.3. O prazo de vigência da contratação de 12 meses prorrogável conforme previsão nos anexos a este Edital.

11.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao Cadastro de Fornecedores para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

11.5. Na hipótese de irregularidade do registro no Cadastro de Fornecedores, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

11.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

11.7. Na hipótese de o vencedor da contratação direta se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse fornecedor, poderá convocar outro fornecedor, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços

12. DOS RECURSOS



12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, sob pena de preclusão.

12.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;



13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;

13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5. fraudar a licitação

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

13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

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

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.



13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

13.4.2. Para as infrações previstas dos itens 13.1.4 a 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

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

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

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



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

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.m2atecnologia.com.br.

14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

14.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. 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, pelo Pregoeiro.



- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. As normas disciplinadoras da licitação 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.
- 15.6. Os licitantes 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 licitatório.
- 15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.
- 15.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I - Termo de Referência
 - ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar
 - ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato
 - ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preços

Carnaubal/CE, 10 de março de 2025


Hianna Maria Da Conceição Félix Mamede
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.003/2025-PESRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00007.20250127/0003-46**

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO CARNES DIVERSAS (BOVINAS, SUÍNAS, CARNES E PEIXES) DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE CARNAUBAL-CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA	980,00	Quilograma
carne de 1ª categoria - no corte patinho. proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). a carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.			
2	CARNE BOVINA MOÍDA EM PACOTE	980,00	Pacote
carne de 1ª categoria - no corte patinho. proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). a carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. a carne deve ser acometida em pacotes.			
3	BISTECA SUÍNA	700,00	Quilograma
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.			
4	LINGUIÇA CALABRESA EM PACOTE 500G	3.080,00	Pacote
produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (ins 325), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: nitrato de sódio (ins 251) e corante natural carmim (ins 120)			
5	SALSICHA PACOTE 1KG	1.540,00	Pacote
salsicha sem corante congelada 1. descrição: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. deverá apresentar-se livre de gordura trans.			
6	COXINHA DA ASA BANDEJA 1KG	700,00	Bandeja
carne de frango limpa, congelada, em recortes uniformes, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de			



PREFEITURA DE CARNAUBAL

Governando para todos



aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. sem adição de excesso de água, sendo o permitindo até 6%, sem adição de sal, temperos e desossada, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada.			
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG	2.030,00	Bandeja
corte: peito. filé de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. prazo de validade mínimo de 6 meses. na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.			
8	PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG	2.030,00	Bandeja
peito de frango: carne de frango, sem osso, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, peles, e outras substâncias.			
9	FILÉ DE PEIXE BANDEJA 1KG	700,00	Bandeja
cortes congelados por unidade, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de espinhos e substâncias nocivas, larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.			
10	COXÃO MOLE	1.050,00	Quilograma
carne bovina de 1ª categoria, fresca, em peça para fatiar, proveniente de gado bovino, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses, 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.			
11	BANDEJA DE OVOS	1.750,00	Bandeja
cartelas ovos de galinha embalagem/bandeja fabricada em papelão com capacidade para 30 unidades.			
12	COXA DE FRANGO BANDEJA 1KG	1.400,00	Bandeja
coxa de frango sem pele - o produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo			
13	SOBRECOPA BANDEJA 1KG	1.400,00	Bandeja
sobrecopa de frango sem pele - o produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo			
14	CARNE DE CHARQUE PACOTE 500G	1.680,00	Pacote
charque dianteiro (carne seca bovina) descrição técnica: carne seca bovina, sem gordura e sem pele, de qualidade, nova, em embalagem plástica e flexível, tóxica, resistente, transparente a vácuo, acondicionados em caixa de papelão devidamente lacrados e identificados, com validade descrita em sua embalagem.			
15	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS PACOTE 1KG	1.050,00	Pacote
carne bovina (tipo patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas)			
16	CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGAS PACOTE 1KG	1.050,00	Pacote
almôndega, tipo carne bovina, peso 25 g, apresentação congelada			
17	LOMBO SUÍNO PEÇA 1KG	700,00	Peça
primeira qualidade, peça inteira, com no máximo 5% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.			
18	CARNE DE SOL PACOTE 1KG	910,00	Pacote
carne salgada, tipo corte coxão mole- carne de sol, origem bovina, apresentação pedaço, estado de conservação seco(a)			

Rua Presidente Médici, n° 167, centro, CEP 62.375-000, Carnaubal/CE.

Fone: (88) 3650-1111 CNPJ: 07.732.670/0001-41 E-mail: licitacao.carnaubal21@gmail.com



1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

MANIFESTANTE: Secretaria da Educacao Basica

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.	Quilograma	400.0
2	CARNE BOVINA MOÍDA EM PACOTE carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. A carne deve ser acometida em pacotes.	Pacote	200.0
3	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.	Quilograma	200.0
4	LINGUIÇA CALABRESA EM PACOTE 500G Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120)	Pacote	600.0
5	SALSICHA PACOTE 1KG SALSICHA SEM CORANTE CONGELADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans.	Pacote	350.0
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG Corte: peito. Filé de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	Bandeja	200.0
8	PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG PEITO DE FRANGO: carne de frango, sem osso, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, peles, e outras substâncias.	Bandeja	800.0
10	COXÃO MOLE carne bovina de 1ª categoria, fresca, em peça para fatiar, proveniente de gado bovino, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses, 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	Quilograma	200.0



	validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.		
11	BANDEJA DE OVOS	Bandeja	350.0
	Cartelas Ovos de Galinha Embalagem/Bandeja fabricada em papelão com capacidade para 30 unidades.		
14	CARNE DE CHARQUE PACOTE 500G	Pacote	350.0
	CHARQUE DIANTEIRO (CARNE SECA BOVINA) DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE SECA BOVINA, SEM GORDURA E SEM PELE, DE QUALIDADE, NOVA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, TÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE A VÁCUO, ACONDIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.		
15	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS PACOTE 1KG	Pacote	250.0
	carne bovina (tipo patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas)		
16	CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGAS PACOTE 1KG	Pacote	250.0
	ALMÔNDEGA, TIPO CARNE BOVINA, PESO 25 G, APRESENTAÇÃO CONGELADA		
17	LOMBO SUÍNO PEÇA 1KG	Peça	150.0
	primeira qualidade, peça inteira, com no máximo 5% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.		
18	CARNE DE SOL PACOTE 1KG	Pacote	400.0
	CARNE SALGADA, TIPO CORTE COXÃO MOLE- CARNE DE SOL, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)		

MANIFESTANTE: Secretaria da Saúde

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA	Quilograma	2000.0
	carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.		
3	BISTECA SUÍNA	Quilograma	1200.0
	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.		
4	LINGUIÇA CALABRESA EM PACOTE 500G	Pacote	800.0
	Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açogue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120)		
5	SALSICHA PACOTE 1KG	Pacote	500.0
	SALSICHA SEM CORANTE CONGELADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se		

Rua Presidente Médici, nº 167, centro, CEP 62.375-000, Carnaubal/CE.

Tel. (88) 3650-1111 CNPJ: 07.732.670/0001-41 E-mail: licitacao.carnaubal21@gmail.com



PREFEITURA DE CARNAUBAL

Governando para todos



	livre de gordura trans.		
6	COXINHA DA ASA BANDEJA 1KG Carne de frango limpa, congelada, em recortes uniformes, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Sem adição de excesso de água, sendo o permitido até 6%, sem adição de sal, temperos e desossada, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada.	Bandeja	1000.0
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG Corte: peito. Filé de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	Bandeja	1000.0
8	PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG PEITO DE FRANGO: carne de frango, sem osso, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, peles, e outras substâncias.	Bandeja	1000.0
9	FILÉ DE PEIXE BANDEJA 1KG Cortes congelados por unidade, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de espinhos e substâncias nocivas, larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Bandeja	1500.0
10	COXÃO MOLE carne bovina de 1ª categoria, fresca, em peça para fatiar, proveniente de gado bovino, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses, 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.	Quilograma	2000.0
11	BANDEJA DE OVOS Cartelas Ovos de Galinha Embalagem/Bandeja fabricada em papelão com capacidade para 30 unidades.	Bandeja	300.0
12	COXA DE FRANGO BANDEJA 1KG COXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo	Bandeja	1000.0
13	SOBRECOXA BANDEJA 1KG SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo	Bandeja	1000.0
15	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS PACOTE 1KG carne bovina (tipo patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas)	Pacote	1500.0
16	CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGAS PACOTE 1KG ALMÔNDEGA, TIPO CARNE BOVINA, PESO 25 G, APRESENTAÇÃO CONGELADA	Pacote	1000.0
17	LOMBO SUÍNO PEÇA 1KG primeira qualidade, peça inteira, com no máximo 5% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.	Peça	800.0
18	CARNE DE SOL PACOTE 1KG CARNE SALGADA, TIPO CORTE COXÃO MOLE- CARNE DE SOL, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)	Pacote	800.0

Rua Presidente Médici, nº 167, centro, CEP 62.375-000, Carnaubal/CE.

Tel: (88) 3650-1111 CNPJ: 07.732.670/0001-41 E-mail: licitacao.carnaubal21@gmail.com

1.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA	3380.0	Quilograma	38,37	129.690,60
carne de 1ª categoria - no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.					
2	CARNE BOVINA MOÍDA EM PACOTE	1180.0	Pacote	31,73	37.441,40
carne de 1ª categoria - no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. A carne deve ser acometida em pacotes.					
3	BISTECA SUÍNA	2100.0	Quilograma	27,45	57.645,00
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.					
4	LINGUIÇA CALABRESA EM PACOTE 500G	4480.0	Pacote	22,28	99.814,40
Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120)					
5	SALSICHA PACOTE 1KG	2390.0	Pacote	15,12	36.136,80
SALSICHA SEM CORANTE CONGELADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans.					
6	COXINHA DA ASA BANDEJA 1KG	1700.0	Bandeja	20,56	34.952,00
Carne de frango limpa, congelada, em recortes uniformes, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Sem adição de excesso de água, sendo o permitindo até 6%, sem adição de sal, temperos e desossada, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada.					
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG	3230.0	Bandeja	26,49	85.562,70
Corte: peito. Filé de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.					
8	PEITO DE FRANGO BANDEJA 1KG	3830.0	Bandeja	27,11	103.831,30
PEITO DE FRANGO: carne de frango, sem osso, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, peles, e outras substâncias.					
9	FILÉ DE PEIXE BANDEJA 1KG	2200.0	Bandeja	27,08	59.576,00
Cortes congelados por unidade, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de					



PREFEITURA DE CARNAUBAL

Governando para todos



espinhos e substâncias nocivas, larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.					
10	COXA DE FRANGO BANDEJA 1KG	2400.0	Bandeja	20,85	50.040,00
COXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo					
11	SOBRECOXA BANDEJA 1KG	2400.0	Bandeja	17,94	43.056,00
SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo					
12	CARNE DE CHARQUE PACOTE 500G	2030.0	Pacote	28,05	56.941,50
CHARQUE DIANTEIRO (CARNE SECA BOVINA) DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE SECA BOVINA, SEM GORDURA E SEM PELE, DE QUALIDADE, NOVA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, TÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE A VÁCUO, ACONDIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.					
13	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS PACOTE 1KG	2800.0	Pacote	42,73	119.644,00
carne bovina (tipo patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas)					
14	CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGAS PACOTE 1KG	2300.0	Pacote	35,97	82.731,00
ALMÔNDEGA, TIPO CARNE BOVINA, PESO 25 G, APRESENTAÇÃO CONGELADA					
15	LOMBO SUÍNO PEÇA 1KG	1650.0	Peça	37,37	61.660,50
primeira qualidade, peça inteira, com no máximo 5% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.					
16	CARNE DE SOL PACOTE 1KG	2110.0	Pacote	52,13	109.994,30
CARNE SALGADA, TIPO CORTE COXÃO MOLE- CARNE DE SOL, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)					
17	COXÃO MOLE	3250.0	Quilograma	38,26	124.345,00
carne bovina de 1ª categoria, fresca, em peça para fatiar, proveniente de gado bovino, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses, 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.					
18	BANDEJA DE OVOS	2400.0	Bandeja	24,13	57.912,00
Cartelas Ovos de Galinha Embalagem/Bandeja fabricada em papelão com capacidade para 30 unidades.					

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

Rua Presidente Médici, nº 167, centro, CEP 62.375-000, Carnaubal/CE.

Tel: (88) 3650-1111 CNPJ: 07.732.670/0001-41 E-mail: licitacao.carnaubal21@gmail.com



1.4.1. O contrato decorrente da ata do registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.350.974,50 (um milhão, trezentos e cinquenta mil, novecentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.



5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: RUA PRESIDENTE MEDICI, 167, CENTRO, Carnaubal / CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado 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 do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.7. 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.
- 6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar 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;
- 6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.