



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DA UNIDADE REQUISITANTE:**

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E HABITAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO ADM. E FINANÇAS, SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRIC. PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE, SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E JUVENTUDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E TURISMO, GABINETE DA PREFEITA E SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

#### **1.1. ORGÃO GERENCIADOR:**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

### **2. DO OBJETO:**

**2.1. SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E COFFEE BREAK PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA/CE**, conforme as especificações e quantitativos previstos neste Termo de Referência.

### **3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:**

3.1. A contratação de empresa para a fornecimento de refeições, lanches e coffee break se faz necessária para o atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de Guaiuba/CE

3.2 A futura contratação propiciará melhor planejamento, economia e desempenho daqueles que fazem uso deste tipo de material, evitando paralisações ou prejuízos nas atividades administrativas.

### **4. REFERENCIAL DOS PREÇOS**

4.1. Os preços de referência foram estimados com base nas cotações realizadas pelo Setor de Cotação de Preços do Município de Guaiuba/CE, constando nos autos do processo.

### **5. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de Recursos das Diversas Secretarias do Município de Guaiuba, conforme dotação orçamentária descrita na contratação.

### **6. DOS BENEFÍCIOS DESTINADOS A ME/EPP.**

6.1. TERMO DE REFERÊNCIA PARA PREGÃO ELETRÔNICO, COM LOTE DE AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTA EXCLUSIVA A ME/EPP, REGIDO PELA LEI N.º 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, DO DECRETO FEDERAL N.º 5.450/2005, DE 31/05/2005 E SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI N.º 8.666 DE 21/06/93 ALTERADA PELA LEI N.º 8.883/94 DE 08.06.94 E LEI 9.648/98 E LEGISLAÇÃO COMPLEMENTAR EM VIGOR, LEI 123/2006, LEI 147/2014 E SUAS ALTERAÇÕES E LEI 12.846/2013 E DECRETO N.º 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

6.3. Os itens serão exclusivos a ME/EPP e de ampla disputa. Serão garantidas às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

6.3.1. Art. 49. Não se aplica o disposto nos Arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

6.4. Art. 42. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

6.4.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP), nos termos da Lei Complementar Nº. 123/06, para que estas possam gozar dos benefícios previstos na referida Lei, inclusive participar dos Itens exclusivos para ME e EPP é necessário, à época do credenciamento, apresentação de declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3º da Lei Complementar 123/06.

## **7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DIVISÃO E COMPOSIÇÃO DOS LOTES E DAS AMOSTRAS.**

7.1. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR LOTES

7.2. DOS LOTES

7.2.1. O Lote 1 é de ampla participação. Serão garantidas às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

7.2.2. O Lote 2 é reservado às microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadram nos termos disposto no inciso III do art. 48 da lei complementar Nº123/2006, e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

7.2.3. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

7.2.3.1. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

7.3. DA COMPOSIÇÃO DOS LOTES PARA O CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 48 DA LEI COMPLEMENTAR 147/14:

**LOTE 1 – AMPLA PARTICIPAÇÃO**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UNIDADE                  | QUANTIDADE |
|------|---|--------------------------|------------|
| 1    | <b>MARMITEX COMPLETA INDIVIDUAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR FUNDA, PESANDO NO MÍNIMO 900g</b> , sem contar a embalagem, contendo no mínimo: 250g de arroz, 150g macarrão, 100g feijão, 200g 2 tipos de carne (boi, suíno, frango ou peixe), 100g legumes refogados e salada crua.  | UNIDADE                  | 5.132      |
| 2    | <b>REFEIÇÕES</b> Deverão ser compostas de, no mínimo, 04 itens dos citados abaixo (escolha a critério da CONTRATANTE), sempre acompanhadas de refrigerante (sendo, no mínimo, 2 sabores) e suco de fruta (sendo, no mínimo, 2 sabores) (200ml).<br>- <b>SALADAS</b> (100g): 02 (dois) tipos: Legumes (com, no mínimo, 2 tipos de legumes e maionese) ou Salpicão e outra do tipo Folhosa (com, no mínimo, 3 tipos de folhas);<br>- <b>MOLHOS</b> (30g): 03 (três) tipos: Rosé, vinagrete, tártaro, etc.;<br>- <b>ARROZ</b> (150g): 01 (um) tipo: Branco tipo 1 com variações conhecidas de arroz (Risoto, arroz à grega, carreteiro);<br>- <b>FEIJÃO</b> (150gr): 01 (um) tipo: Preto, carioca, branco, com ou sem carne;<br>- <b>MASSA</b> (150gr): 01 (um) tipo: Espaguete, etc., com ou sem molho(bolonhesa);<br>- <b>CARNES</b> (200gr): 02 (dois) tipos: Carne branca (frango) e carne vermelha (coxão mole ou patinho);<br>Obs.: Qualquer tipo de carne servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo limpa, isto é, isenta de nervuras.  | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 9.744      |
| 3    | <b>COFFEE BREAK</b> Deverá conter 10 (dez) das 12 (doze) opções do cardápio abaixo (escolha à critério da CONTRATANTE).<br>- <b>Salgados variados</b> (porção com 5 unidades): Assados (empada, tortinha, barquete, bolinha recheada) com recheios de doce, queijo, presunto, salsicha, frango e carne do sol;<br>- <b>Torradas</b> (porção com 5 unidades);<br>- <b>Pães</b> pão de leite (2 unidades) ou carioca (1 unidade);<br>- <b>Frios</b> (uma fatia de cada): queijo coalho ou mussarela e presunto de peru;<br>- <b>Salsicha</b> em rodela no molho de tomate (150gr);<br>- <b>Patês variados</b> : atum, queijo, frango e presunto; (no máximo, 2 opções por evento, com 20g de cada tipo)<br>- <b>Sucos de frutas naturais variados (300ml)</b> : manga, maracujá, cajá, acerola, laranja, goiaba, abacaxi (no mínimo, (2) duas opções);<br>- <b>Chocolate quente (200ml)</b> : - Café (100ml);<br>- <b>Leite de integral e/ou desnatado (100ml)</b> ;<br>- <b>Tapioca</b> com ou sem manteiga do tipo de frigideira e/ou redondinha (1 unidade).<br>- <b>Bolos variados</b> : (1 fatia), sendo, no mínimo, 2 sabores: batata, aipim, milho ou fofo (chocolate/laranja/limão/manteiga); | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 7.812      |



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



|   |  |                          |       |
|---|--|--------------------------|-------|
|   | - <b>Frutas variadas:</b> mamão, melão, melancia, uva (80g); abacaxi (1 rodela); banana, laranja, maçã (1 unidade). No mínimo, 3 opções de frutas.   |                          |       |
| 4 | <b>LANCHES</b> Deverão ser compostos de uma das opções abaixo (escolha a critério da CONTRATANTE).<br>- <b>Sanduíche misto</b> (1 fatia de queijo, 1 de presunto e) + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;<br>- <b>Torta recheada</b> de frango ou carne de sol (200g) + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;<br>- <b>Salgadinhos 10 (dez) unidades</b> , de 5 tipos + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;<br>- <b>Salada de Frutas</b> com 5 tipos de frutas (200g);<br>- Obs: Suco feito de polpa de fruta | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 8.232 |

## LOTE 2 - COTA RESERVADA

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UNIDADE                  | QUANTIDADE |
|------|---|--------------------------|------------|
| 1    | <b>MARMITEX COMPLETA INDIVIDUAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR FUNDA, PESANDO NO MÍNIMO 900g</b> , sem contar a embalagem, contendo no mínimo: 250g de arroz, 150g macarrão, 100g feijão, 200g 2 tipos de carne (boi, suíno, frango ou peixe), 100g legumes refogados e salada crua.  | UNIDADE                  | 1.168      |
| 2    | <b>REFEIÇÕES</b> Deverão ser compostas de, no mínimo, 04 itens dos citados abaixo (escolha a critério da CONTRATANTE), sempre acompanhadas de refrigerante (sendo, no mínimo, 2 sabores) e suco de fruta (sendo, no mínimo, 2 sabores) (200ml)<br>- <b>SALADAS</b> (100g): 02 (dois) tipos: Legumes (com, no mínimo, 2 tipos de legumes e maionese) ou Salpicão e outra do tipo Folhosa (com, no mínimo, 3 tipos de folhas);<br>- <b>MOLHOS</b> (30g): 03 (três) tipos: Rosé, vinagrete, tártaro, etc.;<br>- <b>ARROZ</b> (150g): 01 (um) tipo: Branco tipo 1 com variações conhecidas de arroz (Risoto, arroz à grega, carreteiro);<br>- <b>FEIJÃO</b> (150gr): 01 (um) tipo: Preto, carioca, branco, com ou sem carne;<br>- <b>MASSA</b> (150gr): 01 (um) tipo: Espaguete, etc., com ou sem molho(bolonhesa);<br>- <b>CARNES</b> (200gr): 02 (dois) tipos: Carne branca (frango) e carne vermelha (coxão mole ou patinho);<br>Obs.: Qualquer tipo de carne servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo limpa, isto é, isenta de nervuras. | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 1.856      |
| 3    | <b>COFFEE BREAK</b> Deverá conter 10 (dez) das 12 (treze) opções do cardápio abaixo (escolha à critério da CONTRATANTE).<br>- <b>Salgados variados</b> (porção com 5 unidades): Assados (empada, tortinha, barquete, bolinha recheada) com recheios de doce,  | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 1.488      |



|   |  |                          |       |
|---|--|--------------------------|-------|
|   | <p>queijo, presunto, salsicha, frango e carne do sol;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Torradas</b> (porção com 5 unidades);</li><li>- <b>Pães</b> pão de leite (2 unidades) ou carioca (1 unidade);</li><li>- <b>Frios</b> (uma fatia de cada): queijo coalho ou mussarela e presunto de peru;</li><li>- <b>Salsicha</b> em rodela no molho de tomate (150gr);</li><li>- <b>Patês variados</b>: atum, queijo, frango e presunto; (no máximo, 2 opções por evento, com 20g de cada tipo)</li><li>- <b>Sucos de frutas naturais variados (300ml)</b>: manga, maracujá, cajá, acerola, laranja, goiaba, abacaxi (no mínimo, (2) duas opções);</li><li>- <b>Chocolate quente (200ml)</b>: - Café (100ml);</li><li>- <b>Leite de integral e/ou desnatado (100ml)</b>;</li><li>- <b>Tapioca</b> com ou sem manteiga do tipo de frigideira e/ou redondinha (1 unidade).</li><li>- <b>Bolos variados</b>: (1 fatia), sendo, no mínimo, 2 sabores: batata, aipim, milho ou fofo (chocolate/laranja/limão/manteiga);</li><li>- <b>Frutas variadas</b>: mamão, melão, melancia, uva (80g); abacaxi (1 rodela); banana, laranja, maçã (1 unidade). No mínimo, 3 opções de frutas.</li></ul> |                          |       |
| 4 | <p><b>LANCHES</b> Deverão ser compostos de uma das opções abaixo (escolha a critério da CONTRATANTE).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Sanduíche misto</b> (1 fatia de queijo, 1 de presunto e) + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;</li><li>- <b>Torta recheada</b> de frango ou carne de sol (200g) + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;</li><li>- <b>Salgadinhos 10 (dez) unidades</b>, de 5 tipos + refrigerante ou suco (200ml), sendo, no mínimo, dois sabores de refrigerante ou suco;</li><li>- <b>Salada de Frutas</b> com 5 tipos de frutas (200g);</li><li>- Obs: Suco feito de polpa de fruta</li></ul>  | UNIDADE<br>POR<br>PESSOA | 1.568 |

#### 7.4. DAS AMOSTRAS

7.4.1. O licitante provisoriamente declarado vencedor do lote, deverá, **SE CONVOCADO**, apresentar 02 (Duas) amostra de cada item solicitado, conforme especificado no termo de referência. A apresentação das amostras por parte da licitante provisoriamente declarada vencedora deverá ser realizada em até 05 (Cinco) dias corridos a contar da solicitação procedida pelo Pregoeiro, as quais deverão ser apresentadas diretamente na sede do Almoxarifado Municipal, localizado à Dr Leiria de Andrade, 409, Centro, 61.890-000, Guaiuba/Ce, obedecendo o horário de 08:00h as 12:00h;

7.4.1.1. O licitante que quando convocado para a apresentação das amostras não o fizer no prazo de até 05 (Cinco) dias corridos após convocação, **PERDERÁ O DIREITO** de apresentar as amostras para outros lotes que tenha ofertado proposta, caso esteja mais bem classificado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



7.4.1.2. A Convocação para apresentação das amostras será feita **exclusivamente** em ata no sistema ou para o e-mail da licitante mais bem classificada, e assim se dará até o final do processo.

7.4.2. A Secretaria órgão gerenciador disponibilizará um servidor(a) para o recebimento das amostras;

7.4.3. As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, onde serão avaliadas pelo servidor(a) indicado, os quais expedirão parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste termo de referência e resultados destes testes;

7.4.4. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital;

7.4.5. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações constantes em sua proposta de preços.

7.4.6. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.4.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues, serão descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

## 8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objetivo da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

8.2. Fica facultado aos licitantes a apresentação de contrato ou instrumento hábil que comprove a prestação do serviço objeto do atestado de capacidade técnica mencionado no item anterior.

8.3. Caso o(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não explicitem com clareza o objeto executado, este(s) deverá(ão) ser acompanhado do respectivo contrato ou instrumento congêneres que comprove o objeto da contratação.

8.4. Caso a apresentação do(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não sejam suficientes para o convencimento do pregoeiro, promover-se-á diligência para a comprovação da capacidade técnica, como preconiza o art. 43, §3º da lei 8.666/93, em aplicação subsidiária a Lei 10.520/2002.

## 9. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

9.1. Quanto à entrega/execução dos serviços:

9.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue/executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo, no prazo de 05 (Cinco) dias corridos, contado a partir do recebimento da nota de empenho ou instrumento hábil, na sede do Almoxarifado Municipal, localizado à Dr Leiria de Andrade, 409, Centro, 61.890-000, Guaiuba/Ce, nos horários e dias da semana de segunda às sextas-feiras, das 07:00 às 11:00 horas, e das 13:00 às 17:00 horas, e aos sábados, das 07:00 às 11:00 horas.

9.1.2. A entrega do objeto/execução dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente da execução do objeto,



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causadas ao objeto contratual ou a contratante.

9.1.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 05 (cinco) dias corridos antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

9.1.4. A CONTRATADA deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas para entrega.

9.1.5 A CONTRATADA deverá fornecer os garrafões em regime de comodato.

9.2. Quanto ao recebimento:

9.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

9.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto/serviço, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

9.2.3. Caso o material/serviço licitado não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

## 10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será proveniente dos recursos das Diversas Secretarias do Município de Guaiúba e será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada.

10.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

10.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

10.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

10.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

10.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada, seja em cartório, seja por meio do permissivo da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

10.6. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO: Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante



procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo aditivo, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65, II, “d” da Lei Nº. 8.666/93, alterada e consolidada.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES**

### **11.1. DA CONTRATANTE**

11.1.1. Solicitar o fornecimento do objeto à contratada através da emissão da Ordem de Fornecimento/Serviço.

11.1.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal no 8.666/1993 e suas alterações.

11.1.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

11.1.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

11.1.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

11.1.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

### **11.2. DA CONTRATADA**

11.2.1. Executar e entregar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

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

11.2.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

11.2.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

11.2.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

11.2.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.2.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dias contados da sua notificação, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis.



11.2.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

11.2.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

11.2.10. Serão por conta da CONTRATADA todas as despesas relativas à perfeita execução do contrato no local indicado pela CONTRATANTE, inclusive, ainda, a mão-de-obra, obrigações sociais, seguros contra acidentes de trabalho e outros que eventualmente estejam vinculados a execução contratual.

## 12. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência do contrato é restrito aos créditos orçamentários contados a partir da sua assinatura.

12.1.1. A publicação resumida do instrumento de contrato dar-se-á na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

## 13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidores especialmente designados pela Secretaria Contratante. De acordo com o estabelecido no art. 67 da Lei Nº. 8.666/93, doravante denominados GERENTE DE CONTRATO.

13.2. O gerente de contrato ora nominado poderá ser alterado a qualquer momento, justificadamente, caso haja necessidade por parte da(s) contratante(s)

## 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades administrativas:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. As multas serão estipuladas na forma a seguir:

14.2.1. Multa moratória em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante de 0,33% do valor total inadimplido, por dia e por ocorrência.

14.2.2. Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de recusa à assinatura do Contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente.

14.2.3. Multa de 0,33%, por dia e por ocorrência, em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.

14.2.4. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, quando:

- a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XIII do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



- c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;
- d) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;
- e) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto contratado;
- f) utilizar as dependências da contratante para fins diversos do objeto contratado;
- g) tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- h) deixar de fornecer equipamento de proteção individual (EPI), quando exigido aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- i) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- j) deixar de repor funcionários faltosos;
- k) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;
- l) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;
- m) retirar das dependências da Administração quaisquer equipamentos ou materiais de consumo, previstos em contrato ou não, sem autorização prévia do responsável.

14.2.5. Multa de 1,0% a 5,0%, por dia e por ocorrência, quando não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina.

14.2.6. Multa de 7,0%, por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, quando suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, os serviços contratuais.

14.2.7. Multa de 10,0%, quando:

- a) o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato;
- b) fornecer informação e/ou documento falso.

14.2.8. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção, em relação à fase de execução contratual.

14.3. O licitante que ensejar falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

14.4. Os efeitos da declaração de inidoneidade permanecem enquanto perdurarem os motivos que determinaram a aplicação da penalidade ou até que seja promovida a reabilitação pelo infrator perante a própria autoridade que a aplicou.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



14.4.1. A reabilitação será concedida quando, após o decurso do prazo de 2 (dois) anos a contar da data em que foi publicada a decisão administrativa no Diário Oficial do Município, o infrator ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta.

14.5. O CONTRATADO recolherá a multa por meio de:

14.5.1. Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do Órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial. 14.5.2. Descontos ex-officio de qualquer crédito existente da CONTRATADA ou cobradas judicialmente e terão como base de cálculo o cronograma inicial dos serviços.

14.6. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

## 15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Este termo de referência, visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, constando todas as condições necessárias e suficientes, ficando proibido por este termo exigir cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam, ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação.

15.2. Reproduza-se fielmente este termo de referência na minuta do edital e edital.

  
**JOSÉ WELLINGTON DE MELO GANÇALVES JUNIOR**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E HABITAÇÃO

  
**MARIA DAS GRAÇAS CAVALCANTE VIDAL**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

  
**JOSÉ ROBERTO GONÇALVES DA SILVA**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA E MEIO AMBIENTE

  
**ANTÔNIO ITALO RODRIGUES DE ALMEIDA**  
CHEFE DO GABINETE DA PREFEITA



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



**PAULO CESAR FARIAS LIMA**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE CULTURA E JUVENTUDE

**MARIA CLEUBIA CORDEIRO DE MIRANDA**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

**JOSÉ MAILTON ARAUJO NOCRATO**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

**CELSO ROBERIO DE CASTRO**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO

**MARIA ZULEIDE AMORIM MUNIZ**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE



PREFEITURA MUNICIPAL DE

# Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



## ANEXO I - MATRIZ DE RISCO

PROCESSO Nº \_\_\_\_\_.

**OBJETO: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E COFFEE BREAK PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA/CE.**

| <b>FASE DA ANÁLISE</b>   |  |
|--|--|
| <b>Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor</b>                                   |  |
| <b>PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO</b> |  |
| Probabilidade  | Média  |
| Impacto  | Médio  |
| Dano   | Retardamento da Licitação  |
| Ação Preventiva  | Revisar o TR e compará-lo com o de outras licitações exitosas para evitar questionamentos que possam vir a culminar na impugnação do Edital e TR |
| Ação de Contingência   | Responder aos esclarecimentos e impugnações de modo a reverter qualquer risco de suspensão do processo licitatório.                              |

| <b>LICITAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA</b> |   |
|--|---|
| Probabilidade                          | Baixa   |
| Impacto                                | Alto  |
| Dano                                   | Realização de novo processo licitatório, adiando ainda mais o processo de contratação do serviço. |
| Ação Preventiva                        | Ampla divulgação do certame e revisar o processo.   |