

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de **Gêneros Alimentícios para Secretarias**, para atender às necessidades dos diversos órgãos que compõem a Prefeitura Municipal de Santana do Ipanema/AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo:

LOTE	ESPECIFICAÇÕES	UND. DE MEDIDA	QUANT. EXIGIDA
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: Embalado em saco metalizado contendo 400g do produto, acondicionado em caixas de papelão. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, estabilizante (lecitina de soja) e aromatizante. Não contém glútem. Data de validade do produto: 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação.	PCT	1.080
2	ACHOCOLATADO: Embalado em caixinha contendo 200ml, acondicionado em caixas de papelão, sabor chocolate, Ingredientes: soro de elite, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, estabilizantes/ espessantes (goma guar, goma gelana e goma xantana), estabilizante fosfato dissódico, vitaminas (vitamina A, vitamina B6, vitamina C, vitamina D e vitamina PP), edulcorantes artificiais (ciclamate de sódio, sacarina de sódio e acesulfame K), aroma natural de baunilha e canela em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Tratado termicamente pelo sistema UHT. Caixa com aprox.. 27 und.	CX	1.100
3	AÇÚCAR TIPO CRISTAL , na cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 1Kg de peso líquido, informações nutricionais na embalagem, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses com registro no Ministério competente.	KG	10.000
4	ADOÇANTE DIETÉTICO - físico líquido, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 01 ano, embalagem com 200g.	UND	480
5	ARROZ COMUM BRANCO: tipo 1, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades.	KG	2.700

6	ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 1KG, informações nutricionais na embalagem, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses com registro no Ministério competente.	KG	2.400
7	AZEITONA SEM CAROÇO: imersa em líquido, tamanho e coloração uniforme, acondicionado em vidro com 330g. Peso líquido o produto drenado 155g.	UND	192
8	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos os substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria. Embalagem com no mínimo 01 Kg.	KG	175,00
9	BISCOITO DOCE RECHEADO WAFER – Tipo diversos sabores, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp, pesando 130 gramas. Caixa com 30 unidades.	CX	500
10	BISCOITO DOCE: apresentação redondo, tipo Maria, sem recheio, Contendo: (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans etc.) Dupla embalagem, pacotes embalados 1 a 1, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 03 meses, constantes na embalagem.	PCT	3.600
11	BISCOITO RECHEADO diversos sabores, 130g. Caixa com 20 und.	CX	600
12	BISCOITO SALGADO: apresentação quadrada, sabor cream-craker, contendo: (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gordura trans etc.) Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com indentificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses, constantes na	PCT	4.200

	embalagem.		
13	CAFÉ EM PÓ: embalagem 250 g, apresentação industrial, aspecto físico pó, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses.	PCT	8.000
14	CAFÉ SOLÚVEL: Tio granulado, instantâneo, obtido do processo de torrefação obedecendo as procedências e validade do produto sachê de 100g	PCT	500
15	CALDO DE CARNE: diversos sabores contendo 6 cubos, 57g.	UND	360
16	Carne bovina com osso - resfriada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada. Certificado de Inspeção Sanitária. Comercializado em embalagem de 01kg.	KG	262,00
17	Carne bovina moída com percentual gordura máximo de 15%, resfriada, aspecto própria, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada. Certificado de Inspeção Sanitária contendo procedência e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega. Comercializada em embalagem de 500g.	UND	350,00
18	Carne bovina sem osso (patinho, alcatra ou coxão mole) - resfriada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada. Certificado de Inspeção Sanitária. Comercializado em embalagem de 01kg.	KG	262,00
19	Carne suína tipo bisteca resfriada , apresentando baixa quantidade de gordura, de primeira qualidade. Com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, devesa ser registrada junto SIF ou SIE ou SIM acondicionada em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso. Embalagem com no mínimo	KG	262,00

	01 Kg.		
20	CATCHUP: apresentação industrial, aspecto físico líquido, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 400g.	UND	600
21	CHÁ DIVIVEROS: Sabores c/10 saches constituído de capítulos florais, folhas novas, brotos, de cor na cor verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel, atóxico, fechado, embalado em caixa de papelão apropriada, contendo 10 saquinhos, NTA-41 (decreto 12486 de 20/10/78)	CX	720
22	Charque de 1ª qualidade. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, assim como a data de fabricação e validade maior que 6 meses a contar da data de entrega. Comercializado em embalagem de 01KG.	KG	262,00
23	CONDIMENTO: apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade mínima de 06 meses, embalagem com 100g.	KG	600
24	CREME DE CEBOLA. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola, alho, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, noz-moscada, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante ácido cítrico e corante caramelo. contém glúten. contém traços de leite, ovos, soja, aipo e mostarda. Contém 65g	UND	350
25	CREME DE LEITE: apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 200 gramas	UND	600
26	DOCE DE BANANA: 600g com validade de 6 meses - goiaba e açúcar, contém: acidulante ácido cítrico. Não contém glúten.	UND	1.100
27	DOCE DE GOIABA: 600g com validade de 6 meses - goiaba e açúcar, contém: acidulante ácido cítrico. Não contém glúten.	UND	1.800
28	FARINHA DE MANDIOCA: apresentação industrial, aspecto físico pó, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 1kg	KG	950

29	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, com fermentação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mofo e materiais terrosos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalagem 1Kg	KG	1.200
30	FARINHA DE TRIGO: obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mofo e materiais terrosos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalagem 1Kg	KG	1.200
31	FEIJÃO: tipo fradinho, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg. Prazo de validade mínima de 06 meses.	KG	1.600
32	FEIJÃO: tipo mulatinho ou preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso e sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg, Prazo de validade mínima de 06 meses.	KG	6.000
33	Filé de Peixe, congelado, tipo MERLUZA, com tamanho de 20 cm a 30 cm, sem pele, sem espinhas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 01kg.	KG	262,00
34	FLOCOS DE AVEIA, pacote com 200g]	UND	840
35	Frango cor amarelo rosada, congelada até - 12°C, resfriada 0° a 4°C. Comercializado por kg em peças inteira, embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade maior que 6 meses a contar da data de entrega, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Comercializado em embalagem mínima de 01kg.	KG	400,00
36	Frango tipo coxa e sobrecoxa, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e	KG	350,00

	que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento. Embalagem com no mínimo 01 Kg.		
37	Frango tipo peito , com osso, congelado, embalado em 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 carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem de 01kg.	KG	350,00
38	IOGURTE – produto que resultante da fermentação do leite por culturas, contendo micro-organismos vivos, isento de estabilizantes e consistência firme, Devem obedecer as normas da vigilância sanitária, em embalagem própria, com sabor próprio, embalagem de 01 litro, contendo procedência, validade e informações nutricionais.	LT	4.000
39	LEITE EM PÓ INTEGRAL: embalagem lata com 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 1 ano, com registro do Ministério competente.	UND	2.040
40	Linguiça defumada tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Embalagem com no mínimo 01 Kg.	KG	175,00
41	MAIONESE: Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de	UND	1.100

	consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionada em vidro, hermeticamente fechado, embalada em caixa de papelão reforçado. Embalagem 490g. validade mínima de 06 meses.		
42	MARGARINA COM SAL: com identificação do fabricante, marca do produto, prazo de validade em embalagem de 500g.	UND	2.100
43	MASSA ALIMENTÍCIA SÊMOLA, tipo espagheti, embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses, com registro no ministério competente.	PCT	2.000
44	MASSA DE MACARRÃO, tipo argolinha, com cor amarela, com ovos, com aspecto, cor, cheiro textura, e sabores próprios e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica transparente e resistente contendo procedência e validade mínima de 06 meses.	KG	12.500
45	MASSA DE MILHO PRÉ-COZIDA: embalagem de 1kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, registro no ministério competente, especificados na embalagem.	KG	2.200
46	MILHO CRU- destinado ao preparo de mungunzá na cor branca, embalagem com 500g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem. Validade mínima de 06 meses.	PCT	1.600
47	MILHO DE PIPOCA: embalagem com 500g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses.	PCT	1.680
48	MOLHO DE TOMATE CONCENTRADO: composição básica (constante na embalagem) tomate/açúcar e condimentos, aspecto físico líquido, prazo de validade 03 (três) dias, conservação com conservante, embalagem com 1kg.	KG	600
49	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL DE SOJA: Garrafa Plástica refinado, sem colesterol, embalagem com 900 ml, aplicação culinária em geral, com	UND	1.000

	identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições (sem amassões e/ou ferrugem).		
50	Ovos de galinha , a embalagem deverá conter dados de identificação do produto, número de registro e carimbo de inspeção SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Deverá apresentar validade mínima de um mês a partir da data de entrega. Comercializado em embalagem de isopor e filmado com 01 dúzia.	Dúzia	350,00
51	PÃO - TIPO FRANCES: composição mínima da massa: 40g farinha de trigo, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento Biológico, 0,4g de gordura vegetal, pesando 50 gramas por unidade, vida útil 6 horas.	UND	140.000
52	POLPAS DE FRUTAS : diversos sabores, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 10 unidades de 100 gramas cada.	UND	4.000
53	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Embalagem de 01 Kg.	KG	70,00
54	Queijo mussarela , fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Embalagem de 01 Kg.	KG	70,00
55	REFRIGERANTE : GARRAFA PET sabores diversos apresentação industrial, aspecto físico líquido, com identificação do fabricante, prazo de	UND	3.600

	validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses e embalagem de 02 litros.		
56	SAL REFINADO: iodado para consumo doméstico, embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de sódio, iodeto de potássio, com data de fabricação de no mínimo 12 (doze) meses, devendo ser entregue em fardos com 30 (trinta) pacotes de 1kg. Registro do Ministério da saúde com informações nutricionais no rótulo.	KG	210
57	SALGADINHO diversos sabores, contendo 30g. Pacote com 30 unidades	PCT	350
58	Salsicha , tipo Hot Dog embalagem em saco de polietileno de alta densidade perfeitamente lacrado com peso líquido com validade maior de um mês a contar da data de entrega. Comercializado em embalagem de 1 a 5 Kg.	KG	175,00
59	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO: div. Sabores, embalagem 500ml, composto líquido extraído da fruta na sua composição natural, apresentação na forma resfriado, qualidade líquido obtido da fruta madura e processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo isento de fermentação conservante, açúcar e sem adição de água, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendações de embalagens, resfriado 15 dias a partir da data de fabricação, acondicionado em caixa cartonada, mínima de 06 meses.	UND	1.200
60	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO PRONTO PARA BEBER (sabores variados); Produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentado e não alccólico, embalagem 12 unidades de 1 litro aluminizado, contendo procedência e validade inspecionada pelo SIF.	Cx	1.500
61	SUCOS DE FRUTAS CÍTRICAS , 2Lt, pacote com 6 unid.	PCT	150
62	VINAGRE: a base de fermento acético de álcool, água, contendo conservantes, não contendo glúten, acidez volátil de 4% e registro do produto no ministério competente, data de fabricação e prazo de validade na embalagem, validade mínima de 06 meses. Embalagem 750ml.	UND	300

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente licitação servirá para a aquisição dos bens acima elencados, necessários à execução das atividades desenvolvidas pelos órgãos que compõem esta Administração. Outrossim, optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços por se tratar de bens com necessidade de aquisições frequentes, previsão de entregas parceladas e sem possibilidade de definição prévia, com segurança, do quantitativo a ser demandado no período, nos termos do Decreto Municipal nº **28/2017**.

2.2. Justifica-se o agrupamento dos itens a serem contratados, pois cada lote é composto por itens que possuem mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições na concorrência, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, potenciais contratadas, possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens reunidos nos lotes. Dessa forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote, além de evitar que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores afete a eficiência das atividades administrativas desenvolvidas, bem como a continuidade dos serviços prestados pela administração, por vezes comprometidas pelos eventuais descompassos na entrega dos produtos que resultam ainda em prejuízo aos usuários da rede pública de serviços.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

4. FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento será efetuado de forma parcelada, **com entrega no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a partir da solicitação.

4.2. Os bens deverão ser entregues de acordo com as exigências do órgão solicitante, ou nos locais indicados pelo mesmo, no horário de funcionamento do órgão solicitante.

5. AVALIAÇÃO DO CUSTO

5.1. O custo estimado foi apurado a partir da média aritmética de orçamentos recebidos de empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado com o objeto.

5.1.1. A estimativa de custo do objeto constará apenas nos autos do procedimento da licitação, podendo ser informada aos interessados mediante solicitação encaminhada à Comissão Permanente de Licitação, através dos endereços físico e eletrônico constantes no respectivo Edital, nos termos do Acórdão 1153/2013 do Plenário do TCU.

6. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os bens serão recebidos:

a. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.

6.1.1. 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.

6.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada obriga-se a:

7.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente, no que couber, as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

7.1.1.1. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.2.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o produto com avarias ou defeitos;

7.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

7.1.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

7.1.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. A Contratante obriga-se a:

8.1.1. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

8.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. A fiscalização da contratação será exercida pelo servidor: **HÉLIO MOREIRA DA SILVA, Diretor de Divisão de Material Patrimônio e Arquivo**, CPF nº **239.066.695-72**, designado gestor, a quem

competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que, no decorrer da contratação:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

10.1.2. Apresentar documentação falsa;

10.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.4. Cometer fraude fiscal;

10.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

b. Multa:

b.1. Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;

b.2. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o **Município de Santana do Ipanema/AL**, pelo prazo de até dois anos;

c.1. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal.

d. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos;

e. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

10.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

10.3.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

10.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

10.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

10.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

10.8. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.