



ANEXO II – ETP E TR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 04/2025

Em atendimento a legislação vigente, o presente documento visa analisar a viabilidade da contratação consolidada referente ao DFD nº 04/2025, juntamente com os seguintes Documentos De Formalização de Demanda: DFD nº 02/2025 – Secretaria de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários; DFD nº 02/2025 – Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; DFD nº 02/2025 – Secretaria de Esportes Turismo e Juventude; DFD nº 02/2025 – Secretaria de Saúde; DFD nº 03/2025 – Secretaria de Obras, Defesa Civil, Transporte e Projetos, para subsidiar a elaboração do Termo de Referência, do anteprojeto ou do Projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse do interesse público (obrigatório):

a) DA NECESSIDADE:

Destaca-se que o objeto deste processo é a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Município de Anaurilândia/MS, abrangendo itens essenciais para o funcionamento regular dos serviços municipais e a prestação de assistência direta à população.

A aquisição visa suprir as demandas da Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças, bem como das demais secretarias envolvidas neste processo, a saber: Secretaria de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários; Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; Secretaria de Esportes, Turismo e Juventude; Secretaria de Saúde; e Secretaria de Obras, Defesa Civil, Transporte e Projetos. O fornecimento dos gêneros alimentícios tem como finalidade a preparação de café para os servidores municipais e para os cidadãos que frequentam as repartições públicas, promovendo um ambiente de trabalho mais agradável e acolhedor.

A disponibilização de café nas unidades administrativas contribui para a qualidade de vida no trabalho, favorecendo momentos de pausa e interação entre os servidores, o que pode estimular a criatividade, melhorar a produtividade e fortalecer o relacionamento interpessoal. Além disso, o atendimento ao público se torna mais receptivo, demonstrando atenção e respeito aos cidadãos que buscam os serviços municipais.

Adicionalmente, a aquisição desses itens atenderá às necessidades da Secretaria de Saúde, tanto para o fornecimento de café em suas unidades quanto para a Casa de Apoio de Barretos-SP, que acolhe e oferece suporte a pacientes e acompanhantes que realizam tratamento no Hospital de Amor. Assim, a iniciativa garante maior conforto e assistência aos munícipes que necessitam desse suporte, reforçando o compromisso do Município com o bem-estar da população.

b) DO OBJETO:



Dispensa de licitação para aquisição de itens de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Município de Anaurilândia/MS.

c) JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE E DO TIPO DE LICITAÇÃO:

A adoção da dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, justifica-se pelo encerramento da **Ata de Registro de Preços nº 007/2023**, que foi registrada através do **Pregão Eletrônico nº 007/2023** (Processo Administrativo nº 071/2023), cuja vigência se encerrou em outubro de 2024.

Com o término da vigência da ata e a não realização de novo processo licitatório, aliada à inviabilidade prática de realização de um novo procedimento licitatório nos mesmos moldes em prazo hábil, torna imprescindível a adoção de medidas imediatas para garantir a continuidade dos serviços e atendimento ao público.

Dessa forma, a dispensa de licitação é a solução mais adequada, proporcional e juridicamente amparada para evitar os prejuízos mencionados, garantindo a continuidade ininterrupta dos serviços essenciais. Além disso, esta medida assegura que a nova gestão municipal (mandato 2025-2028) possa dispor do tempo necessário para realizar, com planejamento e cautela, um novo processo licitatório, pautado na ampla competitividade e na observância aos princípios que regem a administração pública.

d) DA LEGISLAÇÃO PERTINENTE:

- Lei Federal n.º 14.133/2023;
- Decreto Municipal nº 1.999/2025;
- Lei Complementar n.º 123/2023;
- Lei Federal n.º 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução TCE/MS n.º 88/2018 – Manual de Peças obrigatórias;
- Demais legislações correlatas.

II – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO no Plano de Contratações Anual (caso tenha sido elaborado) ou outro instrumento de planejamento:

Considerando tratar-se de uma nova gestão municipal (mandato 2025-2028), sob a liderança do Prefeito recentemente eleito, é importante destacar que a presente demanda não foi contemplada no Plano Anual de Contratações, uma vez que sua elaboração ocorreu sob a administração anterior.

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, incluindo os padrões mínimos de qualidade e as condições indispensáveis:

a) REQUISITOS GERAIS:



A contratada deverá entregar os itens atendendo todos os requisitos transcritos no ETP e TR e sob o acompanhamento dos fiscais de contrato, que também serão devidamente designados.

A contratada deverá entregar os itens, conforme especificações, prazos e locais constantes na Autorização de Fornecimento, acompanhado da respectiva nota fiscal.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de faltas e falhas verificadas, principalmente estando em desacordo com as condições pactuadas.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues.

A contratada deverá relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução do objeto.

A contratada deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

A contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

Todos os pedidos, reclamações e notificações serão transmitidos através do endereço eletrônico (e-mail) fornecido pela contratada, podendo, a critério da Administração, utilizar-se de outros meios.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

b) REQUISITOS ESPECÍFICOS:

A licitante deverá apresentar, em sua habilitação, documento emitido por órgão oficial competente, comprovando está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento das cestas básicas, sem qualquer ônus para a municipalidade.

A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características das cestas básicas fornecidas.

Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições e acondicionamento, de acordo com as regras sanitárias e com o Código de Defesa do Consumidor, especialmente no



tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

Após a entrega dos itens, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações – isto é, de que não estão compatíveis, ou que estão com defeitos, vencidos, danificados – o município reserva-se o direito de os substituir, complementar ou devolver.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

c) REQUISITOS DE ACEITABILIDADE:

Todos os itens deverão ser de primeira linha, conforme especificações detalhadas;

Os produtos deverão estar em condições adequadas para consumo, sem defeitos, deformações ou sinais de má qualidade que comprometam a segurança dos alimentos.

A inspeção dos itens entregues será realizada por um servidor autorizado da Secretaria demandante.

Esse servidor verificará a conformidade dos produtos com os padrões estabelecidos e documentados.

Os produtos devem estar embalados com materiais resistentes e adequados para o transporte e armazenamento.

As embalagens devem proteger os alimentos contra danos e contaminações; não serão aceitos itens com embalagens frágeis, defeituosas ou de qualidade inferior.

A empresa Contratada deve garantir a qualidade dos produtos e substituir, sem custo adicional, quaisquer itens que apresentem problemas de qualidade ou estejam em condições impróprias para consumo, conforme identificado pela fiscalização.

A empresa Contratada será integralmente responsável pela qualidade dos produtos.

Em caso de descumprimento dos padrões de qualidade especificados, estará sujeita a sanções legais e contratuais.

IV – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (obrigatório):

Conforme estudo do consumo anterior do objeto, bem como considerando o quantitativo solicitado por cada Secretaria, com previsão para 04 (quatro) meses, segue quantidade para atender a necessidade da Administração:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ACUCAR CRISTAL PACOTE 5KG - CONTENDO SACAROSE, PENEIRADO, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DETRITOS, ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE	UNIDADE	135



	GLICÍDIOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR TERMOSSOLDADO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GAS 500 ML - PH ENTRE 6 E 9,5. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA PET, KIT COM 12 UNIDADES.	UNIDADE	37
3	ALHO EM CABECA - FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA.	KG	10
4	ARROZ AGULHINHA ESPECIAL TIPO I (PCTE 5 KG) - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UNIDADE MÁXIMA DE 14 %. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO À GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICOS). ISENTO DE GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTO DE FURROS.	UNIDADE	20
5	BANANA NANICA - DE VEZ, FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO IMEDIATO, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	20
6	BATATA INGLESA LAVADA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADA, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS OU MECANISMOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.	KG	20
7	BISCOITO ÁGUA E SAL 345G - VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	343



8	BISCOITO DE MAISENA 350G - VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/M. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	175
09	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE 800G - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	30
10	BOLO SIMPLES - DEVERÁ SER FEITO DE FARINHA DE TRIGO PODENDO SER DE LARANJA, MILHO, CENOURA MESCLADO COM ACHOCOLATADO, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE; DEVERA SER EMBALADO EM SACOLA PLASTICA TRANSPARENTE, APRESENTANDO PESO, DATA DE VALIDADE CONFORME DETERMINACAO ANVISA. PRODUÇÃO PRÓPRIA.	KG	25
11	BOMBOM RECHEADO 1KG - COBERTO COM DUPLA CAMADA DE CHOCOLATE. CONTENDO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU, LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. 21,5G CADA. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 45 UNIDADES. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10
12	CAFÉ TIPO TRADICIONAL EXTRAFORTE PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOIDO. EMBALAGEM DE 500GR, COM DATA DE FABRICAÇÃO MAXIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTOS DE FURROS,	UNIDADE	438
13	CAFÉ TORRADO EM GRÃOS - CAFÉ GOURMET EXPRESSO TORRADO EM GRÃOS UNIFORMES, CONSTITUÍDO COM GRÃOS ARABÍCAS 100%, ISENTOS DE GRÃO PRETOS/VERDES/ARDIDOS E, PRETO/VERDES/FERMENTADOS, LIVRE DE SABOR ESTRANHO, CATEGORIA SUPERIOR, TORRA MÉDIA CLARA,	UNIDADE	12



	CARACTERÍSTICA SENSORIAL: BEBIBA FORTE, ENCORPADO, AROMÁTICO E CREMOSO; COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 10 MESES; EMBALAGEM VALVULADA AROMÁTICA; PACOTE DE 1KG		
14	CARNE BOVINA COSTELA MINDINHA - EM PEÇA INTEIRA, DEVE APRESENTAR SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	KG	15
15	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - SEM OSSO, CORTADO TIPO BIFE COM 100 A 120 GRAMAS APROXIMADAMENTE, COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA, EXTRA-LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, PROVENIENTE DE GADO SADIO ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS COMO ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, SABOR E ODORE PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	KG	20
16	CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBO - A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	KG	10
17	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, MOÍDA - DIVIDIDO DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	KG	15
18	CEBOLA AMARELA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	KG	15
19	CENOURA - DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES.	KG	15



	TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.		
20	CHÁ MATE 250G - FOLHAS E TALOS DE ERVA-MATE TOSTADA. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.	UNIDADE	261
21	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO EM MANTA - POUCA GORDURA, CURADA, SECA, A BASE DE: CARNE BOVINA/SAL. SEM CORANTES E SEM CONSERVANTES.	KG	10
22	COLORAU 500G - PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ E URUCUM. CARACTERÍSTICA TÉCNICA: PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ E URUCUM. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, DE COLORAÇÃO ALARANJADA, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	UN	5
23	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO - SEM TEMPERO, CONGELADO, VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO.	KG	15
24	CREME DE LEITE 200G - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	10
25	EXTRATO DE TOMATE 840G - INGREDIENTES: TOMATE, ACUCAR E SAL. EMBALAGEM EM LATA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	20
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1KG - TIPO 1, EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUCOES VIGENTES DA ANVISA/MS.	UNIDADE	8
27	FEIJÃO CARIOCA (PCT DE 1 KG CADA) FEIJÃO TIPO 1 - DE PRIMEIRA QUALIDADE, NATURAL, NOVO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO À PORTARIA 161 DE 24/07/87 - M.A. DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE.	UNIDADE	20



	ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTO DE FURROS.		
28	FRANGO INTEIRO - SEM TEMPERO, CONGELADO, COM VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	KG	20
29	FUBÁ 1KG - FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS, PACOTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10
30	LEITE CONDENSADO 395G - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10
31	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L - CAIXA LONGA VIDA, LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO, ESTAMPADA DATA DE VENCIMENTO, ORIGINAL DE FÁBRICA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	15
32	LINGUIÇA TOSCANA - DESCRIÇÃO: LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA: COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DEVIDAMENTE EMBALADA, COM DATA DE ENTREGA E VALIDADE.	KG	15
33	MAÇA GALA - PRODUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA ÍNTECTA E FİRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	20
34	MACARRÃO DE SEMOLA (TIPO ESPAGUETE 8) 500G - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	UNIDADE	15
35	MACARRÃO PARAFUSO, SEM OVOS, 500G - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM	UNIDADE	15



	E CÚRCUMA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.		
36	MANDIOCA - CRUA, LIMPA E DESCASCADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE. CONGELADA. SEGUINDO AS NORMAS DA VIGILÂNDIA SANITÁRIA.	KG	10
37	MARGARINA VEGETAL COM SAL 1KG - INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE, LEITELHO (SORO DE MANTEIGA) - ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTES URUCUM E CÚRCUMA, ANTIOXIDANTES EDTA E BHT E AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL). SEM ÓLEO VEGETAIS HIDROGENADOS. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	125
38	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA, GRÃOS INTEIROS E MACIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ.	UNIDADE	10
39	MORTADELA FATIADA - ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. APARENCIA: PRÓPRIA, COR: ROSADA, ODOR: PRÓPRIO. TENDO COMO INGREDIENTES ELEMENTOS: CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE DE AVE, GORDURA SUINA, PELE DE AVE, AMIDO, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA DE SÓDIO, ACUCAR, ALHO, COENTRO, PIMENTA, EMULSIFICANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS, CONSERVADORES, REALCADOR DE SABORES, ANTIOXIDANTE E CORANTE. NÃO CONTER GLUTEN.	KG	20
40	OLEO DE SOJA REFINADO 900ML - EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA COM DADOS DE IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUCOES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	30



41	PÃO FRANCÊS 50G - FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA.	KG	475
42	PRESUNTO FATIADO - MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUINO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS E TRANSPARENTES, ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA NA EMBALAGEM.	KG	25
43	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. EMBALAGEM PLÁSTICA. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE	KG	25
44	REFRIGERANTE DE LARANJA 2L - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTES, CONSERVADORES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA SINTÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	40
45	REFRIGERANTE GUARANÁ 2L - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTES, CONSERVADORES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA SINTÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	40
46	REPOLHO BRANCO - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	20
47	SAL REFINADO 1KG - IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FABRICA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	UNIDADE	15
48	SUCO DE FRUTA EM SABORES VARIADOS 1L - EMBALAGEM TETRA PACK. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	15



49	SUCO NATURAL 900ML - 100% NATURAL, FEITO COM FRUTAS FRESCAS E SELECIONADAS, PRESERVA TODAS AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, SEM ADIÇÃO DE CORANTE, CONSERVANTES OU AÇÚCAR. SABORES DE LARANJA, GOIABA OU UVA. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA.	UNIDADE	45
50	TOMATE RASTEIRO - DE OTIMA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; SEM BROTO, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA, LIVRE DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ENFERMIDADES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES)	KG	20
51	VINAGRE DE MAÇÃ 750ML - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO e justificativa da escolha da solução mais adequada para a contratação:

O levantamento de mercado realizado pela Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças de Anaurilândia/MS, em conjunto com as demais secretarias envolvidas, identificou empresas regionais aptas ao fornecimento de gêneros alimentícios essenciais para o funcionamento dos órgãos municipais e a assistência direta à população.

Diante da impossibilidade de realizar um novo processo licitatório em tempo hábil e considerando a necessidade de garantir a continuidade dos serviços municipais, a solução mais viável para atender a essa demanda é a **AQUISIÇÃO IMEDIATA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**.

A escolha por essa aquisição justifica-se pela importância da oferta desses itens básicos, fundamentais para a manutenção das atividades administrativas e assistenciais. A interrupção do fornecimento comprometeria não apenas o suporte aos servidores municipais e cidadãos que frequentam as repartições públicas, mas também a Casa de Apoio de Barretos-SP, que presta assistência a pacientes e acompanhantes em tratamento no Hospital de Amor.

VI – ESTIMATIVA DE VALORES REFERENCIAIS DA CONTRATAÇÃO (obrigatório):

Para fins de definição do valor estimado, foi realizada pesquisa com fornecedores locais e regionais, em busca da proposta mais vantajosa para a Administração, utilizando como referência o menor preço proposto por item.



Foi realizada pesquisa de Preço de Mercado com os seguintes fornecedores:

1. NOME DA EMPRESA: LEMES & LEMES LTDA

CNPJ: 07.505.073/0001-84

TOTAL: R\$ 3.514,50

2. NOME DA EMPRESA: J C A DOS SANTOS

CNPJ: 27.149.109/0001-41

TOTAL: R\$ 45.118,53

3. . NOME DA EMPRESA: A M DE MATOS EIRELLI-ME

CNPJ: 01.460.437/0002-51

TOTAL: R\$ 51.253,38

4. . NOME DA EMPRESA: RODA VIVA SUPERMERCADO LTDA

CNPJ: 45.224.598/0001-30

TOTAL 47.963,11

JUSTIFICATIVA DA PESQUISA COM FORNCEDORES: Foi realizada pesquisa de preços com fornecedores locais e regionais, com o objetivo de identificar os preços praticados na região, levando em consideração que por ser um município pequeno e longe de grandes centros, os custos logísticos podem afetar o custo total da entrega do objeto. Sendo assim, tem-se que uma pesquisa feita na região é capaz de evitar a ocorrência de itens fracassados ou desertos.

O Valor total estimado é de **R\$ 48.608,75 (quarenta e oito mil seiscientos e oito reais e setenta e cinco centavos)**, conforme tabela em anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

O Valor total estimado por Secretaria, esta referenciado no balizamento de preços, anexo ao processo.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica:

A solução proposta consiste na realização de dispensa de licitação para a aquisição de itens de gêneros alimentícios destinados ao Município de Anaurilândia/MS. Esses itens são necessários para o bom funcionamento das repartições públicas, bem como para o uso dos servidores e cidadãos que utilizam os serviços municipais.

Tais produtos, por sua natureza, não demandam um plano de manutenção contínua ou assistência técnica complexa, pois se trata de bens de consumo imediato. Contudo, exige-se que os itens fornecidos estejam dentro dos padrões de qualidade e possuam prazo de validade adequado, devendo o fornecedor realizar a substituição imediata em caso de inconformidades, defeitos de fabricação ou prazo de validade vencido.



PRAZO E FORMA DE ENTREGA:

- a) A entrega será feita nos locais designados pela Contratante, no prazo de **até 10 (dias)** após o recebimento da ordem de fornecimento, ou conforme cronograma de fornecimento definido entre a Administração e o Contratado, após a emissão da ordem de compra, nos locais designados pela Prefeitura Municipal de Anaurilândia/MS.
- b) O **item 41 – Pão Francês** deverá ser entregue diariamente, nos locais designados pela Contratante, de acordo com os quantitativos e horários estabelecidos no cronograma de fornecimento, previamente definido entre a Administração e a Contratada.
- c) A entrega dos produtos deverá ocorrer conforme solicitação da secretaria requisitante, durante o horário de expediente do Município, das 7h às 16h.
- d) Não serão permitidos pagamentos adicionais para a entrega dos produtos, sendo que o valor total da aquisição já está contemplado na proposta de preços apresentada pela Contratada.
- e) A entrega dos produtos deverá ser realizada sem qualquer custo adicional para a Contratante, e de acordo com a demanda e necessidade da Administração Pública.

DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- a) A referida contratação terá vigência de 06 (seis) meses a contar da assinatura do contrato, de modo a possibilitar tempo hábil para formalização via procedimento licitatório.

OUTROS:

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para Consumo deverão apresentar-se:

- a) Isentos de substâncias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal;
- e) Isentos de odor e sabor estranhos;
- f) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- g) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- h) Conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- i) Ser livres de gordura trans.



VIII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório):

Conforme o disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, o planejamento das contratações deve observar, como regra, o princípio do parcelamento, sempre que este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Essa diretriz busca otimizar o aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sem comprometer a economia de escala.

No caso em questão, considerando as especificidades do objeto e a necessidade de contratação por dispensa de licitação, foi realizado um estudo para determinar a forma mais adequada de julgamento da proposta, levando em conta os princípios da economicidade, celeridade e viabilidade da contratação.

Dentre as modalidades analisadas, destacam-se menor valor por item e menor valor global. Após a avaliação dos impactos operacionais e financeiros, concluiu-se que o critério de menor preço por item é a opção mais vantajosa, considerando os seguintes fatores:

1. Maior competitividade e melhores preços – Ao permitir que diferentes fornecedores concorram por itens específicos, há um aumento na competitividade do certame, o que pode resultar em uma redução significativa de custos para a administração pública. Empresas especializadas em determinados produtos podem oferecer preços mais vantajosos, gerando economia aos cofres públicos.
2. Aproveitamento do mercado fornecedor – Cada item pode ser adquirido da empresa que oferece a melhor condição de preço e qualidade, garantindo um melhor aproveitamento da diversidade de fornecedores disponíveis. Isso amplia a participação de micro e pequenas empresas, fomentando a economia local e promovendo a descentralização das compras.
3. Maior flexibilidade e garantia de fornecimento – Caso ocorra algum problema com um dos fornecedores, o impacto na entrega da merenda escolar será reduzido, pois a administração não dependerá de um único contratado para o fornecimento de todos os itens. Dessa forma, possíveis atrasos ou falhas em determinados produtos não comprometem a totalidade da merenda escolar.
4. Possibilidade de melhor controle de qualidade – A administração poderá selecionar fornecedores que atendam rigorosamente aos padrões exigidos para cada item, evitando a necessidade de aceitar todos os produtos de um único fornecedor, mesmo que alguns apresentem especificações inferiores ao desejado.



5. Adequação ao princípio da economicidade – Como o julgamento será feito pelo menor preço de cada item, evita-se o risco de pagar mais caro por determinados produtos dentro de um pacote fechado, garantindo que cada unidade adquirida seja contratada pelo menor valor disponível no mercado.

Diante dessas justificativas, a presente contratação será parcelada, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, assegurando que a administração municipal obtenha os produtos necessários para atender a demanda das Secretarias envolvidas neste processo, com melhor relação custo-benefício, além de garantir maior competitividade e segurança no fornecimento, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para o interesse público.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

Pretende-se, com a aquisição de itens de gêneros alimentícios, contratar os itens ao menor preço, garantindo qualidade e especificações adequadas, de forma a atender às necessidades do Município de Anaurilândia/MS com eficácia, eficiência e sustentabilidade. Nesse sentido, almeja-se:

1. Atendimento às necessidades dos servidores

a) Melhora na qualidade de vida: O fornecimento do “café” pode contribuir para o bem-estar dos servidores, proporcionando um ambiente de trabalho mais agradável e acolhedor.

b) Aumento da produtividade: Estudos indicam que o consumo moderado de café e chá pode estimular a atenção, a concentração e a produtividade, beneficiando o desempenho dos servidores.

c) Valorização dos servidores: A oferta desses itens pode ser vista como um reconhecimento e uma forma de valorizar os servidores municipais.

2. Atendimento à população

a) Oferta de serviços públicos mais acolhedores: Em alguns casos o município pode oferecer “café” em espaços de atendimento ao público, tornando o atendimento mais acolhedor e humanizado.

3. Manter a credibilidade da Administração Pública

a) Fidelização do interesse público: evitar críticas e perda de confiança por parte da população em decorrência de falhas no fornecimento de materiais básicos, reafirmando o compromisso com a continuidade e eficiência do serviço público.

b) Transparência e legalidade: proceder à aquisição por dispensa em conformidade com a legislação vigente, ao mesmo tempo em que se organiza e realiza o novo processo licitatório para garantia do fornecimento regular no futuro.



4. Contribuir para a melhoria contínua dos serviços

a) Eficiência e eficácia: manter a rotina administrativa e operacional com mínimo risco de interrupção, garantindo a produtividade e a qualidade dos serviços prestados.

b) Sustentabilidade: buscar fornecedores e produtos que atendam a critérios de menor impacto ambiental, redução de resíduos e economia de recursos, alinhando o interesse público aos princípios da responsabilidade socioambiental.

Dessa forma, ao contratar os itens de gêneros alimentícios no menor preço e de acordo com as especificações necessárias, o Município de Anaurilândia/MS visa preservar a continuidade e qualidade dos serviços públicos, fortalecer a confiança da população na Administração.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO previamente à celebração do contrato:

A contratação não requer adequações do ambiente do órgão.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

A contratação não exige contratação correlata e/ou interdependente.

XII – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

A aquisição de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais consideráveis, já que a produção de alimentos muitas vezes usa agrotóxicos, sendo que o uso excessivo pode contaminar o solo, a água e os alimentos, podendo causar danos a saúde humana e a biodiversidade. O transporte, especialmente por longas distâncias, gera emissões de poluentes contribuindo para a poluição do ar, o mesmo depende de combustíveis fósseis, cuja extração e uso causam diversos impactos ambientais. Além disso, as embalagens de muitos desses produtos costumam ser de difícil reciclagem ou não serem biodegradáveis, resultando em resíduos sólidos que podem levar anos para se decompor. O uso excessivo de água e energia durante a produção desses itens também contribui para o desperdício de recursos naturais.

Para reduzir os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios, é fundamental adotar medidas mitigadoras em todas as etapas do processo, desde a produção até o consumo. Algumas medidas importantes incluem:

a) Priorizar alimentos orgânicos e de produção local: Alimentos orgânicos geralmente são produzidos com menor uso de agrotóxicos e outros insumos prejudiciais



ao meio ambiente. Priorizar alimentos de produção local reduz a necessidade de transporte por longas distâncias, diminuindo as emissões de poluentes.

b) Combater o desperdício de alimentos: Adotar medidas para evitar o desperdício de alimentos, como o planejamento de compras, o armazenamento adequado dos alimentos e o aproveitamento integral dos alimentos, pode reduzir o desperdício de recursos naturais e energia.

c) Promover a educação ambiental: É fundamental promover a educação ambiental para conscientizar a população sobre os impactos ambientais da produção e do consumo de alimentos, incentivando a adoção de práticas mais sustentáveis.

Ao adotar essas medidas mitigadoras, é possível reduzir significativamente os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios, contribuindo para um futuro mais sustentável.

XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório):

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, **DECLARO** que é **VIÁVEL** a presente contratação.

Anaurilândia/MS, 12 de fevereiro de 2025.

Elaborado por:

Gilmar Moreira dos Santos
Assistente de Administração

Aprovado por:

Paulo Macedo da Silva
Secretário Municipal de Planejamento, Administração e Finanças



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

DO OBJETO:

1.1. Dispensa de licitação em caráter emergencial para aquisição de itens de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Município de Anaurilândia/MS.

DA NATUREZA:

1.2. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

DA VIGÊNCIA:

1.3. O prazo de vigência da presente contratação será de 06 (seis) meses, contados da assinatura do contrato.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVAS:

2.1. A tabela a seguir apresenta as especificações de quantidades do objeto contratado:

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ACUCAR CRISTAL PACOTE 5KG - CONTENDO SACAROSE, PENEIRADO, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DETRITOS, ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR TERMOSSOLDADO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	135	R\$ 22,47	R\$ 3.033,45
2	ÁGUA MINERAL SEM GAS 500 ML - PH ENTRE 6 E 9,5. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA PET, KIT COM 12 UNIDADES.	Unidade	37	R\$ 25,72	R\$ 951,64
3	ALHO EM CABECA - FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA.	kg	10	R\$ 44,63	R\$ 446,30
4	ARROZ AGULHINHA ESPECIAL TIPO I (PCTE 5 KG) - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14 %. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO À GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICOS). ISENTO DE GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTO DE FUROS.	Unidade	20	R\$ 30,32	R\$ 606,40
5	BANANA NANICA - DE VEZ, FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO IMEDIATO, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	kg	20	R\$ 6,99	R\$ 139,80



6	BATATA INGLESA LAVADA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADA, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS OU MECANISMOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.	kg	20	R\$ 5,82	R\$ 116,40
7	BISCOITO AGUA E SAL 345G - VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	343	R\$ 5,44	R\$ 1.865,92
8	BISCOITO DE MAISENA 350G - VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/M. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	175	R\$ 5,44	R\$ 952,00
9	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE 800G - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Unidade	30	R\$ 11,99	R\$ 359,70
10	BOLO SIMPLES - DEVERÁ SER FEITO DE FARINHA DE TRIGO PODENDO SER DE LARANJA, MILHO, CENOURA MESCLADO COM ACHOCOLATADO, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE; DEVERA SER EMBALADO EM SACOLA PLASTICA TRANSPARENTE, APRESENTANDO PESO, DATA DE VALIDADE CONFORME DETERMINACAO ANVISA. PRODUÇÃO PRÓPRIA.	kg	25	R\$ 40,29	R\$ 1.007,25
11	BOMBOM RECHEADO 1KG - COBERTO COM DUPLA CAMADA DE CHOCOLATE. CONTENDO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU, LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. 21,5G CADA. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 45 UNIDADES. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	10	R\$ 68,96	R\$ 689,60
12	CAFÉ TIPO TRADICIONAL EXTRAFORTE PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOIDO. EMBALAGEM DE 500GR, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTO DE FUSOS.	Unidade	438	R\$ 32,29	R\$ 14.143,02
13	CAFÉ TORRADO EM GRÃOS - CAFÉ GOURMET EXPRESSO TORRADO EM GRÃOS UNIFORMES, CONSTITUÍDO COM GRÃOS ARÁBICAS 100%, ISENTO DE GRÃO PRETOS/VERDES/ARDIDOS E, PRETO/VERDES/FERMENTADOS, LIVRE DE SABOR ESTRANHO, CATEGORIA SUPERIOR, TORRA MÉDIA CLARA, CARACTERÍSTICA SENSORIAL: BEBIBA FORTE, ENCORPADO, AROMÁTICO E CREMOSO; COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 10 MESES; EMBALAGEM VALVULADA AROMÁTICA; PACOTE DE 1KG	Unidade	12	R\$ 111,00	R\$ 1.332,00
14	CARNE BOVINA COSTELA MINDINHA - EM PEÇA INTEIRA, DEVE APRESENTAR SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	kg	15	R\$ 30,71	R\$ 460,65
15	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - SEM OSSO, CORTADO TIPO BIFE COM 100 A 120 GRAMAS APROXIMADAMENTE, COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA, EXTRA-LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, PROVENIENTE DE GADO SADIO ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS COMO ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, SABOR E ODOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO	kg	20	R\$ 42,94	R\$ 858,80



	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.				
16	CARNE BOVINA MUSCULO EM CUBO - A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	kg	10	R\$ 29,96	R\$ 299,60
17	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, MOÍDA - DIVIDIDO DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.	kg	15	R\$ 32,69	R\$ 490,35
18	CEBOLA AMARELA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	kg	15	R\$ 4,82	R\$ 72,30
19	CENOURA - DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	kg	15	R\$ 6,37	R\$ 95,55
20	CHÁ MATE 250G - FOLHAS E TALOS DE ERVA-MATE TOSTADA. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.	Unidade	261	R\$ 7,65	R\$ 1.996,65
21	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO EM MANTA - POUCA GORDURA, CURADA, SECA, A BASE DE: CARNE BOVINA/SAL. SEM CORANTES E SEM CONSERVANTES.	kg	10	R\$ 71,47	R\$ 714,70
22	COLORAU 500G - PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ E URUCUM. CARACTERÍSTICA TÉCNICA: PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ E URUCUM. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, DE COLORAÇÃO ALARANJADA, COM SABOR E ODORES CARACTERÍSTICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	un	5	R\$ 10,68	R\$ 53,40
23	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO - SEM TEMPERO, CONGELADO, VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO.	kg	15	R\$ 14,21	R\$ 213,15
24	CREME DE LEITE 200G - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Unidade	10	R\$ 4,57	R\$ 45,70
25	EXTRATO DE TOMATE 840G - INGREDIENTES: TOMATE, ACUCAR E SAL. EMBALAGEM EM LATA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	20	R\$ 15,64	R\$ 312,80
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1KG - TIPO 1, EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO COM DADOS DE IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUCOES VIGENTES DA ANVISA/MS.	Unidade	8	R\$ 10,34	R\$ 82,72
27	FEIJÃO CARIOCA (PCT DE 1 KG CADA) FEIJÃO TIPO 1 - DE PRIMEIRA QUALIDADE, NATURAL, NOVO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO À PORTARIA 161 DE 24/07/87 – M.A. DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ	Unidade	20	R\$ 7,15	R\$ 143,00



	ESTAR COM AS INFORMAÇÕES LEGÍVEIS, INTACTAS, ISENTOS DE FURROS.				
28	FRANGO INTEIRO - SEM TEMPERO, CONGELADO, COM VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	kg	20	R\$ 14,21	R\$ 284,20
29	FUBA 1KG - FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS, PACOTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	10	R\$ 6,51	R\$ 65,10
30	LEITE CONDENSADO 395G - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, E LACTOSE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	10	R\$ 7,62	R\$ 76,20
31	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L - CAIXA LONGA VIDA, LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO, ESTAMPADA DATA DE VENCIMENTO, ORIGINAL DE FÁBRICA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA..	Unidade	15	R\$ 6,69	R\$ 100,35
32	LINGUIÇA TOSCANA - DESCRIÇÃO: LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA: COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DEVIDAMENTE EMBALADA, COM DATA DE ENTREGA E VALIDADE..	kg	15	R\$ 28,99	R\$ 434,85
33	MAÇA GALA - PRODUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA ÍNTECTA E FİRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	kg	20	R\$ 14,32	R\$ 286,40
34	MACARRÃO DE SEMOLA (TIPO ESPAGUETE 8) 500G - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	Unidade	15	R\$ 4,82	R\$ 72,30
35	MACARRÃO PARAFUSO, SEM OVOS, 500G - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	Unidade	15	R\$ 4,82	R\$ 72,30
36	MANDIOCA - CRUA, LİMPA E DESCASCADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE. CONGELADA. SEGUINDO AS NORMAS DA VİGILÂNDIA SANITÁRIA.	kg	10	R\$ 9,65	R\$ 96,50
37	MARGARINA VEGETAL COM SAL 1KG - INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE, LEITELHO (SORO DE MANTEİGA) - ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLİGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTES URUCUM E CÚRCUMA, ANTIOXIDANTES EDTA E BHT E AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL). SEM ÓLEO VEGETAIS HIDROGENADOS. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	125	R\$ 18,72	R\$ 2.340,00
38	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA, GRÃOS INTEIROS E MACIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ.	Unidade	10	R\$ 3,75	R\$ 37,50



39	MORTADELA FATIADA - ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. APARENCIA: PRÓPRIA, COR: ROSADA, ODOR: PRÓPRIO. TENDO COMO INGREDIENTES ELEMENTOS: CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE DE AVE, GORDURA SUINA, PELE DE AVE, AMIDO, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA DE SÓDIO, AÇÚCAR, ALHO, COENTRO, PIMENTA, EMULSIFICANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS, CONSERVADORES, REALCADOR DE SABORES, ANTIOXIDANTE E CORANTE. NÃO CONTER GLUTEN.	kg	20	R\$ 29,29	R\$ 585,80
40	OLEO DE SOJA REFINADO 900ML - EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	30	R\$ 8,67	R\$ 260,10
41	PÃO FRANCÊS 50G - FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA.	kg	475	R\$ 16,98	R\$8.065,50
42	PRESUNTO FATIADO - MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUINO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS E TRANSPARENTES, ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA NA EMBALAGEM.	kg	25	R\$ 34,62	R\$ 865,50
43	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. EMBALAGEM PLÁSTICA. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE	kg	25	R\$ 66,29	R\$ 1.657,25
44	REFRIGERANTE DE LARANJA 2L - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTES, CONSERVADORES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA SINTÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	40	R\$ 6,09	R\$ 243,60
45	REFRIGERANTE GUARANÁ 2L - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTES, CONSERVADORES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA SINTÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	40	R\$ 6,09	R\$ 243,60
46	REPOLHO BRANCO - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRÓS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	kg	20	R\$ 4,62	R\$ 92,40
47	SAL REFINADO 1KG - IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FABRICA. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.	Unidade	15	R\$ 3,02	R\$ 45,30
48	SUCO DE FRUTA EM SABORES VARIADOS 1L - EMBALAGEM TETRA PACK. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	15	R\$ 8,64	R\$ 129,60
49	SUCO NATURAL 900ML - 100% NATURAL, FEITO COM FRUTAS FRESCAS E SELECIONADAS, PRESERVA TODAS AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, SEM ADIÇÃO DE CORANTE, CONSERVANTES OU AÇÚCAR. SABORES DE LARANJA, GOIABA OU UVA. EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA.	Unidade	45	R\$ 17,65	R\$ 794,25
50	TOMATE RASTEIRO - DE ÓTIMA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM POLPA ÍNTEGRA E LIMPAS; SEM BROTOS, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA, LIVRE DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; ISENTA DE UMIDADE EXTERNA	kg	20	R\$ 9,62	R\$ 192,40



	ANORMAL E ENFERMIDADES; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA E MECANICA (RACHADURAS, PERFURACOES E CORTES)				
51	VINAGRE DE MAÇA 750ML - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, GARRAFA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	10	R\$ 8,49	R\$ 84,90

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A justificativa da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice a este Termo de Referência.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

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

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. REQUISITOS GERAIS:

- a) A contratada deverá entregar os itens atendendo todos os requisitos transcritos no ETP e TR e sob o acompanhamento dos fiscais de contrato, que também serão devidamente designados.
- b) A contratada deverá entregar os itens, conforme especificações, prazos e locais constantes na Autorização de Fornecimento, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- c) A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de faltas e falhas verificadas, principalmente estando em desacordo com as condições pactuadas.
- d) A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues.
- e) A contratada deverá relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução do objeto.
- f) A contratada deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).
- g) A contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.



- h) Todos os pedidos, reclamações e notificações serão transmitidos através do endereço eletrônico (e-mail) fornecido pela contratada, podendo, a critério da Administração, utilizar-se de outros meios.
- i) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- j) O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- a) A licitante deverá apresentar, em sua habilitação, documento emitido por órgão oficial competente, comprovando está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.
- b) A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos itens, sem qualquer ônus para a municipalidade.
- c) A contratada deverá fornecer os itens de gêneros alimentícios de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.
- d) A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos itens.
- e) Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições e acondicionamento, de acordo com as regras sanitárias e com o Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.
- f) Após a entrega dos itens, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações – isto é, de que não estão compatíveis, ou que estão com defeitos, vencidos, danificados – o município reserva-se o direito de os substituir, complementar ou devolver.
- g) A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

5.3. REQUISITOS DE ACEITABILIDADE:

- a) Todos os itens deverão ser de primeira linha, conforme especificações detalhadas;
- b) Os produtos deverão estar em condições adequadas para consumo, sem



- defeitos, deformações ou sinais de má qualidade que comprometam a segurança dos alimentos.
- c) A inspeção dos itens entregues será realizada por um servidor autorizado da Secretaria demandante.
 - d) Esse servidor verificará a conformidade dos produtos com os padrões estabelecidos e documentados.
 - e) Os produtos devem estar embalados com materiais resistentes e adequados para o transporte e armazenamento.
 - f) As embalagens devem proteger os alimentos contra danos e contaminações; não serão aceitos itens com embalagens frágeis, defeituosas ou de qualidade inferior.
 - g) A empresa Contratada deve garantir a qualidade dos produtos e substituir, sem custo adicional, quaisquer itens que apresentem problemas de qualidade ou estejam em condições impróprias para consumo, conforme identificado pela fiscalização.
 - h) A empresa Contratada será integralmente responsável pela qualidade dos produtos.
 - i) Em caso de descumprimento dos padrões de qualidade especificados, estará sujeita a sanções legais e contratuais.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

6.1. PRAZO E FORMA DE ENTREGA:

- f) A entrega será feita nos locais designados pela Contratante, no prazo de até 10 (dias) após o recebimento da ordem de fornecimento, ou conforme cronograma de fornecimento definido entre a Administração e o Contratado, após a emissão da ordem de compra, nos locais designados pela Prefeitura Municipal de Anaurilândia/MS.
- g) O item 41 – Pão Francês deverá ser entregue diariamente, nos locais designados pela Contratante, de acordo com os quantitativos e horários estabelecidos no cronograma de fornecimento, previamente definido entre a Administração e a Contratada.
- h) A entrega dos produtos deverá ocorrer conforme solicitação da secretaria requisitante, durante o horário de expediente do Município, das 7h às 16h.
- i) Não serão permitidos pagamentos adicionais para a entrega dos produtos, sendo que o valor total da aquisição já está contemplado na proposta de preços apresentada pela Contratada.



- j) A entrega dos produtos deverá ser realizada sem qualquer custo adicional para a Contratante, e de acordo com a demanda e necessidade da Administração Pública.

6.2. OUTROS:

6.2.1. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para Consumo deverão apresentar-se:

- j) Isentos de substâncias terrosas;
- k) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- l) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- m) Sem umidade externa anormal;
- n) Isentos de odor e sabor estranhos;
- o) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- p) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- q) Conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- r) Ser livres de gordura trans.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

7.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

Fiscalização

7.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.5. O fiscal 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.



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

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

7.5.3. O fiscal 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.

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

7.6. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (art. 119, Lei nº 14.133/2021).

7.7. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7.8. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.8.1. A inadimplência da contratada em relação aos encargos ou indenizações não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

7.10. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.



8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

8.1. O pagamento do preço pactuado será efetuado conforme a entrega do objeto, obedecendo todas as exigências e especificações do Edital, devendo a Contratada emitir a respectiva fatura, que, devidamente comprovada e atestada pelo setor competente.

8.1.1. A Contratada deverá encaminhar junto a Nota Fiscal ou Fatura, documento em papel timbrado da empresa informando a Agência Bancária e o número da Conta a ser efetuado o pagamento.

8.2. Os valores devidos à Contratada serão depositados em conta bancária, a ser informada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal.

8.2.1. O preço deverá ser fixo, podendo ser reajustado desde que cumpridos todos os requisitos previstos na legislação vigente.

8.2.2. Não poderão ser incluídas no preço do objeto as despesas com frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, tributária e trabalhista, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada na Lei nº 14.133/2021.

8.4. O setor competente para proceder o pagamento deverá verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) a descrição dos produtos;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período de prestação dos serviços;
- e) o valor a pagar;
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.4.1. Em caso de ausência de alguns desses dados, a nota fiscal será devolvida para correção.

8.5. Constatada qualquer divergência ou irregularidade na documentação, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. A nota fiscal em desacordo com o exigido não será paga até que a CONTRATADA providencie sua correção ou substituição, não ocorrendo, neste caso, qualquer alteração no valor a ser pago por esta Administração.



8.6. Em caso de devolução da nota fiscal/fatura para correção, o prazo para o pagamento passará a fluir após a sua reapresentação.

8.7. A prefeitura municipal de Anaurilândia/MS não se responsabilizará pelo pagamento de nenhum adicional decorrente de qualquer operação realizada junto à rede bancária, como, por exemplo, taxas, multas, dentre outros.

8.8. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, tributária e trabalhista, constatada por meio de consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada na Lei nº 14.133/2021.

8.8.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.8.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.8.3. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO:

9.1. Conforme Estudo Técnico Preliminar, o objeto será contratado por meio de **DISPENSA EM RAZÃO DO VALOR**, com fundamento na hipótese do **art. 75, inciso II**, da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará a regularidade dos documentos de habilitação e qualificação da empresa.

9.2.1. A documentação relativa à **habilitação jurídica** consistirá em:

- a)** Cópia da cédula de identidade do proprietário da empresa licitante, no caso de empresa individual;
- b)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores. (Contrato Social com todas as Alterações Contratuais ou Contrato social consolidado);
- d)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.



9.2.2. A documentação relativa à **habilitação fiscal e trabalhista** consistirá em:

- a) Prova de inscrição no CNPJ - Cadastro Geral de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, consistente na Certidão Conjunta Negativa, ou Conjunta Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (Certidão de Tributos Estaduais) emitido pelo órgão competente, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, por meio do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 10 de maio de 1943.

9.2.3. A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira**:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo cartório distribuidor da sede da licitante, plenamente válida;

9.2.4. A documentação relativa à **qualificação técnica** será:

- a) Comprovante de regularidade junto à Vigilância Sanitária, atestando que a empresa adota práticas que garantam a qualidade, higiene e segurança dos alimentos fornecidos, conforme as normas vigentes.
- b) Declaração de que os alimentos fornecidos estarão em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentações aplicáveis, garantindo que todos os produtos entregues atenderão aos padrões de qualidade exigidos.
- c) Os participantes desta dispensa deverão apresentar junto com a proposta escrita, catálogos/ prospectos com a descrição do objeto proposto.
- d) Declaração Unificada a ser assinada pela empresa, conforme modelo a ser disponibilizado.

10. DAS PENALIDADES E SANÇÕES:



10.1. Nos termos do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, o descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, sem justificativa aceita, poderá acarretar a aplicação de sanções.

10.2. A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações administrativas:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.3. Poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas acima as seguintes penalidades, nos limites previstos no art. 156, Lei Federal nº 14.133/2021:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

10.4. As sanções previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, a depender do grau da infração cometida pela CONTRATADA.

10.4.1. Fica garantido à CONTRATADA o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir de sua notificação, para recorrer das penas aplicadas nesta Cláusula. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada na forma como foi apresentada.

10.5. Quaisquer multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias ou serão deduzidas de qualquer fatura ou crédito existente do CONTRATANTE em favor da CONTRATADA ou, ainda, cobrada judicialmente.



10.5.1. Ao valor da multa poderá ainda ser aplicado juros de mora de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) por dia de atraso, até o limite de 1,00% (um por cento) ao mês.

10.5.2. A multa compensatória poderá ser de:

a) até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida do Contrato, em caso de inexecução parcial do CONTRATO;

b) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do CONTRATO, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

10.6. As penalidades aplicadas serão, obrigatoriamente, anotadas no Certificado de Cadastro do Fornecedor.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

11.1. Caberá à CONTRATANTE supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos, bem como:

- a)** Notificar, por escrito e verbalmente, a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- b)** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;
- c)** Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto;
- d)** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta;
- e)** Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto;
- f)** Efetuar o pagamento devido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- g)** Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo;
- h)** Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento;
- i)** Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos;
- j)** Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.



12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

12.1. Caberá à CONTRATADA responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto contratual, conforme especificações e condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e anexos, bem como:

- a) A contratada responsabilizar-se-á pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).
- b) A CONTRATADA, quando necessário, deverá capacitar os funcionários da contratante para viabilizar a utilização de seu sistema, visando o melhor funcionamento deste.;
- c) Atender às solicitações da Contratante com horários previamente estabelecidos;
- d) Prestar esclarecimentos a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, tomando as devidas providências para correção;
- e) Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação dos serviços e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente.
- f) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE, ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste;
- g) Emitir Nota fiscal correspondente ao serviço prestado, mensalmente;
- h) Acatar as orientações do Fiscal do Contrato ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE;
- i) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- j) Assumir a responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários, decorrentes da execução do presente CONTRATO, sendo que a inadimplência da CONTRATADA com referência a esses encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do presente contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- k) Refazer, reparar, corrigir, remover às suas expensas, conforme determinação do gestor, o objeto do CONTRATO em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados. As



providências necessárias serão determinadas pelo representante do CONTRATANTE ao preposto indicado pela CONTRATADA;

I) Submeter-se a todos os regulamentos da prefeitura de Anaurilândia/MS em vigor.

13. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

13.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 48.608,75 (quarenta e oito mil seiscentos e oito reais e setenta e cinco centavos)**.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

14.1. A despesa será empenhada na seguinte Dotação Orçamentária:

Secretaria de Planejamento Administração e Finanças:

(27) 01.002.04.123.0006.2007.339030 – *Material de Consumo.*

Secretaria de Saúde:

(119) 02.013.10.301.0015.2027.339030 – *Material de Consumo.*

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. Nenhuma modificação poderá ser introduzida no objeto sem o consentimento prévio da Contratante, mediante acordo escrito, obedecidos os limites legais permitidos.

15.2. Aplica-se o disposto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, no que couberem, as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

Após análise aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Anaurilândia/MS.

Anaurilândia/MS, 13 de fevereiro de 2025.

Elaborado por:

Gilmar Moreira dos Santos
Assistente de Administração

Aprovado por:

Paulo Macedo da Silva
Secretário Municipal de Planejamento, Administração e Finanças



16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

16.1. Nenhuma modificação poderá ser introduzida no objeto sem o consentimento prévio da Contratante, mediante acordo escrito, obedecidos os limites legais permitidos.

16.2. Aplica-se o disposto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, no que couberem, as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

16.3. Após análise aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Anaurilândia/MS.

Anaurilândia/MS, 13 de fevereiro de 2025.

Elaborado por:

Gilmar Moreira dos Santos
Assistente de Administração

Aprovado por:

Paulo Macedo da Silva
Secretário Municipal de Planejamento, Administração e Finanças

