



TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

O presente Termo de Referência tem por finalidade estabelecer os parâmetros técnicos, administrativos e operacionais para a contratação, por meio de credenciamento, de pessoas físicas e/ou jurídicas para o fornecimento parcelado de carnes (bovina, aves e embutidos), destinadas ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e Fundos do Município de Lagoa do Ouro/PE.

Considerando a natureza perecível dos produtos, bem como a variação da demanda ao longo do exercício, torna-se imprescindível a adoção de um modelo de contratação flexível, capaz de atender às necessidades da Administração Pública com eficiência, economicidade e segurança jurídica, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento e interesse público, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.

2. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas para o fornecimento parcelado de carnes (bovina, aves e embutidos), visando atender às necessidades do Município de Lagoa do Ouro/PE, conforme especificações, quantitativos estimados e condições estabelecidas neste instrumento, no edital de credenciamento e nos respectivos contratos.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante ordens de fornecimento emitidas pelas Secretarias e Fundos Municipais, não havendo obrigação de consumo mínimo, tampouco garantia de quantitativos, os quais são meramente estimativos.

3. DA JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de carnes para atendimento às demandas institucionais do Município de Lagoa do Ouro/PE, especialmente no que se refere às atividades desenvolvidas nas áreas de saúde, educação, assistência social e demais setores administrativos.

Os produtos objeto deste credenciamento são essenciais para a manutenção das políticas públicas, notadamente aquelas voltadas à alimentação de usuários de serviços públicos, servidores, programas sociais e demais ações institucionais, sendo indispensável assegurar que tais insumos sejam fornecidos de forma regular, com qualidade, segurança sanitária e dentro dos padrões exigidos pelos órgãos de controle e vigilância.





Ademais, por se tratarem de gêneros alimentícios perecíveis, faz-se necessário um modelo de contratação que permita entregas frequentes, conforme a demanda real, evitando desperdícios, perdas por vencimento e problemas relacionados ao armazenamento inadequado.

A contratação também se justifica sob o aspecto da eficiência administrativa, uma vez que possibilita maior agilidade na reposição dos estoques, redução de riscos de desabastecimento e melhor gestão dos recursos públicos, assegurando o atendimento contínuo das necessidades da Administração.

4. DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA (CREDENCIAMENTO)

A opção pelo credenciamento encontra amparo nos arts. 74, 78 e 79 da Lei nº 14.133/2021, sendo caracterizada como hipótese de contratação direta, quando inviável a competição em razão das peculiaridades do objeto e do interesse público envolvido.

No caso em tela, o objeto apresenta natureza comum, padronizada e passível de atendimento por múltiplos fornecedores, inexistindo necessidade de disputa competitiva, uma vez que todos os interessados que atenderem às condições estabelecidas no edital poderão ser habilitados e contratados conforme necessidade administrativa.

A utilização do credenciamento atende aos princípios da isonomia, da impessoalidade e da eficiência, ao permitir que todos os interessados que atendam aos requisitos técnicos, jurídicos e sanitários possam participar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada consiste no credenciamento de fornecedores aptos a realizar o fornecimento parcelado de carnes (bovina, aves e embutidos), conforme demanda das Secretarias e Fundos Municipais, mediante emissão de ordens de fornecimento.

Os fornecedores credenciados deverão atender a todas as exigências sanitárias, técnicas e logísticas, garantindo:

- a) Manutenção da cadeia do frio;
- b) Transporte em veículos apropriados e refrigerados;
- c) Acondicionamento adequado;
- d) Prazo de validade compatível com o consumo;
- e) Substituição imediata de produtos em desconformidade.





O modelo proposto assegura maior eficiência, segurança alimentar, controle de qualidade e capacidade de resposta rápida às demandas do Município, evitando descontinuidade no fornecimento e prejuízos à execução das políticas públicas.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para fins de credenciamento e posterior contratação, os fornecedores deverão atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

- a) Possuir registro regular junto aos órgãos competentes, incluindo, quando aplicável, CNPJ, inscrição municipal e alvará de funcionamento, exigência válida para pessoa jurídica;
- b) Estar devidamente cadastrados e autorizados pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, com apresentação de licença sanitária válida;
- c) Dispor de infraestrutura logística compatível com o objeto, incluindo veículos apropriados, capazes de manter a cadeia do frio;
- d) Garantir que os produtos sejam entregues dentro do prazo de validade adequado, com rotulagem, identificação do lote, data de fabricação/abate e validade;
- e) Comprometer-se a realizar a substituição imediata de qualquer produto em desacordo com as especificações, sem ônus adicional para a Administração;
- f) Atender integralmente às normas sanitárias, ambientais, trabalhistas e de segurança alimentar vigentes;
- g) Manter, durante toda a vigência do credenciamento e dos contratos, as condições de habilitação exigidas no edital.

7. MODELO DE EXECUÇÃO

O fornecimento será executado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de ordem de fornecimento pelas Secretarias e Fundos Municipais demandantes.

Cada ordem de fornecimento conterà, no mínimo:

Identificação da unidade solicitante;

Descrição dos itens;

Quantidades;

Local de entrega;

Prazo máximo para entrega.

O prazo de entrega deverá ser compatível com a natureza perecível dos produtos, não podendo exceder o limite estabelecido no edital ou contrato.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, respeitando-se:

As especificações técnicas;

As normas de higiene e conservação;





As temperaturas adequadas;
O acondicionamento apropriado.

O recebimento será realizado em duas etapas:

- I – Recebimento provisório: para verificação inicial da quantidade, integridade das embalagens e conformidade aparente;
- II – Recebimento definitivo: após inspeção detalhada quanto à qualidade, temperatura, validade e conformidade técnica.

Em caso de não conformidade, o fornecedor deverá proceder à substituição imediata do produto, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de credenciamento, modalidade que permite a contratação simultânea de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas no edital e neste Termo de Referência.

Serão considerados aptos aqueles que:

- Apresentarem toda a documentação exigida;
- Atenderem aos requisitos técnicos e sanitários;
- Concordarem integralmente com as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e no contrato.

9. DA DESCRIÇÃO DOS BENS E VALORES ESTIMADOS

Os bens a serem fornecidos compreendem carnes bovinas, aves e embutidos, conforme especificações que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. TOTAL ANUAL	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - RESFRIADO, SEM TEMPERO, INTEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, CONGELADOS A 12°C, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) [REDACTED] ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTO DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS [REDACTED] ESPECIFICAÇÃO DE PESO	QUILOGRAMAS	3500	R\$ 20,00	R\$ 70.000,00
2	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE - CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ESPÉCIES SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA,	QUILOGRAMAS	2500	R\$ 40,49	R\$ 101.225,00





	MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, EM PEÇA, CONGELADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE COXÃO MOLE				
3	CARNE ACÉM BOVINO –CARNE ACÉM BOVINO – RESFRIADO, DE BOA QUALIDADE. PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEUROSES) DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 28,51	R\$ 28.510,00
4	CARNE DE BOVINA ALCATRA - CARNE IN NATURA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, APRESENTAÇÃO LIMPA E RESFRIADA E SEM OSSO	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 40,30	R\$ 60.450,00
5	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO - 1º QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, PEÇA INTEIRA EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESFRIADA, COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO NO SIE OU SIF. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE EMBALAGENS DANIFICADAS.	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 39,42	R\$ 59.130,00
6	BACALHAU – PEIXE IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, VARIEDADE: BACALHAU (GADUS MORHUA) , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SALGADO(A), APRESENTAÇÃO: SEM PELE, SEM ESPINHA.	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 61,27	R\$ 61.270,00
7	FILE DE PEITO DE FRANGO CORTES TIPO FILE DE PEITO DE FRANGO. SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO SEM ADIÇÃO DE AGUA SAL E TEMPEROS DE ACORDO COM A NTA 3 CLASSIFICAÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIA PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE 18 C OU INFERIOR	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 28,67	R\$ 43.005,00
8	PEITO DE FRANGO CONGELADO - COM OSSO, COM ASPECTO, COR CHEIRO PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, 1KG. SIE OU SIF. TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8º C. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMAS	2800	R\$ 23,67	R\$ 66.276,00
9	COSTELA BOVINA, CONGELADA: CARNE BOVINA, CORTADAS PEQUENOS PEDAÇOS, LIVRES DE GORDURAS APARENTE E SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS	QUILOGRAMAS	1700	R\$ 26,08	R\$ 44.336,00





	E ORGANOLÉP [REDACTED] COSTELA BOVINA, CONGELADA: CARNE BOVINA, CORTADAS PEQUENOS PEDAÇOS, LIVRES DE GORDURAS APARENTE E SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉP [REDACTED] MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COM REGISTRO NO SIF,SIE,SIM. COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO.					
10	FIGADO BOVINO IN NATURA, FRESCO RESFRIADO, SEM PELE, SEM GORDURA, SEM COURO E SEM SEBO, SEM NERVOS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, COM ASPECTO: COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM VISCOSIDADE, DEVENDO SER EMBALADO EM PAPEL FILME E EM SACOLAS TRANSPARENTE NÃO RECICLADA, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS; FORNECIDA EM EMBALAGEM COM VARIAÇÕES DE 1 OU 2 KG, IDENTIFICANDO O PRODUTO ATRAVÉS DE ETIQUETA COM DATA DE ABATIMENTO. EM HIPÓTESE ALGUMA O PRODUTO PODERÁ SER ENTREGUE CONGELADO.	QUILOGRAMAS	2800	R\$ 19,90	R\$ 55.720,00	
11	FRANGO ABATIDO INTEIRO, IN NATURA, FRESCO RESFRIADO, SEM PELE, SEM GORDURA, SEM COURO E SEM SEBO, SEM NERVOS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, COM ASPECTO: COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM VISCOSIDADE, DEVENDO SER EMBALADO EM PAPEL FILME E EM SACOLAS TRANSPARENTE NÃO RECICLADA, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS; FORNECIDA EM EMBALAGEM COM VARIAÇÕES DE 1 OU 2 KG, IDENTIFICANDO O PRODUTO ATRAVÉS DE ETIQUETA COM DATA DE ABATIMENTO. EM HIPÓTESE ALGUMA O PRODUTO PODERÁ SER ENTREGUE CONGELADO	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 15,40	R\$ 23.100,00	
12	PALETA BOVINA: DE 1ª QUALIDADE, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS. DEVERÁ APRESENTAR INSPEÇÃO SANITÁRIA. NÃO PODE CONTER CARTILAGEM, COURO, PELOS E OSSOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, - PALETA BOVINA: DE 1ª QUALIDADE, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS. DEVERÁ APRESENTAR INSPEÇÃO SANITÁRIA. NÃO PODE CONTER CARTILAGEM, COURO, PELOS E OSSOS	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 27,63	R\$ 82.890,00	
VALOR GLOBAL					R\$ 695.912,00	





As quantidades indicadas são meramente estimativas, não configurando obrigação de consumo mínimo, servindo apenas como parâmetro para dimensionamento da contratação.

O valor estimado global da contratação é aquele constante no edital, obtido a partir de pesquisa de mercado, considerando preços praticados em contratações públicas similares, bancos oficiais de preços e demais fontes idôneas.

O pagamento será realizado conforme os valores unitários fixados, de acordo com as quantidades efetivamente fornecidas.

9.1. METODOLOGIA DA PESQUISA DE PREÇOS

A pesquisa de preços foi realizada com base no Banco de Preços e em outras fontes oficiais, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando os critérios legais para a estimativa do valor da contratação, tais como: compatibilidade do objeto, atualidade das informações e coerência com os valores praticados pela Administração Pública em contratações similares. A metodologia adotada assegura a legalidade, a economicidade e a vantajosidade da contratação, garantindo que os valores estimados reflitam o preço de mercado e não representem risco de sobrepreço ou inexequibilidade.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Para fins de credenciamento, os interessados deverão comprovar aptidão técnica para o fornecimento do objeto, demonstrando capacidade operacional, sanitária e logística compatível com a natureza da contratação.

A qualificação técnica exigida tem por finalidade assegurar que os fornecedores possuam condições reais de atender às demandas da Administração Pública, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a regularidade do fornecimento.

10.1. Como comprovação da qualificação técnica, os interessados deverão apresentar, conforme o caso:

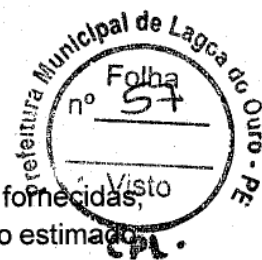
- Licença ou Alvará Sanitário válido, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de comercialização e/ou distribuição de produtos de origem animal;
- Declaração de que dispõe de infraestrutura adequada para o transporte dos produtos, incluindo veículos apropriados, capazes de manter a cadeia do frio durante todo o percurso;
- Declaração de que possui condições de atender às ordens de fornecimento nos prazos estabelecidos pela Administração.

As exigências acima são consideradas suficientes e proporcionais ao objeto, não configurando restrição indevida à competitividade, nos termos da legislação vigente.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O Município de LAGOA DO OURO-PE/PE efetuará o pagamento em até 10 (dez) dias do mês subsequente ao do fornecimento.





O pagamento será realizado proporcionalmente às quantidades efetivamente fornecidas, não gerando direito a qualquer indenização em caso de não utilização do quantitativo estimado.

12. PRAZO DO CREDENCIAMENTO E DOS CONTRATOS

O credenciamento permanecerá aberto pelo período definido no edital, permitindo a inclusão de novos interessados que atendam às condições estabelecidas, nos termos da legislação vigente.

Os contratos decorrentes do credenciamento terão vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura e publicação, podendo ser prorrogados nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade e mantidas as condições iniciais.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente do Município de Lagoa do Ouro/PE:

SAÚDE 20.602 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE 1012210012.202 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE 33903099 MATERIAL DE CONSUMO 500.1002; 1030110022.236 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE - ATENÇÃO PRIMÁRIA 33903099 MATERIAL DE CONSUMO 600.0000; 1030210032.237 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE-ATENÇÃO ESPECIALIZADA 33903099 MATERIAL DE CONSUMO 600.0000
EDUCAÇÃO 20.702 DEPARTAMENTO DE ENSINO 1236112032.027 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 33903099 MATERIAL DE CONSUMO 500.1001
ASSISTÊNCIA SOCIAL 21.002 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 0812208012.302 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE COORDENAÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL 33903099 MATERIAL DE CONSUMO 500.1000

A contratação estará condicionada à existência de dotação orçamentária suficiente e à emissão do respectivo empenho, em observância às normas de direito financeiro aplicáveis.

14. ALTERAÇÃO, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

Os contratos poderão ser alterados, mediante termo aditivo, para fazer face a acréscimos ou supressões do objeto, observados os limites legais, conforme previsto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021. Os acréscimos ou supressões poderão ocorrer até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, desde que devidamente justificados e autorizados pela autoridade competente.





15. DAS OBRIGAÇÕES

15.1. Obrigações da Credenciada:

- a) Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Secretaria, em estrita observância das especificações do edital e da proposta;
 - b) Efetuar o transporte dos produtos em veículos apropriados, devidamente refrigerados, garantindo a manutenção da cadeia do frio, de modo a preservar as características físicas, químicas e sanitárias das carnes (bovina, aves e embutidos);
 - c) Utilizar embalagens adequadas, íntegras e devidamente identificadas, que assegurem a higiene, a integridade e a rastreabilidade dos produtos durante o transporte e a entrega;
 - d) Observar rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar, expedidas pelos órgãos competentes, especialmente aquelas relativas ao transporte e acondicionamento de produtos de origem animal;
 - e) O dever previsto no item anterior implica na obrigação de a critério da administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas o produto em desconformidade com este edital;
 - f) Atender prontamente a quaisquer exigências da administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
 - g) 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 dos fatos alegados;
 - h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - i) Não transferir a terceiros (subcontratar), por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
 - j) 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;
 - k) 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.
- A CREDENCIADA é expressamente proibida de sub credenciar totalmente o fornecimento sob pena de rescisão do instrumento, sem que tenha direito à indenização de qualquer espécie, independentemente de ação, notificação e interpelação judicial ou extrajudicial.





15.2. Obrigações do Município

- a) Receber provisoriamente, disponibilizar local, data, hora, os combustíveis.
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado;
- d) Efetuar o pagamento no prazo previsto.
- e) O município poderá pedir análise de quaisquer produtos a qualquer tempo, sem aviso prévio aos fornecedores.

16. FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução contratual será realizada por servidores designados pelas Secretarias e Fundos Municipais demandantes, que acompanharão e controlarão o fornecimento.

17. EXTINÇÃO CONTRATUAL

O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, especialmente nos casos de:

- a) Inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas;
- b) Razões de interesse público devidamente motivadas;
- c) Caso fortuito ou força maior;
- d) Outras hipóteses previstas na legislação aplicável.

A extinção contratual será formalizada por meio de processo administrativo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18. PENALIDADES

O descumprimento das obrigações contratuais sujeitará a Contratada às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, observando-se a gravidade da infração, tais como:

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

As penalidades serão aplicadas mediante processo administrativo, com garantia de contraditório e ampla defesa.

19. INFORMAÇÕES GERAIS

Quaisquer esclarecimentos relativos a este Termo de Referência poderão ser solicitados junto à Secretaria Municipal de Administração, por meio dos canais oficiais, durante o prazo de vigência do edital. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021, demais normas aplicáveis e princípios que regem a Administração Pública.

Lagoa do Ouro/PE, 09 de janeiro de 2026.





GOVERNO MUNICIPAL DE
LAGOA DO OURO
CNPJ: 11.286.267/0001-03



CHRISTIAN MARLLON DE OLIVEIRA PIMENTEL

Secretário Municipal de Administração



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-solucoes.inf.br/transparenciaMunicipal/download/57-20260512114336.pdf>
assinado por: idUser 407