

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Pregão R. de preços tem por finalidade **A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO DE CRIXÁS DO TOCANTINS**, conforme especificações e quantidades, constantes neste Termo de Referência.

2 – MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

2.1. Pregão na forma Presencial R. de preço do tipo Menor Preço por Item.

3. DA MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1. A aquisição se justifica pela necessidade desses materiais do g. alimento para suprir as necessidades da Administração e demais secretarias que necessitam dos mesmos neste Município, sem a qual as atividades que necessitam da utilização do referido material para serem desenvolvidas, poderão ser prejudicadas. A aquisição deverá respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.

3.2. A especificação está de acordo com a relação encaminhada pelo setor de compras do Município de Crixás.

4 – VALIDADES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

4.1 O contrato terá validade de 12 meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período.

4.2 – Fica também garantido ao órgão responsável pelo contrato o direito de cancelar o contrato na verificação de quais que hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidas à detentora o contraditório e a ampla defesa.

5. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR ESTIMADO TOTAL
01	10	FD	AÇUCAR TIPO CRISTAL: açúcar granulado, sem glomérulos na cor branca. Embalagem em polietileno com de 2kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. Fardo com 15 pacotes			
	05	CX	ALHO, de primeira qualidade, sem a réstia.			

			Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Caixa com 15 kg		
03	50	KG	APRESUNTADO FATIADO, de primeira qualidade, embalado em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento, pct com 1 KG		
04	10	FD	ARROZ, polido classe longo fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, prazo de validade de mínimo as seguintes informações : nome ou marca ingredientes, data de validade, lote e informação nutricional . pacotes com 5 kg cada .		
05	02	CX	AZEITONA COM CAROÇO: em conserva, imersa em líquido sem tempero, tamanho e coloração uniformes, PCT 120G		
06	50	CX	BISCOITO DOCE: tipo maisena ou leite. Que contenha como ingrediente: farinha de trigo fortificada com ferro e cido-flico. Embalagem dupla de 800G contendo dados de identificação do produto,		

07	50	CX	marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. BISCOITO TIPO CREAM CRACKER. Isento de gordura trans. Embalagem dupla, contendo no mínimo 800 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.		
08	50	CX	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, de boa qualidade (não quebradas). Embalagem íntegra de 800g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega		
09	120	FD	CAFÉ, tipo café, torrado e moído tradicional de primeira qualidade. Com selo de pureza e qualidade. Embalagem pacote de 250g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade, PACOTE COM 10 UNIDADES		
10	100	KG	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO: magra resfriada ou congelada tipo primeira, tipo isca aspecto próprio, não amolecido e não pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponeurose.		

11	100 KG	<p>CARNE BOVINA DE 1ª MOIDA: de classificação de 1ª. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso líquido.</p>			
12	100 KG	<p>CARNE BOVINA DE 2ª TIPO MOIDA: magra resfriada ou congelada tipo primeira, tipo isca aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponeurose.</p>			
13	100 KG	<p>CARNE DE FRANGO TIPO PEITO: congelada com adição de água de no máximo de 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>			
14	100 KG	<p>CARNE DE SOL: Carne bovina de classificação de 2ª, salgada, seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes mediana. O percentual de gordura</p>			

15		deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso líquido.	
16	05 SAC O	CEBOLA: produtos frescos e com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano. Deverá apresentar odor agradável, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso líquido.	
17	24 CX	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. CAIXA COM 24 UNIDADES	
17	05 CX	EXTRATO DE TOMATE - obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações,	

			cor, cheiro e sabor característico. 340 g		
18	10	FD	FARINHA DE TRIGO, farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
19	5	FD	FARINHA DE TRIGO, farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
20	05	FD	FEIJÃO: tipo I, classe carioca, embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 1,0 kg de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
21	2	CX	FERMENTO QUÍMICO PÓ ROYAL- embalagem de 100g		
22	100	KG	FRANGO DE GRANJA: cortes contendo apenas coxa e sobrecoxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir.		
23	05	CX	LEITE CONDENSADO,		

24				composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem de 395g, data de fabricação e prazo de validade. CAIXA COM 27 UNIDADES	
	20	KG		LINGUIÇA CALABRESA: embalagem de 1 kg, validade mínima de 3 meses e data de embalagem no máximo 15 dias.	
25				LINGUIÇA TIPO TOSCANA DE FRANGO: isenta de pimenta. Produto congelado deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.	
	20	KG		LINGUIÇA TIPO TOSCANA: suína, isenta de pimenta. Produto congelado deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e	
26					

				data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
27	10	FD	MACARRÃO ESPAGUETE: massa de sêmola. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. Fardo 20x500g.			
28	10	FD	MACARRÃO PARAFUSO: massa de sêmola. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. Fardo 20x500g.			
29	10	CX	MARGARINA, cremosa com sal. Embalagem íntegra de 500 gramas de peso líquido 70% lipídios contendo gordura vegetal. A embalagem deve ser conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.			
31	10	CX	MILHO VERDE: em conserva, embalagem contendo no mínimo 2 kg, 2 kg drenado com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			
			OLEO DE SOJA: refinado.			

32	05	CX	Embalagem: plástica de 900 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O prazo de validade deve ser superior a 03(três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
33	50	KG	OVOS, de 1ª qualidade são e limpos sem rachaduras em perfeito estado de conservação, cartela com 30 unidades. QUEIJO TIPO MUSSARELA: em barra origem: leite de vaca embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e numero de lote, embalagem de 1kg.		
34	05	FD	SAL REFINADO, iodado. Embalagem integra, tipo pacote de polietileno de 1,0 kg de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
35	05	CX	TEMPERO DE ALHO E SAL: com sal iodado, isenta de pimenta. Embalagem integra de 1,0 kg de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.		
36	30	KG	FARINHA DE MANDIOCA		

		<p>TIPO PUBA FINA, Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Maximo 5,0 kg de peso liquido. Livre de misturas, resíduos ou impurezas, não deve apresentar odor forte e intenso (não característicos do produto) além de coloração anormal. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>		
37	30	<p>Farinha de mandioca branca. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Maximo 5,0 kg de peso liquido. Livre de misturas, resíduos ou impurezas, não deve apresentar odor forte e intenso (não característicos do produto) além de coloração anormal. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e</p>		
38	05	<p>FD</p>		
39	03	<p>FD</p>		
40	05	<p>CX</p>		
41	200	<p>FD</p>		

		<p>embalagem com lacre, com validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 3.029 de 16/04/99 e resolução nº 274, de 22/09/2005 e suas posteriores alterações, produtos sujeitos a alteração, a serem submetidos a procedimentos administrativos de controle de qualidade, de identificação, composição química e características físicas e químicas, fonte, data, local de origem e validade. Fardo com 12 unidades</p>	
42	FD	<p>Agua mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas PET de 500ml, tampada com rosca, com validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 3.029 de 16/04/99 e resolução nº 274, de 22/09/2005 e suas posteriores alterações, produtos sujeitos a alteração, a serem submetidos a procedimentos administrativos de controle de qualidade, de identificação, composição química e características físicas e químicas, fonte, data, local de origem e validade. Fardo com 12 unidades.</p>	
43	UND	<p>Refrigerante de primeira qualidade, composto de extrato de cola, água e sequestrante, com adição de caramelo e essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 (dois) meses a contar da data de entrega, livre de sujidades, para uso em máquinas de venda automática e acondicionadas em tampas de alumínio.</p>	
44	UND	<p>Refrigerante de</p>	

	800		<p>primeira qualidade, composto de extrato de Guaraná, limão, aguapê e açúcar, permitida a adição de aromas naturais, adoçantes, estabilizantes, conservantes e outros aditivos permitidos em alimentos.</p> <p>laranja, uva e/ou limão, aguapê e açúcar, permitida a adição de aromas naturais, adoçantes, estabilizantes, conservantes e outros aditivos permitidos em alimentos.</p> <p>02 (dois) meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado a pedido do comprador.</p> <p>Litros.</p>	
45		CX	<p>Suco de néctar de fruta zero açúcar, em caixa tetrapak de diversos sabores, embalagem de 1 Lt.</p>	
46	100	CX	<p>Suco de néctar de fruta, em caixa tetrapak de diversos sabores, embalagem de 1 Lt.</p>	

6. DO LOCAL E DA ENTREGA

6.1 Os materiais objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no seguinte endereço: AV. Marechal Rondon, Município de CRIXÁS /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7. REQUISITOS DA PROPOSTA

- 7.1 As propostas deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras e entrelinhas, datadas, identificadas e assinadas na última folha.
- 7.2 Não serão aceitas propostas enviadas por telex, fac-símile ou outro meio que descaracterize o sigilo da licitação;
- 7.3 A proposta entregue fora da data e horário limite de apresentação serão devolvidos aos licitantes nas mesmas condições em que foram recebidas;
- 7.4 Fazer menção ao número deste Pregão e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, e-mail, e o respectivo endereço com CEP, e, com a indicação do banco, a agência e respectivos códigos e o número da conta corrente do Banco.
- 7.5 Preço (s) unitário(s) e total(is) proposto(s) para o(s) objeto(s) ofertado(s), expressos em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer

despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, garantias, fornecimento de certidões e documentos, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, gastos com transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas, encargos de qualquer natureza etc.).

7.6 Prazo de validade da proposta **não inferior a 60 (sessenta) dias corridos**. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos.

5. JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

5.1 O critério de julgamento das propostas considerará vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**;

5.2 Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Gestor Municipal.

5.3. Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, o Prefeito Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

6. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

6.1 Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;

6.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a prestar os serviços objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

6.3. Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

7. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.

7.1. Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;

7.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a

sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

7.3 Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

A vigência contratual será de 12 (doze) meses.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O preço do objeto contratado é fixo e irredutível;

9.2. Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subsequente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

9.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 11.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.

9.4 é vedada a antecipação de pagamento.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo sua especificações, prazos e demais condições.

11.2 Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

11.3. Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 05 (cinco) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável por fiscalizar o recebimento dos materiais.

11.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que o licitante vencedor realizar fora das especificações do Edital.

11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. – Comissão Permanente de Licitação.

11.6. Indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do recebimento dos materiais.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Efetuar a entrega dos materiais no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

- 12.2. Efetuar a entrega dos materiais de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.
- 12.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.
- 12.4. Responsabilizar-se pela entrega dos materiais e a substituição quando se fizer necessário.
- 12.5. A contratada assume como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos materiais, necessários à boa e perfeita entrega, responsabilizando-se, ainda, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos quaisquer prejuízos que sejam causados a contratante.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E MULTAS

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.

- 13.1. Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;
- 13.2.O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10%(dez por cento) do valor do contrato;
- 13.3. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;
- 13.4. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- 13.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;
- 13.6.O atraso injustificado na entrega do objeto licitado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da aquisição;
- 13.7. Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da aquisição, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

14. MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS E ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 14.1 O valor estimado da contratação foi apurado em pesquisas de preços no mercado local.
- 14.2 A estimativa de custos está na fase interna do processo.

Crixás-TO, 29 de Maio de 2023



SANDRA EDUARDA VIANA DA SILVA
Depto de Compras