

Termo de Referência 42/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2023	158134-null	KARINE LESSA DANTAS	27/06/2023 15:08 (v 2.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;	63/2023	23289.000373/2023-00

1. 1. OBJETO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, para compor o cardápio da alimentação escolar do ano letivo de 2023, para os alunos matriculados no Instituto Federal de Sergipe- Campus São Cristóvão, visando atender a Lei nº 11.947/2009, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abóbora, tipo moranga, in natura, frutos de tamanho médio e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463746	kg	720	4,25	3.060,00
2	Alho “in natura” cabeça, nº 06 fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados sem danos mecânicos ou causado por pragas.	463938	kg	120	22,86	2.743,20
3	Alface crespa, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463832	maço	1200	1,90	2.280,00
4	Banana prata, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	224423	kg	960	5,28	5.068,80
5	Batata inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, padronizado, limpa, acondicionada, em embalagem resistente e transparente. Sem indícios de brotos.	463754	kg	1200	5,56	6.672,00

6	Cebolinha, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463878	maço	600	1,41	846,00
7	Cenoura, sem folhas, nova, de primeira qualidade, raiz com 12 a 15 cm. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226263	kg	480	3,89	1.867,20
8	Coentro, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	47686	maço	600	2,33	1.398,00
9	Cebola branca, sem réstia, in natura, tamanho padronizado - médio, de primeira qualidade, com cascas sãs e sem rupturas.	463781	kg	960	5,80	5.568,00
10	Couve manteiga, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	47686	maço	600	1,30	780,00
11	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463778	kg	480	3,42	1.641,60
12	Farinha de Mandioca, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica transparente, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 03 meses, com registro no Ministério da Agricultura – SIF e/ou Ministério da Saúde.	458918	kg	1200	6,12	7.344,00
13	Inhame, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463789	kg	960	9,35	8.976,00
14	Macaxeira in natura, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	224397	kg	960	5,10	4.896,00
15	Mamão, tipo formosa, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	464405	kg	480	5,23	2.510,40

16	Melancia de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	47686	kg	1440	4,43	6.379,20
17	Melão nacional de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente	464422	kg	720	4,66	3.355,20
18	Milho verde in - natura, espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos. Grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com cabelo do milho, presos na ponta da espiga, apresentando-se tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina); livre de resíduos de fertilizantes.	63797	und	600	1,99	1.194,00
19	Pão de macaxeira 70 g. Acondicionado em embalagem plástica e transparente, lacrado.	236792	dúzia	810	14,90	12.069,00
20	Pimenta de cheiro, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463923	kg	60	15,00	900,00
21	Pimentão verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463809	kg	480	5,66	2.716,80
22	Quiabo verde, em bom estado de conservação, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463792	kg	120	6,83	819,60
23	Repolho, tipo verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463839	kg	960	5,26	5.049,60
24	Tangerina, produto fresco, grau de maturação intermediário, apresentando odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	464428	kg	1920	13,26	25.459,20
25	Tomate, tipo comum, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; casca brilhante, lisa e firme; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	462101	kg	1000	5,78	5.780,00

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O contrato terá vigência **de 06 (seis) meses**, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

1.4. O fornecimento de bens será parcelado tendo em vista que não há local para armazenar todos os produtos de uma única vez e pela maioria dos produtos serem perecíveis.

2. 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Coordenação de Alimentação e Nutrição – CAN do Instituto Federal de Sergipe, CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO oferece três refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço e jantar perfazendo um total de aproximadamente 750 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras. Como intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio disponha de variedade de alimentos para um bom aporte de nutrientes essenciais para o adequado desenvolvimento dos alunos e comensais.

A Lei nº 11.947/2009 determina que no mínimo 30% do valor repassado a Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, devem ser utilizados obrigatoriamente na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar.

Para quem produz alimentos, a iniciativa contribui para que a Agricultura Familiar se organize cada vez mais e qualifique suas ações comerciais. Enquanto que para quem adquire esses produtos, o resultado desse avanço é mais qualidade da alimentação a ser servida, manutenção e apropriação de hábitos alimentares saudáveis e mais desenvolvimento local de forma sustentável.

3. 3 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 3.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 3.1.2. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 3.1.3. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 3.1.4. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

3.2. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

4. 4 ESPECIFICAÇÃO DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS

4.1. A escolha dos itens atende as diretrizes da alimentação escolar, art. 12 da Lei 11.947/2009, bem como aos objetivos estabelecidos Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e seu quantitativo total foi estimado considerando-se o atual número de alunos matriculados na educação básica (ensino médio/técnico e educação de jovens e adultos) e a disponibilidade orçamentária.

4.2. Por Fração de Entrega entende-se: porção média a ser entregue pelo fornecedor no IFS conforme cronograma de entrega.

4.3. Os produtos perecíveis devem ser de primeira (1ª) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

4.4. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:

- I - isentos de substâncias terrosas;
- II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

IV - sem umidade externa anormal;

V - isentos de odor e sabor estranhos; e

VI - isentos de enfermidades.

4.5. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e/ou vida útil, sofram alguma alteração qualitativa.

4.6. O IFS – Campus São Cristóvão reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades por item, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

4.7. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao mesmo, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

4.8. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor.

4.9. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos pelo fornecedor contratado quando necessário, desde que em comum acordo com o IFS e que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam nutricionalmente correlatos.

5. ENTREGA DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os produtos devem ser entregues de forma parcelada entre 07:30 às 11:30 e 13:30 às 16:30, conforme cronograma de entrega, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, na qual se atestará o seu recebimento.

5.2. O produto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

5.3. A entrega deve ser feita mediante agendamento do fornecedor junto ao Setor Requisitante, após solicitação formal, para entrega no horário: 07:30 às 11:30 e 13:30 às 16:30, em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, no seguinte endereço: Rodovia BR-101, Km 96 ,Povoado Quissamã CNPJ: 10.728.444/0002-82 | São Cristóvão - SE | CEP: 49100-000 -Brasil, da seguinte forma:

a) Frutas:

a.1) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

a.2) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;

a.3) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

b) Hortaliças:

b.1) deverão ser entregues em maços;

b.2) Estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens.

c) Verduras:

c.1) Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho;

c.2) Estarem isentas de substâncias terrosas;

d) Farinha e pães

d.1) A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco plástico transparente, lacrado, com data de fabricação, validade e capacidade para 1kg;

d.2) O pão de mandioca deverá ser embalado em plástico transparente, apresentando data de fabricação e validade do produto;

5.4. Cronograma de Entrega discriminado na tabela abaixo

CAN

ITEM	MATERIAL	ENTREGA (estimativa)		
		SEMANAL	QUINZENAL	MENSAL
1	Abóbora, tipo moranga, in natura, frutos de tamanho médio e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	30	x	x
2	Alho “in natura” cabeça, nº 06 fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados sem danos mecânicos ou causado por pragas.	x	x	20
3	Alface crespa, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	50	x	x
4	Banana prata, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	x	80	x
5	Batata inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, padronizado, limpa, acondicionada, em embalagem resistente e transparente. Sem indícios de brotos.	50	x	x
6	Cebolinha, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	25	x	x
7	Cenoura, sem folhas, nova, de primeira qualidade, raiz com 12 a 15 cm. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	20	x	x
8	Coentro, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	25	x	x
9	Cebola branca, sem réstia, in natura, tamanho padronizado - médio, de primeira qualidade, com cascas sãs e sem rupturas.	40	x	x

10	Couve manteiga, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	25	x	x
11	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	20	x	x
12	Farinha de Mandioca, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica transparente, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 03 meses, com registro no Ministério da Agricultura – SIF e /ou Ministério da Saúde.	x	x	200
13	Inhame, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	40	x	x
14	Macaxeira in natura, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	40	x	x
15	Mamão, tipo formosa, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	20	x	x
16	Melancia de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	x	120	x
17	Melão nacional de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente	30	x	x
18	Milho verde in - natura, espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos. Grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com cabelo do milho, presos na ponta da espiga, apresentando-se tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina); livre de resíduos de fertilizantes.	x	300	x
19	Pão de macaxeira 70 g. Acondicionado em embalagem plástica e transparente, lacrado.	x	x	135
20	Pimenta de cheiro, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	x	x	10
21	Pimentão verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	20	x	x
22	Quiabo verde, em bom estado de conservação, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	5	x	x

23	Repolho, tipo verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	40	x	x
24	Tangerina, produto fresco, grau de maturação intermediário, apresentando odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	80	x	x
25	Tomate, tipo comum, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; casca brilhante, lisa e firme; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	5		

6. 6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Incumbe ao Contratante:

6.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

6.3. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

6.4. Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.

6.5. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

6.6. Incumbe ao Contratado:

6.7. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

6.8. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

6.9. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

6.10. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

6.11. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFS, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

7. 7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

7.2. Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

7.3. Multa:

7.3.1. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

7.3.2. de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

7.3.3. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

7.3.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

7.4. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFS, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de GRU.

7.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS pelo prazo de até dois anos;

7.6. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.7. Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

7.8. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

7.9. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

7.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando se tratar de idoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

8. 8. DOS CASOS OMISSOS

8.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas estabelecidas na Lei n. 13.979 /2020, na Lei nº 8.666, de 1993, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

9. 9. DAS ALTERAÇÕES

9.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do artigo 4º, I, da Lei n. 13.979.

10. 10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

10.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

10.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista - Requisitante



Assinou eletronicamente em 22/06/2023 às 15:29:29.

Despacho: PORTARIA Nº 1663, DE 15 DE JUNHO DE 2023.

KARINE LESSA DANTAS CERQUEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/06/2023 às 15:08:31.

Despacho: Autoridade competente do Campus São Cristóvão

MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY

Diretor Geral