



ANEXO I - DISPENSA Nº 007/2023
TERMO DE REFERENCIA

1.0 OBJETO

Aquisição de frutas, verduras e legumes in-natura, destinados a merenda escolar, do município de Cortês, pelo período de 90 dias, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Abóbora: Características gerais: lisa com polpa intacta e limpa, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade, isenta de enfermidades físicas 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.	Unidade	33	12,00	396,00
2	Alface crespa: Características Gerais: crespa, em maço, fresca, firme, intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	Maço	24	2,00	48,00
3	Alho: Características Gerais: Alho Nacional in natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg.	Quilo	39	25,00	975,00
4	Banana Prata: Características Gerais: originária de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato,	Quilo	135	5,00	675,00



	sem lesões provocadas por insetos ou doenças. Não conter substancia terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
5	Banana comprida: Características Gerais: originaria de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos ou doenças. Não conter substancia terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Quilo	27	5,00	135,00
6	Batata doce roxa: Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	Quilo	180	5,00	900,00
7	Batata Inglesa: Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	Quilo	192	6,00	1.152,00
8	Cebola Branca: Características Gerais: Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. quanto as características	Quilo	210	7,00	1.470,00



	microbiológicas, devesa obedecer a legislação vigente da ANVISA. Não devesa apresentar sujidades e parasitas.				
9	Cenoura: Características Gerais: lisa com polpa intacta, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, livre de terra aderente a casca, de colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	Quilo	126	7,00	882,00
10	Chuchu: Características Gerais: Liso com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho médio, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores, ferrugem e outro defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, de colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	Quilo	132	3,00	396,00
11	Coentro: Características Gerais: fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente c/100g	Maço	198	2,00	396,00
12	Inhame: Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	Quilo	900	8,00	7.200,00
13	Laranja Pera: Características Gerais: De primeira - quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos	Quilo	240	6,00	1.440,00



	sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
14	Macaxeira: Características Gerais: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Quilo	540	5,00	2.700,00
15	Maçã Nacional: Características Gerais: de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade anormal, sujidade, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte.	Quilo	36	10,00	360,00
16	Manga tomy: Características Gerais: de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade anormal, sujidade, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte.	Quilo	90	5,00	450,00
17	Melancia: Características Gerais: constituída por fruta de boa qualidade, lisa com polpa avermelhada suculenta, intacta, compacta, firme, com formato arredondado coloração sem defeitos sérios, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, apresentando tamanhos uniformes típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Quilo	114	15,00	1.710,00



18	Melão amarelo: Características Gerais: liso com polpa suculenta, intacta, compacta, firme, de boa qualidade, bem desenvolvidos e maduros, com formato oval, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	Quilo	78	8,00	624,00
19	Ovo de galinha: Características Gerais: Ovos de galinha de 1ª qualidade, vermelho, higienizados, tendo peso unitário de 50g, entregue em embalagens próprias de lâmina de papelão forte, inodoro e seco, com as características organolépticas mantidas e data de validade visível. Deverá apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): SIM, SIE ou SIF. Bandeja c/30.	Bandeja	189	20,00	3.780,00
20	Pepino: Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, devendo ser fresca, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte possível de terra aderente a casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa.	Unidade	24	1,00	24,00
21	Pimentão verde: Características Gerais: liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. de colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	Unidade	285	1,00	285,00
22	Tomate: Características Gerais: tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (graúdo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e	Quilo	246	6,00	1.476,00



variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.				
TOTAL:				27.474,00

2. DA PROPOSTA

2.1 A presente contratação limitar-se-á ao montante de R\$ 27.474,00 (vinte e sete mil e quatrocentos e setenta e quatro reais), para aquisição dos produtos e seus respectivos quantitativos expostos no item 1, deste edital.

3. PRAZOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1 Os produtos serão entregues na sede da Secretaria de Educação, localizada à Rua Coronel José Belarmino, nº S/N, Centro – Cortês/PE, em até 05 (cinco) dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento (OF).

3.2 No momento da entrega dos produtos, os mesmos deverão estar em conformidade com as especificações técnicas dos alimentos, constantes no subitem 1, desse Termo de Referência.

3.3. - Fica estabelecido que os produtos serão recebidos:

- Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
- Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e a consequente aceitação.

3.4. - A licitante vencedora ficará obrigada a substituir o produto recusado pelo Município. O mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

3.4.1. Quanto à entrega, as frutas, verduras e legumes deverão apresentarem-se no geral:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Não estarem murchos, danificados, estragados, excessivamente maduros ou verdes ou qualquer outro dano que prejudique a segurança alimentar;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Isentos de enfermidades.

3.4.2. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, para que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

3.4.3. Quando houver gêneros alimentícios devolvidos, substituídos ou trocados, os custos de correções do fornecimento correrão exclusivamente às expensas do contratado.

3.4.4. Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e/ou ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e/ou INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), quando aplicável.

3.5. Por ocasião do recebimento dos materiais, a Secretaria solicitante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a proponente vencedora a promover as devidas substituições.



3.6. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste edital obriga a licitante vencedora a substituir o produto imediatamente após a notificação/comunicação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus (independentemente de sua natureza sem prejuízo da aplicação das medidas legais/editalícias/contratuais aplicáveis à espécie.

3.7. O produto que for recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado do momento da notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município.

3.8. Se a substituição não for realizada no prazo estipulado, a fornecedora estará sujeita às sanções previstas neste Minuta do Contrato e nos dispositivos legais pertinentes.

3.9. O recebimento do produto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades.

3.10. Além da entrega no local designado, deverá a licitante vencedora, também, descarregar, armazenar os produtos no local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

4. DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PARA A HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 - Relativo à habilitação Jurídica:

Pessoa Jurídica:

- i) Para **Empresas Individuais**: Declaração de constituição registrada na Junta comercial acompanhada das respectivas alterações, quando houver;
- j) Para **Sociedade Empresária**: Ato constitutivo, ou Contrato Social em vigor, e deverá estar devidamente consolidado e acompanhado das posteriores alterações, devidamente registrado no órgão competente e **atualizado de acordo com o novo código civil**;
- k) Para **Sociedade por Ações** (sociedade empresária do tipo S/A): ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- l) Para **Sociedade Civil** (sociedade simples): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- m) Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira** em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro e autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- n) Declarar que não foi considerada inidônea para contratar com a administração **Anexo I**;
- o) Declaração de inexistência em seu quadro de pessoal de menores na norma do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição, nos termos do modelo constante no **Anexo II** deste Edital.
- p) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do § 2º da art. 32 da Lei nº 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98 e instrução Normativa MARE nº 5/95, republicada no diário Oficial da União de 19 de abril de 1996, nos termos do modelo constante do **Anexo III** deste Edital;



4.2 Relativo à Regularidade Fiscal:

- e) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, **de acordo com a Instrução Normativa RFB Nº. 1.634, de 06 de maio de 2016, sob pena de inabilitação**, emitido via internet;
- f) Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Federal, Fazenda Estadual e Fazenda Municipal da sede do Licitante;
- g) Certidão de Regularidade Fiscal com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS);
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

4.2.1 A validade das Certidões corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, a PREFEITURA MUNICIPAL DE CORTÊS, convencionou o prazo como sendo o de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese da Licitante comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao antes convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

4.3 Da qualificação Técnica

4.3.1 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, ou com o item pertinente, será por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob pena de inabilitação.

4.3.2. Somente serão aceitos atestados com as seguintes informações: em papel timbrado da pessoa jurídica de direito público ou privado, com indicação do CNPJ, razão social e estar assinado pelo responsável que o expediu, bem como a indicação do respectivo cargo ou função;

4.3.3 No caso do atestado ser expedido por **pessoa jurídica de direito público**, o mesmo não precisa estar com firma reconhecida por cartório de notas na assinatura.

4.3.4 No caso do atestado ser expedido por **pessoa jurídica de direito privado** o mesmo deverá estar com a assinatura reconhecida firma por cartório de notas, sob pena de inabilitação.

5. - OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

5.1. Permitir à CONTRATANTE fiscalizar a entrega dos materiais, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, podendo os mesmos sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer fornecimento de material que não esteja de acordo com as normas, especificações e técnicas usuais, ou que atentem contra a segurança dos usuários ou terceiros;

5.2. Responder pela qualidade dos produtos oferecidos, que deverão ser compatíveis com as finalidades a que se destinam, bem como pelo fornecimento ou eventuais atrasos;

5.3. Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), no que couber;



- 5.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do CONTRATO ou ATA DE REGISTRO DE PREÇO, incluindo as entregas feitas por transportadoras;
- 5.5. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados por servidor da CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;
- 5.6. Deverão ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, os produtos não aprovados pela Fiscalização, caso os mesmos não atendam às especificações constantes no Termo de Referência ou às normas pertinentes, ficando o Município de Rio do Sul isento de quaisquer despesas decorrentes de tais falhas;
- 5.7. Manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e anexos, conforme inscrito no Inciso XIII, Art. 55, da Lei Geral de Licitações;
- 5.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas em legislação específica, não transferindo à CONTRATANTE seus pagamentos;
- 5.9. Não permitir a utilização do trabalho do menor;

6. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATANTE

- 6.1 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, a fim de proporcionar o cumprimento das obrigações geradas;
- 6.2 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- 6.3 Efetuar o pagamento dos materiais entregues pela CONTRATADA no prazo estabelecido em Cláusula Contratual;
- 6.4 A entrega dos materiais, será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, devidamente designado e com atribuições específicas, o qual registrará as ocorrências, comunicando à CONTRATADA, que deverá providenciar a necessária regularização;
- 6.5 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público, seus agentes e ou prepostos;
- 6.6. Poderão ser exigidos, uma vez comprovada à necessidade, o afastamento imediato de qualquer empregado ou preposto que, por qualquer motivo venha a desmerecer a confiança da fiscalização da CONTRATANTE, agir de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções para as quais foram delegadas;
- 6.7 Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Edital;

7. PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento pela entrega dos produtos objeto do contrato será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, de acordo com o calendário de pagamento desta Prefeitura Municipal de Cortês e mediante aprovação prévia e expressa do gestor do contrato.
- 7.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 7.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação



financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a registrada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.6 Antes de cada pagamento à registrada, será realizada consulta aos sítios oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

7.7 Constatando-se, a situação de irregularidade da registrada, 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 da contratante.

7.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

7.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da registrada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à registrada a ampla defesa.

7.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a registrada não regularize sua situação de habilitação.

7.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Simoneide Lira de O. Silva
SIMONEIDE LIRA DE OLIVEIRA SILVA

Dirigente Municipal de Educação
Portaria nº 640/2023