



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. Contratação de serviços de coffee-break e refeição tipo: Marmitex, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social de Augusto Corrêa/PA.

1.2. Segue abaixo as especificações e quantidades do objeto deste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	IGD-SUAS	IGD-PBF	AEPETI	SCFV	PAIF	C.E. BASICA	PPI	FMAS	PAEFI	C.E. ESPECIAL	TOTAL
1	ALMOÇO COM PRATO A BASE DE CARNE VERMELHA (BOVINA): Proteína de primeira (carne assada de panela ou bife acebolado). - Salada: (crua ou cozida). -Arroz (branco ou a grega). - Massa (espaguete). - Acompanhamento (farofa ou farinha). - <b>Sobremesa:</b> fruta ou picolé. -Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade). -Água mineral sem gás (200 ml). <b>Utensílios:</b> Copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS.	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
2	ALMOÇO COM PRATO A BASE DE	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100



	<p><b>CARNE BRANCA (AVE):</b> Proteína de primeira (carne de frango assada de forno ou guisado). -<b>Salada:</b> (crua ou cozida). -Arroz (branco ou a grega). - Massa (espaguete). - Acompanhamento (farofa ou farinha). - <b>Sobremesa:</b> fruta ou picolé. -Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade). -Água mineral sem gás (200ml). <b>Utensílios:</b> Copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS.</p>													
3	<p><b>ALMOÇO COM PRATO A BASE DE PEIXE:</b> Proteína de primeira (carne de peixe frita ou cozida). - <b>Salada:</b> (crua ou cozida). - Arroz (branco ou a grega). -Massa (espaguete). - Acompanhamento (farofa ou farinha). - <b>Sobremesa:</b> fruta ou picolé. -Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade). - Água mineral sem gás (200 ml). <b>Utensílios:</b> Copos, taças e jarras de vidro,</p>	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

*[Handwritten signature]*

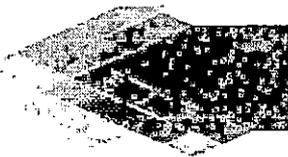


	<p>bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS.</p>													
<p>4</p>	<p><b>JANTAR COM PRATO A BASE DE CARNE VERMELHA:</b> Entrada: Salgadinhos diversos/Proteína de primeira: strogonoff, filé ao molho madeira ou escondidinho/<b>Salada:</b> (crua ou cozida)/Arroz (branco ou a grega) /Farofa; <b>Sobremesa:</b> Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade/Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)/Água mineral sem gás (200ml); <b>Utensílios:</b> Copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para</p>	<p>UND</p>	<p>5</p>	<p>50</p>										



	os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS.												
5	<p><b>JANTAR COM PRATO A BASE DE CARNE BRANCA (AVE):</b> Entrada: Salgadinhos diversos/Proteína de primeira: strogonoff, filé ao molho madeira ou escondidinho/<b>Salada:</b> (crua ou cozida)/Arroz (branco ou a grega)/Farofa; <b>Sobremesa:</b> Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade/Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)/Água mineral sem gás (200 ml); <b>Utensílios:</b> Copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS.</p>	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
6	<p><b>COFFEE BREAK 1</b> - Café com leite ou Chocolate quente; - Copo de suco de fruta</p>	UND	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000

	<p>(natural ou polpa); - Fatia de bolo; - Pão; - Frios: presunto, queijo muçarela, manteiga e margarina; - frutas naturais fatiadas; - Pet four (doce e salgado); - Pão com queijo ou sanduíche recheados; - Canjica ou Tapioca Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p><b>Utensílios:</b> louças descartáveis, xícaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS).</p>													
7	<p><b>COFFEE BREAK 2</b> - Café com leite - Copo de suco de fruta (natural ou polpa) - Fatia de bolo - Pão Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p><b>Utensílios:</b> louças descartáveis, xícaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número</p>	UND	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000

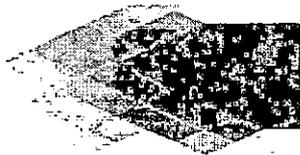


	de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela SEMAS).													
8	<b>LANCHE 1</b> - Cachorro- quente; - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200 ml) Sanduíches acondicionados em embalagens de plástico próprias para cachorro- quente. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época.	UND	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1500
9	<b>LANCHE 2 - BANDEJA</b> com minissalgados - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200 ml) Salgado de frango ou carne ou queijo com presunto. Tipos: minipastel, mini coxinha, mini sanduiche, canudinhos e empadas. Acondicionados em embalagens plásticas. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outras frutas da época.	UND	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1500
10	<b>QUENTINHA DE BIFE:</b> Contendo (arroz branco (60g), macarrão (60g), feijão (90g), farofa (20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor	UND	45	360	45	45	45	45	45	45	180	45	45	900

*Handwritten mark*

	Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.													
11	<b>QUENTINHA DE CARNE ASSADA DE PANELA COM BATATA:</b> Contendo (arroz branco(60g), macarrão (60g), feijão(90g), farofa(20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.	UND	45	360	45	45	45	45	45	180	45	45	<b>900</b>	
12	<b>QUENTINHA DE CARNE FRITA (BISTECA):</b> Contendo (arroz branco (60g), macarrão (60g), feijão (90g), farofa (20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.	UND	35	280	35	35	35	35	35	140	35	35	<b>700</b>	
13	<b>QUENTINHA DE CARNE MUIDA COM OVO FRITO:</b> Contendo (arroz branco (60g), macarrão (60g), feijão (90g), farofa (20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.	UND	25	200	25	25	25	25	25	100	25	25	<b>500</b>	
14	<b>QUENTINHA DE FRANGO FRITO COM MACAXEIRA</b> Contendo (arroz branco(60g), macarrão	UND	35	280	35	35	35	35	35	140	35	35	<b>700</b>	

9



	(60g), feijão (90g), farofa (20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.													
15	<b>QUENTINHA DE FRANGO GUISADO COM BATATA</b> Contendo (arroz branco(60g), macarrão (60g), feijão(90g), farofa(20g) e mix de salada verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.	UND	40	320	40	40	40	40	40	160	40	40	800	
16	<b>QUENTINHA DE PEIXE FRITO OU COZIDO (150G)</b> Contendo (arroz branco (60g), macarrão (60g), feijão (90g), farofa (20g) e Mix de Salada Verde (alface lisa/crespa, cenoura, pepino e tomate). A Embalagem terá de ser em Alumínio ou Isopor Descartável, Formato Redondo, Fornecer Talheres Descartáveis.	UND	25	200	25	25	25	25	25	100	25	25	500	

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando ser a Política de Assistência Social no município de Augusto Corrêa-PA, executada pela Secretaria Municipal de Assistência Social-SEMÁS, possuindo unidades socioassistenciais que oferecem diversos serviços, projetos e ações que objetivam prover os mínimos sociais necessários a garantir o atendimento às necessidades básicas da população no que requer na garantia de direitos.

2.2. Justifica-se a Contratação de Pessoa Física ou Jurídica para prestar Serviços de Coffee-Break e Refeição Tipo: Marmitex, devido a necessidade de atender a demanda de eventos realizados por esta da Secretaria Municipal de Assistência Social-SEMÁS, oferecendo Café da Manhã, Brunch, Coffee-Break, Coquetel, Almoço e Jantar aos participantes dos mesmos, como por exemplo: Reuniões, Fóruns, Conferências, Palestras, Formação Continuadas, Inaugurações e outros que necessitam dispor deste serviço, que em sua maioria, discutem projetos e ações para a melhoria da Política de Assistência no Município, e que precisam da participação de todos ou a maioria dos colaboradores

desta secretaria e que, por muitas vezes tem convidados externos que contribuem com decisões para melhoria da gestão. E devido a alimentação dos servidores e conselheiros tutelares no cumprimento de suas funções e ainda por morarem no interior do município, e alguns funcionários que estejam atuando no Interior ou na Sede, fora do horário normal de expediente. Sendo mais economicamente viável a aquisição deste tipo de refeição pronta, comparada com a contratação de profissional e aquisição dos produtos para preparação das refeições.

2.3. Além do mais, preservá-los de quaisquer transtornos alimentares tais como hipoglicemia ou hiperglicemia, decorrente da supressão de alguma refeição, inclusive o desjejum, visto que não são poucas as ocasiões em que nossos servidores e/ou profissionais contratados saem em ocorrência próximo ao horário de rendição e só retornam muito depois do horário de passagem do serviço. O quantitativo foi fruto de um levantamento das diversas ações a serem realizadas por esta Secretaria no Município de Augusto Corrêa/PA.

### **3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.1. A CONTRATADA prestará os serviços, objeto do Contrato, da seguinte forma, e em conformidade com as ordens de serviço, emitidas pela SEMAS, de acordo com o presente Termo de Referência:

3.2. As entregas dos produtos licitados deverão ser realizadas de forma parcelada a Secretaria de Assistência Social-SEMÁS, e que não fará estoque dos produtos licitados, os pedidos para entrega serão realizados conforme a necessidade da Secretaria e suas Unidades de Atendimento.

3.3. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

#### **3.4. Métodos e Estratégias de Suprimentos:**

3.4.1. O fornecimento será de forma fracionada conforme as necessidades da SEMAS;

3.4.2. Os serviços deverão ser entregues após a Ordem de Fornecimento encaminhado por (e-mail, WhatsApp ou contato por telefone) ou entregue pessoalmente a contratada através do Departamento Administrativo da Secretaria Municipal de Assistência Social-SEMÁS, não ultrapassando a quantidade prevista neste termo, bem como o tipo de cardápio, dentre os especificados neste Termo de Referência;

3.4.3. Após a Ordem de Fornecimento ter sido recebida pela Contratada, a entrega do serviço deverá ser feita, no local onde a SEMAS designará que poderá se estender a área rural do Município, entretanto, não ultrapassará os limites geográficos de Augusto Corrêa/PA, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que deverão ser entregues.

3.4.4. Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino, vespertino e noturno, de segunda a sexta-feira de 07:h00min às 19:h00min conforme a necessidade da SEMAS.

#### **3.5. Fornecimento:**

3.5.1. Os alimentos deverão estar acondicionados em vasilhames apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.

3.5.2. Os meios de transporte dos alimentos preparados devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. O veículo deve ser provido de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outros produtos que comprometem a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

3.5.3. A CONTRATADA fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresentá-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.

#### **3.6. Preparação dos Alimentos:**

3.6.1. As refeições do objeto deste termo de referência devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higienizados preconizados para serviços de alimentação, atendendo, café, lanche, almoço e janta, conforme a necessidade da SEMAS.

3.6.2. As refeições serão preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar, determinados pela legislação sanitária vigente.

3.6.3. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para tal procedimento.

### **3.7. Dos materiais a serem disponibilizados:**

3.7.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos de aquecimento, refrigeração e utensílios necessários, nas quantidades compatíveis como serviço solicitado e qualidade a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

3.7.2. Os utensílios em geral utilizados nos serviços deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ser superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isenta de rugosidade, frestas e outros imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

3.7.3. Disponibilizar mesas e cadeiras em quantidade compatível com o serviço solicitado.

3.7.4. Correrá por conta da CONTRATADA a guarda patrimonial de todos os materiais e equipamentos utilizados nos eventos.

3.7.5. A CONTRATADA deverá fornecer todos e quaisquer materiais e equipamentos, bem como toda a equipe técnica necessária para o carregamento, a montagem, a operação, os ajustes e a desmontagem, antes, durante e após o período de realização do evento.

## **4. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO**

4.1. Em consonância com o disposto no parágrafo único do Art. 1º da Lei Federal 10.520/2002, o objeto proposto deste Termo de Referência trata-se de serviços comuns a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

## **5. LOCAL, PRAZO; CONDIÇÕES DE ENTREGA E HORÁRIO**

5.1. O objeto desta licitação será entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social-SEMÁS, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega, a qual será encaminhada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

5.2. As quantidades solicitadas deverão ser entregues no máximo de 20 (vinte) minutos antes ou depois do horário pré-estabelecido entre as partes.

Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

5.3. O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Secretaria Municipal de Assistência Social-SEMÁS, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

5.4. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMÁS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

5.5. O prazo de entrega das refeições, contará do recebimento da ordem de compras emitida pela Secretaria Municipal de Assistência Social ou alguém por ela determinado, nos seguintes endereços: Rua: Domingos Nivaldo de Lima, Nº 361 Bairro: Espírito Santo (SEMÁS) ou na Rua: Raimundo Araújo de Moraes, Nº694-Bairro: São Benedito (Conselho Tutelar), Augusto Corrêa; CEP: 68.610-000.

5.6. As entregas dos produtos licitados deverão ser realizadas de forma parcelada, a Secretaria de Assistência Social-SEMÁS não fará estoque dos produtos licitados, os pedidos para entrega serão realizados conforme a necessidade da Secretaria e suas Unidades de Atendimento. As solicitações do

①

envio dos produtos serão acordadas por (e-mail, WhatsApp ou contato por telefone) com a(s) licitantes(s) vencedora(s);

## **6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será efetuado em até a 30 (trinta) dias, contados da data de entrega do objeto, mediante a apresentação da nota fiscal devidamente certificada pelo servidor competente e acompanhada da regularidade fiscal;

6.2. A nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas, não se admitindo notas fiscais/faturas com outros CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz;

6.3. O pagamento será creditado em favor da contratada, através de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

6.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até a resolução da causa ensejadora do impedimento;

6.5. Nenhum pagamento será efetuado a Empresa Contratada se a mesma não estiver em dia com suas regularidades fiscal e trabalhista.

6.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela administração o valor de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data do seu vencimento até o efetivo adimplemento da parcela, em que juros de mora serão calculados à taxa de 0,5 (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, capitalizados diariamente em regime de juros simples.

6.7. O valor dos encargos é calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos devidos;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438.

## **7. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

7.1. A habilitação far-se-á com verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia de Tempo Serviços- FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o acaso a comprovação de que atende às exigências do edital, quando a habilitação jurídica e qualificações Técnicas e Econômica – Financeira.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**8.1. À CONTRATADA** caberá:

8.1.1. É obrigação da Contratada manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante a execução contratual;

8.1.2. Aplicar qualidade nos serviços executados;

8.1.3. Responsabilizar-se pelas despesas com transportes, alimentação, encargos trabalhistas e outras a que tiver o funcionário executor do objeto deste Termo de Referência;

8.1.4. Ser responsável, direta e exclusivamente, pela execução do objeto deste Contrato e, consequentemente, responder, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar danos para a CONTRATANTE ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE;

8.1.5. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas;

- 8.1.6. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Contratante;
- 8.1.7. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do produto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência do CONTRATANTE;
- 8.1.8. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionados ao fornecimento do material/produto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 8.1.9. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste contrato;
- 8.1.10. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CONTRATANTE.

## **8.2. À CONTRATANTE caberá:**

- 8.2.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e todas as suas etapas, registrando as ocorrências caso necessário, sempre objetivando qualidade desejada;
- 8.2.2. Permitir o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA para a entrega dos materiais/produtos, bem como, outras atividades decorrentes da contratação, desde que devidamente identificados com crachá ou outra identificação da Licitante;
- 8.2.3. Dará ciência à CONTRATADA imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contratado e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
- 8.2.4. Proceder à conferência das notas Fiscais/Faturas, atestando no corpo das mesmas, à entrega dos materiais/produtos;
- 8.2.5. Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos no contrato, mediante Nota de Empenho;
- 8.2.6. Rejeitar os materiais/produtos cujas execuções não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes no item 1.2 deste Termo de Referência;
- 8.2.7. Notificar a licitante, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste Edital, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 8.2.8. Prestar todas as informações e/ou esclarecimento que venham a serem solicitadas pelos técnicos da CONTRATADA;
- 8.2.9. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contratado por intermédio da comissão ou gestor designado para este fim, de acordo com art. 67 da Lei Federal nº 8666/93;
- 8.2.10. Efetuar (os) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva entrega do objeto e emissão dos Termos de Recebimento Provisório e Definitivo;
- 8.2.11. Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo a serem recebidos;

## **9. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E SUAS CONDIÇÕES.**

- 9.1. O licitante deverá encaminhar proposta de preços com a descrição do objeto e o preço apresentando o valor unitário e total de acordo o termo de referência.
- 9.2. Na Proposta de Preços, a proponente deverá incluir todos os custos e despesas, tais como custos diretos e indiretos (inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas e contribuições parafiscais).
- 9.3. Proposta apresenta as características da execução do objeto e possui, uma validade durante a qual a licitante está obrigada a cumpri-la.

## 10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas para a execução deste serviço correrão por conta do parecer contábil da Prefeitura Municipal de Augusto Corrêa/PA.

- 08.244.0014 **2.099** - Manutenção das Atividades do Índice de Gestão Descentralizado-IGD/SUAS. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.100** - Manutenção do Índice de Gestão Descent. do SUAS-IGD/PBF e Cadastro Único. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.101** - Ações Estratégicas do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil-AEPETI. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.102** - Manutenção dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos-SCFV. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.106** - Manutenção do Piso Básico Fixo Serv. de Prot. e Atend. Integral a Família-PAIF. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.110** - Cofinanciamento do Estado - **Proteção Social Básica**. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0014 **2.173** - Programa Primeira Infância do SUAS-PPI. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica. 08.244.0016 **2.112** - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social-FMAS. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.
- 08.244.0017 **2.113** - Manutenção do Piso Fixo de Média Complexidade-PAEFI. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica. 08.244.0017 **2.116** - Cofinanciamento do Estado - **Proteção Especial Média Complexidade**. Classificação Econômica - 3.3.90.39.00 – Outros serv. de terc. Pessoa jurídica.

## 11. CONTROLE E EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização da Contratada será exercida por cada representante de seu respectivo órgão, ao qual competirá dirimir dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência o ao seu superior;

11.2. A fiscalização de que se trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de serviço inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos de conformidade com a legislação vigente;

11.3. O fiscal de contrato de cada órgão anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, referente aos seus itens solicitados, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários, erros observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 12. DO REAJUSTE EM SENTIDO GERAL

12.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o dever de ser adotado o reajustamento pelo IPCA/IBGE, pois é o índice oficial de monitoramento da inflação no Brasil, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anuidade;

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a

apresentada memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

12.5. caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. Garantido o exercício, no prazo de 5 (cinco) dias, do direito ao contraditório e à ampla defesa, fica o contratado sujeito às seguintes sanções administrativas, que poderão ser cumulativas:

13.1.1. A inexecução total ou parcial do contrato, sujeita o contratado garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, às seguintes sanções administrativas, que poderão ser cumulativas:

13.1.2. advertência;

13.1.3. multa de mora 10% (dez por cento), incidente sobre o valor do contrato;

13.1.4. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

13.1.5. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.2. Caberá ao Ordenador de Despesa, após o devido processo legal, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela aplicação da sanção administrativa cabível.

13.3. Na hipótese da sanção prevista no item 13.1.5, será facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

13.4. As sanções previstas nos itens 13.1.3.e 13.1.4, poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

13.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

13.4.4. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

Augusto Corrêa, 16 de Março de 2023.

*Marta Melo Machado*  
SEC. MUN. DE ASSISTÊNCIA SOCIAL  
DECRETO Nº 215 GAB/PREFEITO

Secretaria Municipal de Assistência Social  
Decreto Nº 215 GAB/PREFEITO