

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo n° 20230106 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023

DO OBJETO

O presente Termo de referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do programa nacional de alimentação escolar-PNAE, no município de Aurora do Pará – PA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1. Descriminação dos itens:

	~			VALOR	VALOR
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	UNIT	TOTAL
1	AÇUCAR Especificação: Açúcar: tipo cristal, branco de primeira qualidade. deverá ter boa apresentação, coloração, isento terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais de impurezas e umidade, matérias acondicionado em plástico atóxico. embalagem plástica de 1kg acondicionado em fardos totalizando 30 kg de peso liquido o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	20000	4,75	95.000,00
2	AÇUCAR XILITOL Especificação: edulcorantes artificiais sucralose acessulfame de potássio, aducorante natural glicosideos de estivol, conservante sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico, acondicionado em plastico atóxico. embalagem de 1 kg acondicionado em fardos totalizando 30 kg de peso liquido.	QUILO	50	58,75	2.937,50
3	CHOCOLATE EM PÓ. Especificação: mínimo de 50% de cacau. composição: cacau em pó e lecitina de soja, estabilizante. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto e numero de registro. embalagem de kg - chocolate em pó, com minimo de 50% de cacau, embalagem contendo 1 kg.	QUILO	4300	24,82	106.726,00
4	AMIDO DE MILHO Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p embalagem com peso líquido de 500g. apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. embalagem de 500 g e/ou 1 kg. validade não inferior a 360 dias.	QUILO	2000	10,00	20.000,00
5	AMIDO DE MILHO COM FARINHA DE ARROZ Especificação : PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PRODUTOS AMILÁCEO, EXTRAÍDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, produto produzido a partir de produtos amiláceo, extraído de milho, farinha de arroz, vitaminas (a, b1, b3, b6, b12 e ácido fólico) minerais (ferro, cálcio e zinco). embalagem de 500 g e/ou 1 kg. validade não inferior a 360 dias.	QUILO	1500	19,70	29.550,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ PODER EXECUTIVO

CNPJ: 83.267.989/0001-21

6	ARROZ POLIDO TIPO 1 Especificação: agulhinha: tipo 1, longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materias estranhos, embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido.	QUILO	40000	5,98	239.200,00
7	ARROZ INTEGRAL Especificação: longo, fino, tipo 1 integral. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (encapamento). embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. validade no mínimo de 12 meses a contar a partir da data da entrega.	QUILO	50	8,66	433,00
8	AZEITE DE DENDÊ Especificação: produto com informações nutricionais, ingredientes: polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. conservador INS 223 com peso liquido 50 g. embalagem em pacotes lata e/ou tetrapak com pesos bruto, caixas com 24 unidades. validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	LITRO	30000	15,00	450.000,00
9	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. validade não inferior a 180 dias.	QUILO	10000	14,43	144.300,00
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Especificação: biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. a embalagem deverá conter externamente o dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. validade não inferior a 180 dias.	QUILO	10000	12,64	126.400,00
11	BISCOITO MAIZENA ISENTA DE LEITE Especificação: biscoito doce tipo maizena, a base de: farinha de trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: própio de biscoito maizena; sabor: característico. pct c/ 400g, embalagem individual - quilo. embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg.	QUILO	5000	13,32	66.600,00
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS Especificação: produto acondicionado em embalagem resistente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho com identificação na embalagem de ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade. embalagem de 200g e/ou 500g. validade não inferior a 360 dias. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.	QUILO	1000	6,20	6.200,00
13	CANELA EM PÓ; Especificação : canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. embalagem de 50g.	QUILO	120	5,53	663,60



14	CENOURA (KG) Especificação: de 1º qualidade. não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. isenta de parasitas e larvas. acondicionadas em saco plásticos ou caixas plásticas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.	QUILO	1000	9,00	9.000,00
15	BETERRABA; Especificação: De 1° qualidade. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas Acondicionadas em saco plásticos ou caixas plásticas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.	QUILO	1000	4,83	4.830,00
16	BATATA INGLESA; Especificação: De 1º qualidade. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas Acondicionadas em saco plásticos ou caixas plásticas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.	QUILO	6000	8,22	49.320,00
17	BOLACHA SALGADA INTEGRAL Especificação: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADAS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇUCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM: DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRA PLASTICA, TRANSPARENTE,ENVOLTOS POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE LACRADO, CONTENDO deverá ser fabricado a partir de matérias primas sâs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente lacrado, contendo 400 g. prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	100	16,00	1.600,00
18	ALHO IN NATURA Especificação: de 1° qualidade. não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. isenta de parasitas e larvas. embalagem de 500 g, acondicionado secundário próprio	QUILO	1500	29,95	44.925,00
19	MAÇA; Especificação : na caixa, separadas por bandejas ou embaladas dependendo da quantidade. saco de polietileno ou polipropileno transparente atóxico resistente termossoldada embalada individualmente.	QUILO	10000	10,40	104.000,00
20	MELÃO Especificação: de 1° qualidade. não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. isenta de parasitas e larvas. acondicionadas em saco plásticos ou caixas plásticas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.	QUILO	10000	9,28	92.800,00
21	CEBOLA; Especificação : tipo branca tamanho médio.	QUILO	7500	6,40	48.000,00
22	CHUCHU; Especificação: de 1º qualidade. não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. isenta de parasitas e larvas. acondicionadas em saco plásticos ou caixas plásticas, polpa	QUILO	10000	5,33	53.300,00



macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg. CHARQUE DIANTEIRO Especificação : preparado com carne bovina dianteiro de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, cheiro e sabor próprio, teor de umidade menor ou igual a 45 %, sem adição de nitritos e nitratos de sódio, isento de sujidade, parasita e materiais estranhos, embalagem á vácuo, em sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes. a embalagem deve conter: data de validade, lote, fabricação, valor nutricional, 23 QUILO 16000 46.84 749.440.00 composição. embalagem á vácuo de 0,5 kg até 1 kg acondicionado em caixas de papelão de até 30 kg. validade não inferior a 180 dias e ter fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no deposito. EMBALAGEM Á VÁCUO DE 0,5 KG ATÉ 1 KG ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO DE ATÉ 30 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS E TER FABRICADO NO MÁXIMO 20 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPOSITO. CREME DE LEITE UHT HOMOGEMIZADO Especificação: contendo basicamente creme de leite, soro de leite e estabilizantes goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio. sem gluten. teor de matéria gorda mínima de 35%. a embalagem deverá conter externamente os dados de QUILO 1500 20,54 30.810,00 24 identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, embalagem tetrapak de 200g. FARINHA COM 3 CEREAIS Especificação: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada integral, sai minerais (carbonato de cálcio, fosfato dissódico, fosfato monopotássico e 25 QUILO 1000 16,87 16.870,00 pirofosfato férrico), farinha de aveia integral, sal, vitaminas (d, c, e, b1, b2, b6, niacina, b12, e ácido fólico). embalagem de 200 g a 500g. prazo de validade mínimo de 06 meses contar a partir da data de entrega DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO. ENRIQUECIDA COM FE E ÁCIDO FÓLICO. Especificação: produto com informações nutricionais. farinha de 26 QUILO 5000 9.45 47.250.00 trigo tradicional, sem fermento com Fe e ácido fólico, embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido. FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 Especificação : características: aspectos de grãos, cor, odor característico da espécie, ausência de sujidade, parasitas e larvas. embalagem primaria: saco atóxico, incolor, transparente, termos 100.000,00 27 QUILO 10000 10,00 soldado, resistente com capacidade para 1 kg. secundaria: fardo plástico, atóxico, incolor, termos soldado, ou lacrado com fita adesiva, resistente com capacidade para até 30kg. validade mínima de 06 meses a contar a data da entrega

QUILO

500

10,00

5.000,00

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

28

Especificação : ingredientes: amido de milho ou fécula de

mandioca, fosfato mono cálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. embalagem plástica pesando 250q.



29	FLOCÃO DE MILHO ESPECÍFICAÇÃO: FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO, TIPO FLOCÃO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DAODOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, N° DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	QUILO	3000	10,00	30.000,00
30	LEITE DE COCO Especificação: produto com informações nutricionais, leite de coco, água, conservador ins 202, ins 211 e ins 223, acidulante ins 330 e espessante ins 466. não contém glúten. com peso liquido 200 ml. embalagem tetrapak de 200 ml. caixas com 24 unidades. validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito.	LITRO	15000	10,52	157.800,00
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. CONTENDO CÁLCIO. Especificação: leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral envassado em saco hermeticamente fechado. embalagem plástica de 200g acondicionados em fardos totalizando 10kg de peso líquido.	QUILO	15000	39,83	597.450,00
32	LEITE EM PÓ DESNATADO Especificação: leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. deverá ser inspecionado pelo sif ou sie. embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito.	QUILO	100	20,00	2.000,00
33	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Especificação : COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, MALTODEXTRINA, SÓDIO, CÁLCIO, FERRO, ZINCO, VITAMINAS A,D E C. APRESENTANDO PORÇÃO DE 26G; 82 KCAL, 15G DE CARBOIDRATOS (9,3 AÇÚCARES, 4,4G GLICOSE, 4,3 DE GALACTOSE, 0G LACTOSE),), 4,7 G DE PROTEÍNAS, 4,9 G GORDURAS TOTAIS, 100 MG DE SÓDIO (NA), 191 MG DE CÁLCIO. FORTIFICADO COM VITAMINAS: A, D E C. COM EMBALAGENS APROPRIADAS DE 380 G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME DO FABRICANTE, Nº DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, MODO DE PREPARO E ARMAZENAMENTO. composição básica: leite em pó integral, enzima lactase, malto dextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas a, d e c. apresentando porção de 26g 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose),), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. embalagem plástica 380 g. acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito. apresentando porção de 26g 82 kcal ,15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. fortificado com vitaminas: a, d e c. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento.	QUILO	1000	29,85	29.850,00



MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL Especificação: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. embalagem QUILO 34 1000 13,43 13.430,00 plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. MACARRÃO DE ARROZ Especificação: macarrão parafuso sem glútem - macarrão de arroz com ovos corte parafuso 500g. sem glúten - sem lactose. o produto 35 QUILO 500 11,32 5.660,00 deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE SÊMOLA Especificação: macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. o macarrão ao ser colocado na água não devera turva-los antes da QUILO 17000 208.080,00 36 12,24 cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca, tipo espaguete. embalagem primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. secundaria: fardo. plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 kg. validade não inferior a 180 dias. MACARRÃO. TIPO PARAFUSO SÊMOLA Especificação: macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. o macarrão ao ser colocado na água não devera turva-los antes da 37 QUILO 10000 13,90 139.000,00 cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca, tipo parafuso. embalagem primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. secundaria: fardo, plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 kg. MARGARINA COMUM COM SAL. Especificação : Características: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme cor amarela ou branca amarelada, homogênea, normal odor característica ou de acordo com os 38 ingredientes de sua composição normal. A embalagem deve QUILO 3100 35.309.00 11,39 apresentar: data de fabricação, validade, lote, registro do Ministério de Agricultura SIF/DIPOA Embalagem primaria de 250 g e/ou 500g. embalagem secundaria de papelão com até 06 kg. Não inferior a 180 dias MANTEIGA COM SAL Especificação: manteiga com sal, de primeira, acondicionado em embalagem contendo 500g. embalagem contendo 500g. as seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, 39 QUILO 1000 30.000,00 30,00 diretamente sobre a embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou cnpj do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, normas vigentes e registros nos órgãos competentes MASSA TIPO CONCHA Especificação: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na agua não devera turva-los antes da QUILO 9000 40 13,90 125.100,00 cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto devera ser classificado como massa seca, tipo concha Primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 kg. Não inferior a 180 dias



41	MASSA TIPO PADRE NOSSO. Especificação: macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. o macarrão ao ser colocado na água não deverá turva - los antes da cocção e não poderá apresentar - se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca, as seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente sobre a embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou cnpj do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, normas vigentes e registros nos orgãos competentes.	QUILO	9000	10,91	98.190,00
42	MASSA TIPO BOCA DE LEÃO Especificação: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na agua não devera turva-los antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto devera ser classificado como massa seca, tipo boca de leão Primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 kg. Não inferior a 180 dias	QUILO	9000	13,90	125.100,00
43	MILHO BRANCO TIPO CANJICA. Especificação: Tipo 1, cor branca e despeliculado Primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 kg. Não inferior a 180 dias	QUILO	9000	13,17	118.530,00
44	MILHO VERDE; Especificação: Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	QUILO	1000	19,50	19.500,00
45	MILHO PARA PIPOCA. Especificação: Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Pacote com 500g. Deverá ser entregue com no mínimo de 06 meses de validade a partir da data de entrega.	QUILO	500	12,02	6.010,00
46	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL Especificação: características técnicas concentrado. o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. o produto deve estar isento de fermentações. sem aditivos e conservantes. embalagem sachê de 340 g. embalagem primária: embalagem apropriada em sachês plásticos com capacidade para até 340 g. secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidade para até 5 kg. prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega	QUILO	7500	10,00	75.000,00
47	OVOS TIPO A Especificação: ovos branco de galinha, tipo grande, não resfriado, embalados em dúzias, com cascas íntegras, sem rachaduras, sem odor característico e sem sujidades. embalagens apropiadas íntegras.	DÚZIA	1000	18,85	18.850,00
48	ÓLEO DE SOJA Especificação: óleo comestível, composto de soja, isento de ranço e substancias estranhas, cor e odor característico embalagem plástica de 500ml acondicionados em caixas de papelão totalizando 20 garrafas. apresentar data de fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega no deposito.	LITRO	13000	12,47	162.110,00
49	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Especificação: características técnicas: proteína texturizada de soja. deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar. cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos	QUILO	3000	19,45	58.350,00



bem vedados, com peso líquido de 400g. prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega. SAL REFINADO IODADO Especificação : sal refinado iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado. embalagem plástica de 1 kg. QUILO 1500 5,65 8.475,00 acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido. não inferior a 720 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias da entrega no deposito. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Especificação : peixe tipo sardinha em conserva, com óleo 51 comestível, com ômega 3. embalagem primaria: lata com 125g QUILO 6000 56,94 341.640,00 /drenado 84 g. embalagem secundaria: caixa com 50 unidades. validade não inferior a 180 dias. **DUETO DE LEGUMES** Especificação: produto com informações nutricionais, dueto de legumes em conserva, grãos de ervilha, cenoura,e batata em 52 QUILO 3000 9,70 29.100,00 cubos, em salmoura, com peso liquido 280g e drenado 200g. embalagem em lata ou tetrapak de 200g com pesos bruto, caixas com 24 unidades. VINAGRE DE ÁLCOOL Especificação: Vinagre de álcool resultante da oxidação do álcool do vinho isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais 53 e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar a data da **LITRO** 5000 4,49 22.450,00 entrega Acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml, acondicionados em fardos de 12 garrafas Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias da entrega no deposito FOLHA DE LOURO Especificação : folha de louro, apresentação desidratada. embalagem contendo o número de registro em órgão competente, QUILO 54 100 9,39 939,00 e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de validade. apresentar em embalagem de 5 - 7 gramas. CARNE BOVINA RESFRIADA PURA Especificação: carne bovina 1ª, resfriada, coxão mole ou patinho. características organolépticas, aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor características da espécie. o vencedor deverá apresentar a documentação técnica: ficha técnica do produto. transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela Anvisa. embalagem: pacotes de 01 kg á 03 55 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo. embalagem QUILO 10000 45,00 450.000,00 secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. as embalagens devem estar integras lacrada, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura sif/dipoa, número de lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria- regulamento técnico para rotulagem de alimento-ministério da agricultura e do abastecimento, cvs6-99, instrução normativa 83, de 11/2003, brasil. não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS. Especificação: carne bovina em cubos, congelada empacotada a vácuo, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. atóxico. transporte para a entrega deverá QUILO 10000 31,96 319.600,00 ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela Anvisa. caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 01 até 2 kg. com selo sif. não inferior 30

dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito.



57	CARNE BOVINA CONGELADA EM TIRAS Especificação: carne bovina em tiras, congelada empacotada a vácuo. e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. atóxico. transporte para a entrega, deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela Anvisa. caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 01 até 2 kg. com selo sif. não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito.	QUILO	10000	44,10	441.000,00
58	CARNE BOVINA RESFRIADA PURA MOÍDA Especificação: Carne bovina de 1ª, resfriada, coxão mole ou patinho. Características organolépticas aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria em manchas. Esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA Embalagem em pacotes de 0,5 kg ou 1 kg, embalados em sacos de polietileno a vácuo. Embalagem secundaria de papelão devidamente identificada com o peso. A embalagens devem ser integras (lacradas), sem agua ou gelo, rachaduras e furos. Devera consta data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Numero de lote e demais dados do mesmo. Não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito	QUILO	15000	34,27	514.050,00
59	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Especificação: File de frango semi-processado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas e parasitas. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,2 a 1,8 kg. Contendo SIF/DIPOA. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA Peça embalagem plástica individual acondicionadas em caixa de papelão de 20 kg de peso. Não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito	QUILO	15000	28,99	434.850,00
60	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS Especificação: File de frango semi-processado, iscas sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas e parasitas. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,2 a 1,8 kg. Contendo SIF/DIPOA. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA Peça embalagem plástica individual acondicionadas em caixa de papelão de 20 kg de peso Não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito	QUILO	15000	28,76	431.400,00
61	FILÉ DE DOURADA Especificação: produto obtido pelo corte paralelo á coluna espinhal das porções musculares logitudinais. em bom estado de conservação. o produto deve apresentar - se sem pele, escama ou espinha e ter aspecto, cor e odor característico da espécie de origem. deve ser produzido por estabelecimento e sob inspeção oficial. deve ser acondicionado sob resfriamento ou congelamento e deve ser mantido e transportado á temperatura máxima de 18°. embalagem primária de 1 kg e secundária caixa de papelão com 20 kg.	QUILO	12000	42,67	512.040,00
62	COSTELA BOVINA EM TIRAS Especificação: Produto congelado, de primeira qualidade, com tiras serradas de 06 cm a 08 cm, 01 cm de espessura de gordura, embalagem plástica a vácuo de 01 kg até 02 kg, contendo o SIF/DIPOA, nome do fabricante, lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, corpo estranho, contaminação gastrointestinal. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA Peça embalagem plástica individual a vácuo de 1,5 kg acondicionadas em caixa de papelão	QUILO	15000	27,99	419.850,00



VALOR TOTAL ESTIMADO					8.625.868,10
	de 20 kg de peso Não inferior 30 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega no deposito				

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum para prestação de serviços de locação de máquinas pesadas.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário
- 1.5. O contrato terá vigência até 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2.JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA, através da Comissão Permanente de Licitação, que tem como atribuições realizar os procedimentos licitatórios, visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do programa nacional de alimentação escolar-PNAE, no município de Aurora do Pará PA, Desta feita, faz-se necessário a realização de procedimento Administrativo de licitação, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso, através de um procedimento formal de disputa e registro de preços. Por fim, na forma proposta de aquisição mais vantajosa para a Administração Pública de AURORA DO PARÁ/PA, bem como garantir a prestação de serviços públicos nas diversas áreas de atuação do município, (assistência social, saúde, educação, Meio Ambiente, etc.).
- 2.2. A realização e fiscalização do respectivo contrato administrativo, atendidas as suas demandas e disponibilidades orçamentárias e financeiras caberá a PREFEITURA, MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA.

3. O PRAZO DO PARA ENTREGA DO PRODUTO

- 3.1. Os serviços poderão ser realizados durante o período 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preço.
- 3.2. Os produtos deverão iniciar-se no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da ordem de compra emitida pela CONTRATANTE.
- Os serviços serão recebidos e fiscalizados por servidores designados pela CONTRATANTE.



4. DA ENTREGA DO PRODUTO

- 4.1. Os produtos serão entregues, em conformidade com as determinações expedidas pela CONTRATANTE.
- 4.2. Os materiais serão rejeitados, sempre que estiverem em desacordos com as condições estipuladas no instrumento convocatório e contratos.
- 4.3. Os materiais deverão ser de qualidade. Sendo a prestação dos referidos serviços serão supervisionados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ.
- 4.5. A CONTRATADA deverá, durante a prestação dos serviços, atender as exigências das condições de segurança.
- 4.6. A licitante vencedora garantirá o comportamento moral e profissional de seus empregados, cabendo-lhe responder integral e incondicionalmente por todos os danos e/ou atos ilícitos resultantes de ação ou omissão destes, inclusive por inobservância de ordens e normas da PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. O objeto do presente Termo de referência é de natureza comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos neste instrumento, em conformidade com o parágrafo único do Art, 1° da Lei 10.520/2002.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- **6.1.** O prazo de entrega dos produtos objeto da licitação será de 10 (dez) dias úteis após a apresentação da requisição de fornecimento.
- **6.2.**Os serviços/produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.
- **6.3.**Os serviços/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5. DO LOCAL DE ENTREGA DO SERVIÇOS/PRODUTOS

5.1.A proponente deverá realizar a entrega dos serviços/produtos no local indicado pelo PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA de acordo com a ordem de compra;



6.DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO/PRODUTO

6.1. O recebimento do serviço/produto deverá ser efetuado por servidor designado para esse fim, representando a PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o termo de referência, as cláusulas contratuais, e os termos de sua proposta;
- 7.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 7.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 7.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência:
- 7.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber.
- 7.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 7.7. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportarse somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 7.8. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 7.9.considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 7.10. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 7.11. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;



- 7.12. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3°, § 5°, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.13. Rejeitar qualquer serviço executado ou produtos equivocadamente ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de referência.
- 7.14.Impedir que terceiros executem os serviços objeto deste Pregão, ressalvados os casos autorizados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁDO PARÁ;
- 7.15. Solicitar que seja refeito o serviço/produtos que não atenda às especificações constantes neste termo de referência.
- 8. Atestar as faturas correspondentes e supervisionar o serviço, por intermédio de servidor nomeado para esse fim.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 9.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.3.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 9.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante.
- 9.6.Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou



sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

- 9.7.Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.9.Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11.Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, equipamentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 9.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzilos eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 9.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste termo de referência.
- 9.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social,



bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

- 9.18.Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato:
- 9.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.1.Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 10.2. Não será permitida a subcontratação do objeto.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 11.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 11.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de



Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

- 11.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 11.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 11.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 11.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 11.12. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 11.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 11.14. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.



- 11.15.O servidor da PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁDO PARÁ anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 11.16. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a Autoridade Competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.
- 11.17.A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la durante a execução do Contrato, desde que aceito pela PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ.
- 11.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12. DO PAGAMENTO

- 12.1. Executados e aceitos os serviços, a CONTRATADA apresentará a Nota Fiscal/Fatura na sede da PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ/PA, situado, Rua Raimunda Mendes de Queiroz nº 306 –CEP 68.658-000, para fins de liquidação e pagamento, que serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contado da entrega dos documentos.
- 12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



- 12.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 12.3.1. o prazo de validade;
- 12.3.2. a data da emissão;
- 12.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 12.3.4. o período de prestação dos serviços;
- 12.3.5. o valor a pagar; e
- 12.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-seá após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 12.5. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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 contratada, 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.
- 12.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.



- 12.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 12.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 12.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = (TX)$$

$$I = (6 / 100)$$

$$- 365$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = Percentual da taxa anual = 6%$$

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1.Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 13.2.inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 13.3.ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 13.4. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.4.1. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 13.4.2. cometer fraude fiscal.
- 13.5. Pela inexecução <u>total ou parcial</u> do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 13.5.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;



13.5.2. **Multa de**:

- 13.5.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 13.5.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 13.5.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 13.5.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato; e
- 13.5.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 13.5.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 13.5.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.5.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos
- 13.5.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa constante deste Termo de Referência.
- 13.5.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 13.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:



- 13.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 13.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 13.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública municipal, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.



13.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 14.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 14.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 14.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- a) Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a experiência da licitante em serviços/fornecimento dos produtos do objeto.
- 14.4. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.
- 14.5. O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.
- 14.6. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.
- **14.7.** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1. As despesas para realização dos serviços correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no Processo Administrativo específico, de acordo com os valores ofertados e a demandas específicas.

AURORA DO PARÁ/PA, 19 de janeiro de 2023.

VANESSA GUSMÃO MIRANDA Prefeita Municipal