



Ofício N ____/2024-SEMED.

Aveiro/PA, 03 de janeiro de 2024

Ao.

**Excelentíssimo Sr.
Wilson Gonçalves
Prefeito de Aveiro**

Assunto: Solicitação (FAZ),

Prezado (a) Senhor (a),

Após cumprimenta-lo, em atendimento a solicitação feita da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, venho através deste solicitar o procedimento licitatório para a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS AOS ALUNOS INDÍGENAS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE AVEIRO DO ANO LETIVO DE 2024**, cujo o retorno está previsto para o dia 1º de fevereiro de 2024, portanto solicitamos que o processo licitatório seja concluído antes do retorno das aulas.

segue em anexo requisição e Planilha de quantitativos estimados

Desde já agradecemos pelo comprometimento de todos pela educação.

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis.
Secretária Municipal de Educação
Decreto N° 072/2021 – GAB/PMA.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE AVEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

SOLICITAÇÃO DE COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS AOS ALUNOS INDÍGENAS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AVEIRO DO ANO LETIVO DE 2024.

Secretaria Municipal de Educação de Aveiro/PA

TERMO DE REFERENCIA

1. DO OBJETO

Registro de menores preços para a Aquisição de Géneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis para a Merenda Escolar, destinados aos alunos da Rede Municipal de Aveiro/PA

2. DO TERMO

Este termo de referência foi elaborado pela Secretaria Municipal de Educação. As dúvidas/alterações poderão ser sanadas junto a esta secretaria.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.
1	ACUCAR CRISTAL sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granulado, fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, com capacidade para 01 kg.	Kg	2.500
2	ALHO , bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	500
3	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou		

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica.	Kg	3.500
4	<u>AVEIA EM FLOCOS FINOS</u> , Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 170g (cento e setenta gramas)	Caixa	1.800
5	<u>BATATA</u> – Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpa, firmes, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, sem alterações verdes ou brotando.	Kg	1000
6	<u>BISCOITO CREAM CRACKER TRADICIONAL 400g</u> - Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, amido, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.	Pct	3000
7	<u>CARNE BOVINA MOÍDA</u> , de 1ª qualidade, isenta de cartilagens e ossos, a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 0.500kg. Cortes: aba do boi, patinho.	Kg	2.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8	CAFÉ TORRADO E MOIDO , Produto de 1º qualidade, com 100% de pureza, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico. Embalagem aluminizada, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, contendo as seguintes informações: ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Apresentação do produto: embalagem de 250g.	Pct	1.100
9	CEBOLA BRANCA OU ROXA – bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, saca com capacidade de 15 kg.	Kg	1000
10	CENOURA – Raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico, caixa com capacidade de 15 kg.	Kg	1000
11	COLORAU OU COLORÍFICO - Condimento de cor avermelhada a base de um ou mais espécies vegetais, sendo uma delas o urucum. Características: saco plástico transparente, termos soldado, com capacidade para 100g.	Pct	1000
12	FRANGO INTEIRO , congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	Kg	3.000
13	FEIJÃO Tipo 1, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspectos brilhosos, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou		

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com capacidade para 01 kg, fardo com capacidade de 30 kg.	Kg	2.000
14	<u>LEITE EM PÓ INTEGRAL</u> – Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar cor branca amarelada, aspecto de pó uniforme, homogêneo e fino; odor lácteo característico, semelhante ao leite no estado líquido, sabor lácteo, semelhante ao leite fluido, não rançoso. Embalagem em pacotes aluminizados hermeticamente vedados, com capacidade para 200g.	Pct	4.000
15	<u>MACÃ NACIONAL Fuji</u> – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18 kg.	CX	1000
16	<u>MACARRAO TIPO ESPAGUETE</u> – Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente de 500g.	Pct	3.000
17	<u>MOLHO DE TOMATE PENEIRADO TRADICIONAL</u> , produto contendo tomate, sal e açúcar, conservantes, adicionado ou não de especiarias. Embalagem do tipo Tetra Pak, com capacidade para 320g.	Pct	700
18	<u>MORTADELA</u> , Bisnaga de Mortadela tradicional, com carne suína, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade, peça inteira.	KG	400
19	<u>ÓLEO DE SOJA</u> - Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs limpas. Embalagem em	Garrafa	2.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	polietileno tereftalato (PET) de 900ml.		
20	POLPA DE FRUTAS CONGELADA , sabor acerola, cupuaçu, cajá, goiaba, abacaxi, maracujá, natural, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	Kg	1.500
21	SAL - Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 kg.	Kg	400
22	SARDINHA EM LATA ou SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem em lata recravada e esterilizada de 135 g.	Lata	1.500
23	TOMATE , Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	700
24	VINAGRE DE MAÇÃ 750 ML – Vinagre de limão, mistura, em recipientes adequados de vinagre de álcool com suco de limão natural e assim deixado durante um período de tempo, no qual os seus componentes interagem e se harmonizam, padronizado, filtrado pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 750 ml. É um produto: sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares.	Garrafa	1.200

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação



JUSTIFICATIVA

Considerando a recomendação nº 05/2022- MPPA, não se deve olvidar a Lei nº 11.947/09, a qual instituiu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual tem por escopo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Alimentação Escolar ofertada nas escolas indígenas da Rede Municipal de Ensino, para o ano letivo de 2024, conforme preceitua a legislação vigente.

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas comunidades indígenas do Município de Aveiro/PA, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Conforme a estimativa mensal e considerando também a per capita de cada produto, chegou-se aos quantitativos relacionados no TERMO DE REFERÊNCIA. Assim, poderemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela.

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação



FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA DE AQUISIÇÃO

1. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS:

1.1 - O objeto da presente licitação consiste no “**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS AOS ALUNOS INDÍGENAS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE AVEIRO DO ANO LETIVO DE 2024**”

2. PLANILHA COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE DOS MATERIAIS:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.
1	ACUCAR CRISTAL sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.). Cristal, branco, aspecto granulado, fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, com capacidade para 01 kg.	Kg	2.500
2	ALHO , bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	500
3	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica.	Kg	3.500



4	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 170g (cento e setenta gramas)	Caixa	1.800
5	BATATA – Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpa, firmes, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, sem alterações verdes ou brotando.	Kg	1000
6	BISCOITO CREAM CRACKER TRADICIONAL 400g - Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, amido, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.	Pct	3000
7	CARNE BOVINA MOÍDA , de 1ª qualidade, isenta de cartilagens e ossos, a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 0.500kg. Cortes: aba do boi, patinho.	Kg	2.000



8	CAFÉ TORRADO E MOIDO , Produto de 1º qualidade, com 100% de pureza, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico. Embalagem aluminizada, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, contendo as seguintes informações: ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Apresentação do produto: embalagem de 250g.	Pct	1.100
9	CEBOLA BRANCA OU ROXA – bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, saca com capacidade de 15 kg.	Kg	1000
10	CENOURA – Raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico, caixa com capacidade de 15 kg.	Kg	1000
11	COLORAU OU COLORÍFICO - Condimento de cor avermelhada a base de um ou mais espécies vegetais, sendo uma delas o urucum. Características: saco plástico transparente, termos soldado, com capacidade para 100g.	Pct	1000
12	FRANGO INTEIRO , congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	Kg	3.000
13	FEIJÃO Tipo 1, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspectos brilhosos, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com capacidade para 01 kg, fardo com capacidade	Kg	2.000



	de 30 kg.		
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar cor branca amarelada, aspecto de pó uniforme, homogêneo e fino; odor lácteo característico, semelhante ao leite no estado líquido, sabor lácteo, semelhante ao leite fluido, não rançoso. Embalagem em pacotes aluminizados hermeticamente vedados, com capacidade para 200g.	Pct	4.000
15	MACÃ NACIONAL Fuji – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18 kg.	CX	1000
16	MACARRAO TIPO ESPAGUETE – Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente de 500g.	Pct	3.000
17	MOLHO DE TOMATE PENEIRADO TRADICIONAL , produto contendo tomate, sal e açúcar, conservantes, adicionado ou não de especiarias. Embalagem do tipo Tetra Pak, com capacidade para 320g.	Pct	700
18	MORTADELA , Bisnaga de Mortadela tradicional, com carne suína, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade, peça inteira.	KG	400
19	ÓLEO DE SOJA - Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigerificação, ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) de 900ml.	Garrafa	2.000



20	POLPA DE FRUTAS CONGELADA , sabor acerola, cupuaçu, cajá, goiaba, abacaxi, maracujá, natural, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	Kg	1.500
21	SAL - Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 kg.	Kg	400
22	SARDINHA EM LATA ou SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem em lata recravada e esterilizada de 135 g.	Lata	1.500
23	TOMATE , Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	700
24	VINAGRE DE MACÃ 750 ML – Vinagre de limão, mistura, em recipientes adequados de vinagre de álcool com suco de limão natural e assim deixado durante um período de tempo, no qual os seus componentes interagem e se harmonizam, padronizado, filtrado pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 750 ml. É um produto: sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares.	Garrafa	1.200

3. JUSTIFICATIVA:

3.1. Tendo como base o Princípio da Continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição do Objeto desta solicitação de compras é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta unidade gestora.



Sendo assim, o serviço Público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários. Diante do exposto, vemos a importância da aquisição dos itens solicitados.

4 - FORMAS DA AQUISIÇÃO

4.1 A Contratada deverá iniciar a entrega dos materiais mediante ordem de compra, com observância rigorosa das normas do contrato, do Edital e seus anexos.

4.2 A Contratada deverá utilizar no fornecimento dos materiais, a qualidade do objeto e atentar para normas de segurança.

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

4.4 A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas nos prazos definidos pela administração.

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Responsabilizar-se pelo fornecimento dos materiais objeto da licitação, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes do Edital;

5.2. Fornecer os materiais conforme detalhamento constante no Termo de Referência, e de acordo com as práticas usuais de mercado e legislação vigente;

5.3. Indicar um preposto que possa ser encontrado mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da empresa contratada no que disser respeito aos assuntos relacionados à execução do contrato;

5.4. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e de qualificação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização;



5.5. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios redibitórios, defeitos ou incorreções, não ocasionados pelo contratante, durante toda a vigência da Ata e da garantia.

5.6. Realizar o fornecimento do objeto ou a prestação do serviço dentro dos padrões e quantidades requisitados, garantindo a qualidade do objeto fornecido, segundo as exigências legais.

5.7. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

5.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a prefeitura Municipal de Aveiro/Pa ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da execução do fornecimento ou prestação do serviço, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

5.9. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas no fornecimento do objeto ou prestação do serviço;

5.10. Prestar informações ou esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes ao fornecimento do objeto/prestação do serviço, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE;

5.11. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante para acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços. A existência da fiscalização de modo algum diminui ou atenua a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela execução de qualquer serviço ou entrega de produto;

5.12. Imediatamente após a assinatura do contrato, disponibilizar o atendimento, fornecendo ou executando os serviços licitados, de acordo com a necessidade mediante requisição, a ser emitida pelo(a) secretário(a) ordenador da despesa.



5.13. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do objeto do contrato, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, salários de pessoal empregado na prestação dos serviços, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e, ainda, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos;

5.14. Dispor de mão de obra, instalações, ferramentas, materiais e equipamentos necessários à preparação e à prestação dos serviços/fornecimento dos produtos/bens ora contratados na forma especificada neste Termo de Referência;

5.15. Assumir inteira responsabilidade pelo fornecimento do produto/prestação dos serviços de acordo com as condições constantes deste Termo de Referência;

5.16. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade dos fornecimentos dos materiais;

5.17. Manter pessoal suficiente para atendimento dos serviços ou fornecimento dos produtos, sem interrupção por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço ou demissão de empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a Contratante;

5.18. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pela Contratante;

5.19. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços ou fornecimento dos produtos;

5.20. 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;

5.21. Apresentar as Notas Fiscais/Faturas, correspondentes aos serviços/produtos objeto da contratação ao setor responsável pelo recebimento do setor da unidade gestora.



6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Efetuar os pagamentos devidos à contratada;
- 6.2. Receber o bem de consumo e serviço do objeto do contrato, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;
- 6.3. Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;
- 6.4. Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;
- 6.6. Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;
- 6.7. Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 6.8. A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do setor competente indicado pela contratante;

7 – DAS PENALIDADES

- 7.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Prefeitura Municipal de Aveiro/Pa, as sanções administrativas aplicadas ao licitante serão as seguintes:
 - 7.1.1. Advertência.
 - 7.1.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
 - 7.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, nos termos da Lei 14.133/2021.



7.1.4. 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

7.1.5. As multas a que se referem os itens acima serão descontadas dos pagamentos devidos a Prefeitura Municipal de Aveiro/Pa ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas nesta cláusula.

7.1.6. Sempre que não houver prejuízo para a Unidade Gestora, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

7.1.7. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

8 – DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES

8.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal, conferência das quantidades entregues e o atesto na nota pelo setor responsável.

8.2. A nota fiscal deverá vir acompanhada de comprovante de regularidade (certidão negativa) perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de regularidade (certidão negativa) perante a Seguridade Social (INSS), perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho.

8.3. Caso o Fornecedor Registrado goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL (Lei Complementar nº 123/2006), pela entrega de declaração, conforme modelo constante da IN nº 480/04, alterada pela IN nº 706/07, ambas da Secretaria da Receita Federal.



8.4. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor Registrado ficará responsável por comunicar a Prefeitura Municipal de Aveiro, qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução da Ata de Registro de Preços.

8.5. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, este ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.

8.6. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONTRATANTE, for paralisada a prestação do serviço ou fornecimento do produto, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

8.7. Não caberá pagamento de atualização financeira ao Fornecedor Registrado caso o pagamento não ocorra no prazo previsto por culpa exclusiva deste;

8.8. No caso de pendência de liquidação de obrigações pelo Fornecedor Registrado, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

9 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por danos materiais e/ou financeiros pessoais ou a que causar à prefeitura de Aveiro/PA, ou a terceiros, por si, representantes e ou sucessores.

Aveiro/PA, 08 de janeiro de 2024

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação