

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 090/2025)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO PARÁ/PA, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CAIGCI	icias estabelecidas fieste filstrumento.		
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
01	ACHOCOLATADO EM PÓ	2.500	QUILO
	Especificação: Composto de açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, leite e soro de leite, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3, PP e aromatizantes, CONTÉM GLÚTEN, Informação Nutricional: Valor calórico 100 Kcal, Carboidratos 23g, Proteína menor que 1g, Gorduras totais 0g, Gorduras saturadas 0g, Fibras alimentares menor que 1g, Sódio 30mg com data de validade não inferior a 180 dias, ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega no depósito.		
02	AÇÚCAR ? TRITURADO	9.000	QUILO
	Especificação: de 1º qualidade, contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, devendo ser fabricado de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país: ANVISA/MS com embalagem final apropriada de 1kg. Deve apresentar data de fabricação não inferior a 180 dias e deve ter sido fabricado, no máximo, 30 dias antes da entrega	1,	
03	ALHO EM PASTA .	1.000	QUILO
	Especificação : Alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sal, <mark>aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem industrial com 100g</mark>	7	
04	ALMÔNDEGAS AO MOLHO .	4.000	QUILO
	Especificação: Produto obtido pelo processamento da porção comestível de carne bovina, isenta de ossos, peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos ou de outros tecidos inferiores carne mecanicamente separada de aves, farinha de trigo, farinha de rosca, proteína de soja, sal, açúcar, condimentos naturais, estabilizante tripolifosfato de sódio e corante caramelo de formato circular característico, imerso em molho preparado com água, polpa de tomate, fécula de mandioca, açúcar e condimentos naturais. Produto acondicionado em embalagens metálicas, hermeticamente fechadas e processados termicamente de forma a assegurar sua esterilidade comercial, com validade comercial de 3 anos a contar da data de fabricação. O produto deve ter sido fabricado, no mínimo 3 meses antes da data da sua entrega.		
05	ARROZ - TIPO 1 LONGO FINO	7.500	QUILO
	Especificação: branco, de primeira qualidade. Deverá ter boa apresentação e coloração, isento de impurezas, umidade, matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetai. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, deve ser entregues com embalagem final apropriada de 1kg. Deveapresentar data de fabricação não inferior a 180 dias e deve ter sido fabricado, no máximo, 30 dias antes da entrega	28.72.7967	
06	ARROZ P <mark>ARBOILIZADO</mark>	7.500	QUILO
	2075		



Especificação: - Arroz parboilizado tipo I, classe longo fino, produto beneficiado, de safra corrente a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estranhos deverá apresentar coloração branca e conter no mínimo 90% de grãos inteiros Embalagem: Saco de polietileno atóxico,com embalagem final apropriada de 1kg. Deve apresentar data de fabricado no máximo 30 dias antes da entranga.

	dias e deve ter sido fabricado, no máximo, 30 d <mark>ias antes da entrega</mark>		,
07	BATATA INGLESA ESCOVADA	500	QUILO
	Especificação : Comum, especial, escovada, de ta <mark>manho grande ou médio, uniforme, inteira,</mark> sem ferimentos ou defeitos, firm <mark>es, sem corpos estranhos ou terra.</mark>		
80	BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL	3.000	QUILO
	Especificação: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante (lecitina de soja), sal, aromatizantes, acidulantes (ácido lático) e melhoradores de farinha (protease e metabissulfito de sódio). Informação nutricional: Valor calórico 127 kcal (6%VD), Carboidratos 22g (7%VD), Proteínas 2,2g (3%VD), Gorduras totais 3,4g (6%VD), Gorduras saturadas 1,4g (6%VD), Gorduras trans 0g, Fibra alimentar 0,6g (2%VD), Sódio 104mg (4%VD), Colesterol 0g, Ferro 1,1mg (8%VD). Devem estar de acordo com a legislação da vigilância sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Devem ser entregues em embalagens individuais finais de 400mg, com data de fabricação inferior a 30 dias e com prazo de validade mínima de 180 dias		
09	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO	3.000	QUILO
	Especificação: COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL. NÃO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM QUEBRADA. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 04Kg, PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO DE 06 MESES		
10	BOLACHA SALGADA TIP <mark>O CREAM CRAC</mark> KER	6.000	QUILO
	Especificação: BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja e palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico, bicarbonato de sódio (ins 500i) e bicarbonato de amônio (ins503ii), acidulante ácido lático (ins 270), emulsificante lecitina de soja (ins 322), aromatizante, melhoradores de farinha, metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). Informação Nutricional (Porção de 30g (6 biscoitos): Valor Energético 127 Kcal (6%VD), Carboidratos 20g (7%VD), Proteínas 3,3g (4%VD), Gorduras totais 3,6g (7%VD), Gorduras saturadas 1,6g (7%VD), Gorduras trans 0g, Fibra alimentar 0,9g (4%VD), Sódio 210mg (9%VD). 104mg (4%VD), Colesterol 0g, Ferro 1,1mg (8%VD). Devem estar de acordo com a legislação da vigilância sanitária em vigor no país ANVISA/MS, Devem ser entregues em embalagens individuais, com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.		A
11	CAFÉ	1.250	QUILO
	Especificação : C <mark>AFÉ - Em</mark> pó, torrado, moído e embalado a vácuo, com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.		
12	CARNE B <mark>OVINA DE</mark> 1ª SEM OSSO <mark>TIPO ACÉM OU AGULHA</mark>	4.000	QUILO
	Especificação: De primeira, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar intervenções ou contrapesos (excesso de gordura). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do produto, número de registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Devem ser apresentadas em embalagens primárias plásticas de até 3 Kg acondicionadas em caixas de papelão	DE 29.12.1961	
13	CARNE BOVINA MOÍDA	7.500	QUILO
	PARA		



Especificação: ? In Natura, de bovino, corte traseiro (Coxão Mole ou patinho) ou Músculo Bovino Moldo contendo no máximo 5% de gordura, sem osso, sem sebo, entregues em embalagens finais de 1kg, com validade não inferior a 30 dias e envasadas no máximo a 05 dias e devidamente mantidas sob refrigeração/Congelamento até o momento da entrega.

dias e devidamente mantidas sob refrigeração/Congelamento até o momento da entrega 14 CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 4.000 QUII Q Especificação: Descrição do objeto: carne de 1ª categoria no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de ? 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Ø Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso Ø Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Ø Cheiro próprio Ø Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato <mark>ou partes flácidas ou d</mark>e co<mark>nsistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar</mark> as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 ? NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de até 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem <mark>furos e sem acúmulos</mark>, protegida externamente e<mark>m caixa d</mark>e pape<mark>l</mark>ão rotulada reforçada, com <mark>as abas superior e</mark> infe<mark>rior totalmente lacrada<mark>s contendo até 30</mark> kg. Não serão aceitas</mark> <mark>embalagens defeitu</mark>osas que exponham o produto à c<mark>ontaminaç</mark>ão e/ou deterioração. 4 Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalag<mark>em deverão e</mark>star impressos de forma clara e indelével as seguintes informa<mark>ções:</mark> Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORÍA (coxão mole ou patinho) · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação · peso líquido 15 1.000 QUILO CANJIQUINHA DE MILHO Especificação : amarela, tipo 1, embalagem final em caixinhas de papelão atóxicas de 200g Rótulo com prazo de validade de até 6 meses da data de fabricação/lote bem visível e informação nutricional. 16 QUILO **CEBOLA** 5.000 Especificação: De cor branca, tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades 17 CENOURA 5000,000 QUILO Especificação: Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devem ser de tamanho médio, co<mark>m casca sã</mark>, sem ruptur<mark>as, não deve apresentar rachaduras ou</mark> cortes na casca, estarem suficientemente desenvolvidas, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem fís<mark>ica ou me</mark>cânica, livre de enfer<mark>midades, isenta de partes p</mark>útridas. <u>Embalagem: Em sacas de até 50 kg, resistentes e atóxicas.</u> 18 CHARQUE P.A 7500,000 QUILO Especificação : Carne e sal, com identificação (validade, peso, procedência, número de registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Devem ser entregues em embalagem final de até 5kg e ter Validade não inferior a 18<mark>0 dias e com data de f</mark>abricaç<mark>ão não superior a</mark> 19 FARINHA DE MILHO FLOCADA 1500,000 QUILO



Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem de 1 Kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão do milho, desgerminado ou não. Boa qualidade. Não podendo estar fermentado, rançoso. Conter no máximo 14% de umidade. Ingredientes: 100% milho. Não contém glúten. Deverá conter na porção 40g: 31g de carboidratos e 1g de gorduras totais aproximadamente. Data de fabricação na embalagem.

	Validade de				
20		FARINHA DE TRIGO SEM <mark>FERMENT</mark> O .		1500,000	QUILO
	qualidade, pó branco, fi	o 1, enriquecido com ferro <mark>e acido fólico, 100% pur</mark> no e de fácil escoam <mark>ento, não devendo estar empr</mark> lagem intacta de 1 <mark>Kg. Data de validade mínima de</mark>	redado e isento de		
21		FARINHA LÁCTEA.		1000,000	PACOTE
	SUPORTAR A MANIPU ADEQUADAS PARA	ESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE JLAÇÃO,O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO I O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, POO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EM PLÁSTICA DE 600G	EM CONDIÇÕES , PARASITAS E		
22		FE <mark>IJÃO CARIOQUINH</mark> A .		2500,000	QUILO
	detritos a <mark>nimais ou</mark> ve mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage	rioquinha tipo 1, isento de impurezas como matéria getais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imatur s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend m: saco de polietileno atóxico com validade não in e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg	ros, manchados, e qualidade, com limento mínimo ferior a 180 dias da		
23		FEIJÃO PRETO .		2500.000	QUILO
	m <mark>ofados, caruncha</mark> do	getais, pedaços de grão <mark>s ardidos, brot</mark> ados, imatur s e descoloridos, que prejudique <mark>m sua apar</mark> ência e	e qualidade, com		
24	m <mark>ofados, caruncha</mark> do tolerância máxima p aceitável: 2,5 <mark>. Embala</mark> ge		e qualidade, com imento mínimo ferior a 18 <mark>0 dias da</mark>	500,000	QUILO
24	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação	s e descoloridos, que prejudique <mark>m sua apar</mark> ência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend m: saco de polietileno atóxico com validade não in e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 <mark>dias da</mark> a no depósito.	500,000	QUILO
24	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação	s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend. m: saco de polietileno atóxico com validade não in: e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ ntado em embalagens finais de 100g com prazo de	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 <mark>dias da</mark> a no depósito.	500,000 7500,000	QUILO
	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação data de fabricação despecificação: Apresenta está de fabricação despecificação desprodutes de fabricação de produtes SIF, não conter glúten, de Pecuária e abastecime dias anteriores a data de fabrical máxima de fabricação de fabricação de fabricação de fabricação de fabricação de fabricação de fabrica de fabricação de	s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend m: saco de polietileno atóxico com validade não in e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ ntado em embalagens finais de 100g com prazo de meses após a data de fabricação	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 dias da a no depósito. e validade de até 6 m aspecto próprio, as, cheiro e sabor na embalagem onter SIE, SIM ou tério da Agricultura, pricação de até 30 vácuo, em sacos		
	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação data de fabricação despecificação: Apresenta está de fabricação despecificação despecificação desprodutions. SIF, não conter glúten, des anteriores a data de plásticos de polietileno, li	s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend. m: saco de polietileno atóxico com validade não ine ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg. FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ ntado em embalagens finais de 100g com prazo de meses após a data de fabricação FRANGO INTEIRO CONGELADO . lo pescoço, pés, moela, figado, carne e miúdos con pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeada cia de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter no, marca do fabricante e prazo de validade, deve cevem estar de acordo com a s exigências do Minis nto. VALIDADE: O produto deve conter data de fabria entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, aso, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo o	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 dias da a no depósito. e validade de até 6 m aspecto próprio, as, cheiro e sabor na embalagem onter SIE, SIM ou tério da Agricultura, pricação de até 30 vácuo, em sacos		
25	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação do produti SIF, não conter glúten, de Pecuária e abastecime dias anteriores a data de plásticos de polietileno, li Especificação : Carne e pele, com adição de águ com cor própria e ser sujidades, parasitas e número de registro SIF exigências da Legis SECUNDÁRIA: Cai	s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend m: saco de polietileno atóxico com validade não interes de ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ nitado em embalagens finais de 100g com prazo de meses após a data de fabricação FRANGO INTEIRO CONGELADO. To pescoço, pés, moela, fígado, carne e miúdos con pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeada cia de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter no, marca do fabricante e prazo de validade, deve coverm estar de acordo com a s exigências do Minis nito. VALIDADE: O produto deve conter data de fabria entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a so, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo o congelamento de -12°C. FRANGO (PEITO DE FRANGO SEM OSSO) de frango, corte do peito sem osso, congelada, não a de, no máximo 4%, aspecto próprio, não amolec em manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, clarvas. Deve apresentar identificação (Validade, per la de, no máximo 4%, aspecto próprio, não amolec em manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, clarvas. Deve apresentar identificação (Validade, per la de, so sanitária em vigência no Palação (Validade, per la cara de papelão ondulado de até 20kg, EMBALAGE. vácuo. VALIDADE: O produto deve conter data de vácuo.	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 dias da a no depósito. e validade de até 6 m aspecto próprio, as, cheiro e sabor na embalagem onter SIE, SIM ou tério da Agricultura, pricação de até 30 vácuo, em sacos de 2kg, mantida sob de 2kg, mantida sob esso, procedência, de acordo com as EMBALAGEM M PRIMÁRIA:	7500,000	QUILO
25	mofados, carunchado tolerância máxima p aceitável: 2,5. Embalage data de fabricação do produti SIF, não conter glúten, de Pecuária e abastecime dias anteriores a data de plásticos de polietileno, li Especificação : Carne e pele, com adição de águ com cor própria e ser sujidades, parasitas e número de registro SIF exigências da Legis SECUNDÁRIA: Cai	s e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e ermitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rend. m: saco de polietileno atóxico com validade não in. e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entreg. FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ ntado em embalagens finais de 100g com prazo de meses após a data de fabricação FRANGO INTEIRO CONGELADO . lo pescoço, pés, moela, figado, carne e miúdos con pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeada cia de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter no, marca do fabricante e prazo de validade, deve cevem estar de acordo com a s exigências do Ministro. VALIDADE: O produto deve conter data de fabria entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a so, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo o congelamento de -12°C. FRANGO (PEITO DE FRANGO SEM OSSO) de frango, corte do peito sem osso, congelada, não da de, no máximo 4%, aspecto próprio, não amolecim manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, co larvas. Deve apresentar identificação (Validade, petagão Sanitária em vigência no País ANVISA/MS. Xa de papelão ondulado de até 20kg, EMBALAGE.	e qualidade, com imento mínimo ferior a 180 dias da a no depósito. e validade de até 6 m aspecto próprio, as, cheiro e sabor na embalagem onter SIE, SIM ou tério da Agricultura, pricação de até 30 vácuo, em sacos de 2kg, mantida sob de 2kg, mantida sob esso, procedência, de acordo com as EMBALAGEM M PRIMÁRIA:	7500,000	QUILO



Especificação: Carne de frango coxa com sobre coxa congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Deve apresentar rótulo com identificação da empresa, peso, data de validade e numero do registro do produto. Temperatura durante o recebimento a temperatura do produto devera ser ate 7 graus (10% de tolerância). Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigência no País ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de até 20kg, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Apropriada, embalada a vácuo, em sacos plásticos de até 1kg. VALIDADE: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data da entrega.

28			
	FRANGO (PEITO DE FRANGO COM OSSO).	2500,000	QUILO
	Especificação: Carne de peito frango co <mark>m osso. Devendo ser fornecida acondicionada em</mark> embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Deve apresentar rotulo com identificação da empresa, peso, data de validade e numero do registro do produto. Temperatura durante o recebimento a temperatura do produto devera ser ate 7 graus (10% de tolerância)		7/
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL .	5000,000	QUILO
	Especificação: Com pó em aspecto uniforme, sem grumos, cor branca amarelada, não conter substâncias macro e microscopicamente visíveis, deve conter características sensoriais preservadas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 26g: Valor energético 128Kcal, Carboidratos 10g, Proteínas 6,8g, Gorduras totais 6,8g, Gorduras saturas 4,0g, Gorduras trans 0g, Fibra alimentar 0g, Sódio 104mg, Cálcio 250mg. ALÉRGICOS: CONTÉM LACTOSE E NÃO CONTÉM GLÚTEN.		
30	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA	2500,000	QUILO
	peru), gordura suína, água (6,64%), carne mecanicamente separada de suíno, sal, proteína de soja (0,99%)**, açúcar, extrato de alecrim, pimenta-calabresa, aromatizantes: aromas naturais de fermentado, carne, furnaça, pimenta-calabresa, noz-moscada e pimenta-preta, aromas idênticos aos naturais de alho, erva-doce e orégano, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, corantes: caramelo IV e carmim cochonilha, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio. ** Bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes e agrobacterium tumefaciens.	1	
31	MACARRÃO ESPAGUETE ,	3000,000	QUILO
31		3000,000	QUILO
31	MACARRÃO ESPAGUETE , Especificação : Tipo 1, composto de sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 5kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e	3000,000	QUILO
	MACARRÃO ESPAGUETE , Especificação: Tipo 1, composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 5kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.		A
	MACARRÃO ESPAGUETE , Especificação: Tipo 1, composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÜTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 5kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias. MASSA DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Especificação: Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÜTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias		A
32	Especificação: Tipo 1, composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 5kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias. MASSA DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Especificação: Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS, VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.	2000,000	QUILO



Especificação:, tipo 1, cor branca e despeliculado, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura e/ ou Ministério da Saírde

	12/78 da CNNPA. O produ	uto deve ter registro do Ministério da Agri Saúde.	cultura e/ o	u Ministério da		
35		MOLHO DE TOMATE .			2500,000	QUILO
	especiarias, sal e açúcai modificado, Óleo refinado conservador de sabor ben DERIVADOS DE SOJA	laborado a partir das partes comestíveis . Ingredientes: tomate, cebola, açúcar cr de soja, salsa, alho, realçador de sabor zoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN . Deve apresentar cor, sabor e odor cara acordo com a legislação sanitária em vig	istal, sal ref glutamato n I. ALÉRGIC cterísticos, c	nado, amido nonossódico e OS: CONTÉM consistência		
36		ÓLEO DE SOJA .			2000,000	LITRO
	turvação, substâncias em	aja refinado, 100% natural, deve ser oleos suspens <mark>ão ou</mark> depósito, cor própria, aus com dat <mark>a de fabri</mark> cação inferior a 30 dia de val <mark>idade mínima de 1</mark> 80 dias.	sência de co	r ou odor não		
37	\	SAL.			1000,000	QUILO
	impurezas e <mark>umidad</mark> e, ac hermetica <mark>mente e lim</mark> po. A e proc <mark>edência, número</mark> do l	ado, constituído <mark>de cristais de g</mark> ranulaçã ondicionado em saco plástico, integro, ai embalagem deverá conter externamente ote, data de fabricação, quantidade do p fabricação inferior a 30 dias da entrega mínima de 180 dias.	tóxico, resis e os dados o roduto, núm	tente, vedado de identificação ero de registro.		
38		SALSICHA AO MOLHO DE TOMATES			1500,000	QUILO
		erva, acondicionada e <mark>m embalage</mark> m prin erá apresentar valida <mark>de mínima de 06 (s</mark> de entrega.			ı	
39		SELETA DE L <mark>EGUMES .</mark>			2000,000	QUILO
	ISENTO DE GLÚTE	dientes: Ervilha, Milho, Batata, Cenoura e N. Devem estar intactas, resistente, vede n possuir data de fabricação de, pelo me data de entrega	da hermetid	amente,	-	
40		SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL .			1500,000	QUILO
	óleo vegetal de soja, polpa monossódico e acidulan Ministério da Agr <mark>icu</mark> ltura SI	a, água de constituição (ao próprio suco), a de tomate, sal, especiarias, açúcar, rea te ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN F/DIPOA. Embalagem primária de 125g. duto deve ser entregue com data de fabr meses após a data de fabricação.	lçador de sa I. Apresenta VALIDADE	abor glutamato r registro do : 4 anos após a		
41		TEMPERO COMPLETO .			1000,000	QUILO
	Louro, Açafrão e G <mark>lutamat</mark> 11,3Kcal, Carboidratos 1, deve estar de acordo com	onal, contendo Sal, Alho, Pimenta do Re o de sódio. Informação Nutricional (porçi 2%, Proteínas 0,5%, Gorduras totais 1,2 as exigências da legislação sanitária em deve ter data de fabricação de até 120 o EMBALAGEM final de 300g.	ão de 10ml) <mark>%, Sódio 0, vigor</mark> no pa	Valor calórico 5%. O produto is ANVISA/MS.		
42		VINAGRE DE ÁLCOOL .			1000,000	LITRO
	conservador, acidez mend	icional, obtido através da fermentação de r que 5%, VALIDADE: com data de fabril a e com prazo de validade mínima de 18			DE 29-12-198	



- 1.2. O(s) serviço(s) desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da lei nº 14.133 de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.
- 2.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CIC<mark>LO DE VIDA DO</mark> OBJETO
- 2.3. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

3.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos <u>artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021</u>, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

3.3. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

O PARÁ



<u>ESTADO DO PARÁ</u> <u>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ</u> <u>SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO</u>

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

- 4.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 4.2. Os serviços poderão ser realizados durante o período 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato.
- 4.3. Os itens deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da ordem de serviços emitida pela CONTRATANTE.
- 4.4. Os serviços serão realizados, em conformidade com as determinações expedidas pela CONTRATANTE
- 4.5. Os serviços serão rejeitados, sempre que estiverem em desacordos com as condições estipuladas no instrumento convocatório e contratos.
- 4.6. Os serviços deverão ser de qualidade. Sendo a prestação dos referidos serviços serão supervisionados pela Prefeitura e secretarias municipais do município de Santa Maria do Pará /PA
- 4.7. A CONTRATADA deverá, durante a prestação dos serviços, atender as exigências das condições de segurança.
- 4.8. 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 e secretarias municipais do município de Santa Maria do Pará /PA
- 4.9. Local e horário de entrega
- 4.10. A proponente deverá realizar a entrega dos serviços/produtos no local indicado pela Prefeitura e Secretarias do município de Santa Maria do Pará /PA
- 4.11. de acordo com a ordem de compra, em horário de expediente normal do órgão contratante;

DO PARÁ

- 4.12. O recebimento do serviço/produto deverá ser efetuado por servidor designado para esse fim, representando a Prefeitura e secretarias municipais do município de Santa Maria do Pará /PA
- 4.13. Rotinas a serem cumpridas.



Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1°, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

4.14. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido <u>na Lei nº 8.078, de 11 de</u> setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 5.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 5.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato.
- 5.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.



Fiscalização

5.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 5.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 5.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 5.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 5.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- 5.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);
- 5.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

5.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).



5.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 5.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 5.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 5.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 5.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 5.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 5.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).



5.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

- 6.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 6.1.1. não produzir os resultados acordados,
- 6.1.1.1. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 6.1.1.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

- 6.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 6.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.



- 6.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 6.7.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
- 6.7.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 6.7.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 6.7.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 6.7.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.8. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhálos ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 6.9. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:



- 6.9.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.9.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 6.9.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 6.9.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 6.9.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 6.10. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 6.11. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 6.12. O recebim<mark>ento</mark> provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 6.13. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7°, §2° da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 6.14. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021



<u>ESTADO DO PARÁ</u> <u>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ</u> <u>SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO</u>

- 6.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 6.15.1. o prazo de validade;
- 6.15.2. a data da emissão;
- 6.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.15.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 6.15.5. o valor a pagar; e
- 6.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciandose o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 6.17. A Nota Fiscal ou Fatura 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.18. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 6.19. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.
- 6.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.



- 6.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 6.23. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 6.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- 6.25. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.27. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.28. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

6.29. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.



- 6.29.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.
- 6.30. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 6.31. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 6.32. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)
- 6.33. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PRECO.

Regime de execução

7.2. O regime de execução do contrato será o MENOR PREÇO



Exigências de habilitação

7.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 7.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 7.5. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.6. **Microempreendedor Individual MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 7.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 7.9. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 7.11. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 7.11.1. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;



7.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 7.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 7.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual:
- 7.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 7.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os beneficios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

DO PARÁ



Qualificação Econômico-Financeira

- 7.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5°, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME n° 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 7.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);
- 7.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 7.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 7.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- 7.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 7.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital ECD ao SPED.
- 7.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação a comprovação de patrimônio líquido mínimo até 10% do [valor total estimado da contratação ou valor total estimado da parcela pertinente ou do item pertinente.
- 7.25. As empre<mark>sas cr</mark>iadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 7.26. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

7.27. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.



- 7.27.1.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 7.27.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 7.27.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 7.28. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 7.28.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4°, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2° a 6° da Lei n. 5.764, de 1971;
- 7.28.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 7.28.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 7.28.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 7.28.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 7.28.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e



7.28.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.
- 8.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato
- 8.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 8.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 8.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 8.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas para aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta de dotação orçamentária específica, indicada antes da assinatura da ata de registro de preços, contrato ou outro documento equivalente.



<u>ESTADO DO PARÁ</u> <u>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ</u> <u>SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO</u>

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 11.1 São obrigações do Contratante:
- 11.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 11.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 11.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 11.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 11.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 11.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 11.8. Cientificar o órgão Competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 11.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 11.9.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 11.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.



<u>ESTADO DO PARÁ</u> <u>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ</u> <u>SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO</u>

- 11.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 11.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2°, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 12.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 12.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 12.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 12.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 12.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 12.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento



da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

- 12.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, o contratado 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;
- 11.10. 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 ao Contratante;
- 11.11. Comunica<mark>r ao</mark> Fiscal do contrato, no prazo de 24 (v<mark>inte e quatro)</mark> horas, q<mark>ualqu</mark>er ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 11.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo 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.
- 11.13. Paralisar, por determinação do 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.
- 11.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 11.15. 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.



- 11.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 11.17. 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;
- 11.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 11.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 11.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 11.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.22. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

12. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

12.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que



eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

- 12.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 12.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em
- 12.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 12.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do <u>art. 15 da LGPD</u>, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do <u>art. 16 da LGPD</u>, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 12.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 12.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 12.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 12.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 12.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (<u>LGPD, art. 37</u>), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 12.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.



- 12.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 12.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 13.1.5. fraudar a licitação
- 13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;



- 13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 13.2.1. advertência;
- 13.2.2. multa;
- 13.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 13.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita neste instrumento, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



- 13.8. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.9. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.10. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

Santa Maria do Pará/PA, 25 de setembro de 2025.

ALUIZIO DE OLIVEIRA PONTES

Secretário Municipal de Administração