



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: Contratação de empresa para Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda da secretaria de Administração do Município de Itaúbal.

2.0. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: A aquisição de gêneros alimentícios faz-se necessária para atender a demanda junto as diversas Secretarias que compõem o Poder Executivo Municipal, proporcionando assim a continuidade e a ampliação na prestação dos serviços públicos essenciais ao Município de Itaúbal.

2.2. . Por conseguinte, a presente aquisição de gêneros aliment\ícios, também se torna imprescindível, para a alimentação de diversas secretarias e programas visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na 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.

2.3. As características e especificações do objeto ora licitado são:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS	UNID	QUANT
1	AÇÚCAR TRITURADO de 1ª qualidade, contendo o mínimo de 98,5% de sacarose, aparência homogênea, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria ferrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais, embalagem de polietileno de 1kg contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalado em plástico resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 1kg. Acondicionados em Fardo contendo 30kg.	Fardo	25
2	CAFÉ torrado e moído, 100% puro, acondicionado em embalagem de alumínio metalizada, embalado à vácuo, data de vencimento de no mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem contendo 250g. Acondicionado em caixa, contendo 20 pacotes.	Caixa	20
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL, envasados em pacotes plástico aluminizados, herméticos, resistentes, protegidos contra contaminação. Devendo constar no rótulo: procedência, tipo, lote, peso, composição, marca, data de fabricação e prazo de validade. Devendo atender aos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA. Acondicionado em Fardos lacrados ou em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes. A validade tem que ser no mínimo de 10 (dez) meses a contar da data da entrega. Pacote contendo 400g.	Pct	500
4	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1. Embalagem contendo 1kg. Acondicionado em fardo contendo 30kg, possuir na embalagem marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de acordo com a		



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



	resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para Alimentos-CNPA, além de rotulagem nutricional obrigatória.	Fardo	30
5	FEIJÃO PRETO tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, embalagem de 1kg, acondicionado em fardo com 30kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, devidamente registrado no Ministério da Agricultura. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Fardo	20
6	FEIJÃO RAJADO tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na característica a variedade correspondente, tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Embalagem contendo 1kg. Acondicionado em fardo com 30kg.	Fardo	10
7	MASSA PARA SOPA, tipo concha, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Und	100
8	MACARRÃO COM SÊMOLA, tipo espaguete, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Fardo com 10 pacotes de 500g cada.	Fardo	30
9	FARINHA DE MANDIOCA apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1.	Kg	50
10	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker, deverá ser fabricado a partir de matéria primas sã e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimado e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Com validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Caixa com 20 unidades.	Caixa	30
11	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA, sem recheio, deverá ser fabricado a partir de matéria primas sã e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimado e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Com validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Caixa com 20 unidades.	Caixa	20
12	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO de 1ª qualidade. Embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e hermeticamente fechado. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	Kg	20
13	CARNE BOVINA EM CONSERVA, embalagem de 320g, contendo identificação do produto, marcado fabricante, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	Und	36
14	SELETA DE LEGUMES em conserva, embalagem contendo no mínimo 280g (peso drenado), com identificação do produto, marca do		



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



	fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 180 dias.	Und	96
15	ERVILHA em conserva, reidratada. Embalagem (lata ou sachê) contendo 200g (peso drenado). Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informações nutricionais, número de registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente, reembalado de acordo com apraxe comercial. Prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Und	54
16	MILHO VERDE em conserva, lata 200g, preparada com os frutos amadurecidos, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetido ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	Und	54
17	ÓLEO VEGETAL DE SOJA refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado com degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Embalagem pet 900ml. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	80
18	VINAGRE ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Embalagem de 750ml. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado com acidez mínima de 4%. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de turgidez. Com características organolépticas próprias. Contendo prazo de validade e com data de fabricação.	Und	40
19	EXTRATO DE TOMATE, simples concentrado, composição nutricional, o produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo 190g, prazo de validade e data de fabricação.	Und	60
20	OVO IN NATURA, tipo caipira, acondicionado em bandejas com 30 unidades, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Apresentando data de validade.	Cuba/Bandeja	10
21	MARGARINA COM SAL. Embalagem contendo 500g. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	Und	24
22	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo coxão mole, resfriada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, selada a vácuo, deve ter aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, proveniente de bovinos saudáveis, abatidos e manipulados sob inspeção sanitária.	Kg	40
23	CHARQUE PONTA DE AGULHA, preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Acondicionado em pacote de 5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data	Kg	25



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



	de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
24	CARNE BOVINA COM OSSO, tipo pá ou agulha, resfriada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, selada a vácuo, deve ter aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, proveniente de bovinos sadios, abatidos e manipulados sob inspeção sanitária.	Kg	25
25	CARNE BOVINA MOIDA in natura, de 1ª qualidade, congelada, a carne deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem, sem ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Cada peça embalada a vácuo, em embalagem impermeável e amplamente protegida. A embalagem deverá apresentar rotulagem com data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F.	Kg	20
26	CARNE SUÍNA TIPO PALETA sem osso, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), sem odores, sujidades, parasitos e larvas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, marca/procedência. Validade de no mínimo 03 meses a contar da data de entrega.	Kg	15
27	FRANGO INTEIRO, embalagem em sacos de polietileno atóxico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente (SIF ou SISP). Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade e de fabricação na embalagem.	Kg	150
28	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado, com adição de água de no máximo 06%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalado em sacos de polietileno atóxico e resistente grampeado mecanicamente ou termossolado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	Kg	100
29	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, cozida, grossa, ingredientes: carne suína acondicionada em embalagem primária de plástico em PVC à vácuo apropriada, com prazo de validade não inferior a 180 dias a contar da data de entrega, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação sanitária vigente, devendo apresentar inspeção S.I.F. Pacote contendo 2,5kg.	Kg	10
30	LINGUIÇA TOSCANA TIPO FRANGO elaborada de carne de frango, gordura de frango, água, sal, açúcar, cebola, alho, pimenta branca, extrato de alecrim, salsa, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservante: nitrato de sódio. Embalado em saco atóxico de polietileno com validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega e rotulada conforme legislação sanitária vigente, devendo apresentar inspeção S.I.F. Pacote contendo 2,5kg.	Kg	6
31	CEBOLA IN NATURA, boa qualidade, devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente		



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



	de Catafilo, isenta de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	60
32	TOMATE IN NATURA, de 1ª qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarem danificados por lesões que afetem suas características, isenta de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	20
33	CHEIRO VERDE, produto com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e sem sujidades e defeitos que possam alterar a aparência, qualidade e sabor, de colheita recente.	Maço	100
34	PIMENTÃO VERDE IN NATURA boa qualidades, tamanhos uniformes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes.	Kg	20
35	ALFACE em maços in natura, de boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Maço	80
36	CENOURA IN NATURA, comum, lavada, de boa qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachaduras, broteamento. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	60
37	BATATA IN NATURA, comum, lavada, com tamanhos uniformes, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachaduras, broteamento. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	60
38	COUVE IN NATURA, folha verde escura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	80
39	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, culinária em geral - sem rama, de 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	20
40	LIMÃO FRUTA IN NATURA, espécie taiti, 1ª qualidade, deve ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	30
41	REFRIGERANTE SABOR COLA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	20
42	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com		



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



	tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	20
43	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	20
44	REFRIGERANTE SABOR UVA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	20
45	COLORAU ou colorífico em pó, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega, com os dizeres da rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com RDC nº 276/2005. Pacote com 500g.	Pct	30
46	CONDIMENTO, apresentação industrial, matéria prima pimenta/cuminho, aspecto físico pó. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com os dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com RDC nº 276/2005. Pacote com 100g.	Pct	30
47	ALHO, branco, de primeira, intacto, pacote com 200g, de tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	Kg	30
48	SAL 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 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, com registro no Ministério da Saúde, embalagem de 1kg. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	30

3.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato.

4.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato.

5.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.1. Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

6.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



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

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

6.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pela Prefeitura Municipal, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CPNJ: 34.925.214/0001-90



IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

Itaubal- AP, 06 de novembro de 2024.

José Serafim Picanço Filho
Prefeito Municipal de Itaúbal

Déa Maria Picanço Machado
Secretária Municipal De Administração E Finanças