



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços em Ata para a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA AS UNIDADES DA FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII – FUNPAPA**, durante o exercício de 2018 no que couber.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade PREGÃO, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo “MENOR PREÇO POR ITEM”, sob o regime de execução indireta EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO”, para atender o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e no art. 3º e incisos, do Decreto Federal nº 7.892/13, afim de suprir a necessidade da Fundação Papa João XXIII.

2.2. Este Registro de Preços tem por finalidade a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para compor os cardápios a serem oferecidos aos usuários da Fundação Papa João XXIII, estimando um período de 12 meses, considerando que os serviços ofertados pela fundação são dirigidos para pessoas em situação de vulnerabilidade social de todas as idades e gêneros no Município de Belém.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. Os produtos deverão atender às normas legais pertinentes, deverão ser embalados, transportados e entregues em consonância com os preceitos deste Termo de Referência, de forma a assegurar sua perfeita condição de consumo, conforme especificações técnicas e quantidades previstas no **Anexo A** do presente Termo.

35. ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO

35.1 A estimativa de custo para a aquisição do objeto do presente Termo de Referência será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na IN nº 05/2014-SLTI/MPOG, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para as futuras e eventuais aquisições decorrentes do Registro de Preços.

36. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS

36.1 A proponente deverá na ocasião da apresentação da proposta:

36.1.1 Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara e detalhada, citando especificação, fabricante, país de procedência e outras características que permitam identificá-los, anexando-se, inclusive, quando possível, prospectos em Português, sem referência às expressões “**similar**”, de acordo com os requisitos indicados neste Termo de Referência;

36.1.2 Indicar o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que a proponente se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional e internacional;

36.1.3 Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **120 (cento e vinte) dias** contados da data de sua apresentação;

36.1.4 Apresentar na proposta garantia/validade dos produtos, não podendo ser menor que **12 (doze) meses**;

36.1.5 Qualquer opção oferecida pela firma, que não atenda as especificações contidas no edital, não será levada em consideração durante o julgamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA

37. DOCUMENTOS LEGAIS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

37.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) **Atestado de Capacidade Técnica** fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características ao objeto da licitação, deverá estar emitido em nome e com o CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;
- b) Apresentação do **SIF ou SIE** do fabricante dos produtos de **ORIGEM ANIMAL, quando couber**;
- c) **Registros** do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de **ORIGEM ANIMAL** e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual-SIE, quando couber;
- d) As empresas fornecedoras de gêneros perecíveis, como: **“IN NATURA”** ou demais itens que necessitem de resfriamento ou congelamento, deverão, ainda apresentar **DECLARAÇÃO** que possui **ESTRUTURA E LOGÍSTICA** (próprias ou locadas) adequada para cumprir fielmente os fornecimentos dos gêneros, como: possuir estrutura adequada para os seguintes requisitos: câmara(s) frigorífica(s), se a mesma é para produtos resfriados (0º a 7ºC) e/ou congelados (-18ºC), capacidade de armazenamento, bem como veículos frigoríficos. Além de apresentar os documentos que comprovem a regularidade de funcionamento de sua armazenagem e logística.

37.2 A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

38. DA AMOSTRA

38.1 Caso seja necessário, poderá ser exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra(s) do(s) item(s), no prazo máximo de até **02 (dois) dias úteis**, para a verificação da compatibilidade com as especificações deste termo de referência e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado no edital;

38.2 A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo;

38.3 Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipo, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise e submetidos aos testes necessários e não serão devolvidos ao licitante, em qualquer hipótese;

38.4 Os licitantes deverão colocar à disposição da administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;

38.5 Será considerada aprovada a amostra que atender aos requisitos das especificações do objeto citados no **item 3**, deste Termo, sendo que a recusa do material será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

39. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. O início do fornecimento dos bens iniciará após assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho, conforme cronograma e locais de entrega a seguir:

GÊNEROS	CRONOGRAMA
---------	------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA

Secos	Entrega mensal no almoxarifado da FUNPAPA, até 5 dias do recebimento da programação de entrega, fornecido pelo Serviço de Nutrição, via e-mail.
Carnes	Entrega semanal nas Unidades de Atendimento às segundas-feiras, de 8h as 14h, de acordo com a programação, fornecida pelo Serviço de Nutrição, via e-mail.
Hortifrutigranjeiros, laticínios e pães.	Entrega semanal nas Unidades de Atendimento, às segundas-feiras de 8h as 14h, de acordo com a programação, fornecida pelo Serviço de Nutrição, via e-mail.

8.1.1. Registro de entrega dos Gêneros: no ato da entrega o fornecedor deverá apresentar a nota para ser assinada e datada pelo recebedor.

8.2. Transporte para distribuição: As carnes deverão ser transportadas em caminhão frigorífico em temperatura de refrigeração e hortifrutigranjeiros, em transporte apropriado (temperatura ambiente). Os Gêneros estocáveis em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú).

8.3. Embalagem: a carne bovina deverá ser embalada em filme plástico e o frango em embalagem própria, ambos devidamente registrados no Ministério da Agricultura (SIF), conforme exigência da vigilância sanitária.

8.4. Embalagem: as frutas, verduras e legumes deverão estar acondicionados em sacos tipo rede e os ovos em bandejas onduladas de papelão.

8.5. Critérios de qualidade a serem obedecidos no ato da entrega dos gêneros perecíveis nas unidades de atendimento. Se não estiverem adequados aos critérios abaixo relacionados, serão devolvidos.

8.5.1. CARNES BOVINAS:

8.5.1.1. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, publicada no D.O.U. em 10/01/01. Embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, lote, validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

8.5.1.2. As carnes bovinas deverão apresentar aspectos firmes, não amolecidos e nem pegajoso;

8.5.1.3. Cor vermelho vivo, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas;

8.5.1.4. Deve ser resfriada, transportadas em carro fechado, isotérmico ou refrigerado em torno de 4 a 6 ° C;

8.5.1.5. Não devem apresentar aparas superiores a 10%.

8.5.2. AVES:

8.5.2.1. Devem apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso;

8.5.2.2. Não devem apresentar escurecimento ou manchas;

8.5.2.3. Cor e odor característicos;

8.5.2.4. Devem ser congeladas não temperadas e transportadas em carros fechados, isotérmicos ou refrigerados em torno de 15 a 18°C;

8.5.2.5. Devem apresentar embalagem plástica que proteja e assegure sua qualidade;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

8.5.3. PEIXES:

- 8.5.3.1. Devem apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso;
- 8.5.3.2. Odor característico cor rosada e sem manchas;
- 8.5.3.3. Devem ser congelados em embalagens plásticas que assegurem qualidade;
- 8.5.3.4. Devem ser transportados em carros fechados isotérmicos ou refrigerados em torno de 15 à 18°C.

8.6. CONDIÇÕES GERAIS DE RECEBIMENTO DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS:

8.6.1. Só serão recebidos os hortifrutigranjeiros que apresentarem os seguintes aspectos:

- 8.6.1.1. Ausência de danos por lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e polpa;
- 8.6.1.2. Ausência de manchas, mofo, bolores, mucosidades e perfurações da parte externa;
- 8.6.1.3. Ausência de enfermidades, insetos ou larvas;
- 8.6.1.4. Ausência de sujidades ou corpos estranhos aderidos à casca;
- 8.6.1.5. Apresentar-se de tamanho uniforme, aroma, cor e sabor característico de cada espécie.

8.6.2. LEGUMES:

- 8.6.2.1. Grau de evolução completo do tamanho, com maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega, aroma e cor próprios de cada espécie e variedades;
- 8.6.2.2. Livres de enfermidades, insetos e larvas;
- 8.6.2.3. Não estar sujos de terra e nem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa;
- 8.6.2.4. Livres da presença de bolor ou mucosidade.

8.6.3. VERDURAS:

- 8.6.3.1. Frescas, com folhas verdes e sem traços de descoloração;
- 8.6.3.2. Livres da presença de bolor ou mucosidade (gosmenta);
- 8.6.3.3. Livres de enfermidades insetos ou larvas;
- 8.6.3.4. Grau de evolução completo em tamanho e maturação adequado ao consumo imediato.

8.6.4. FRUTAS:

- 8.6.4.1. Frescas íntegras e firmes;
- 8.6.4.2. Aroma e cor próprios de cada espécie;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

8.6.4.3. Não conter sujidades ou corpos estranhos aderidos à casca;

8.6.4.4. Livres de bolores e manchas;

8.6.4.5. Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega.

8.6.5. OVOS:

8.6.5.1. Íntegros (sem rachaduras);

8.6.5.2. Não conter sujidades aderidas à casca;

8.7. Farinhas: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, secas à temperatura adequada,

8.7.1. Farinha de mandioca e tapioca: Aspectos sensoriais aparência, sabor, odor e textura adequados à natureza do alimento e coloração característica de cada espécie livre de umidade, parasitas e fungos.

8.8. PÃES:

8.8.1. Aspectos sensoriais: aparência, sabor, odor e textura adequados à natureza do alimento;

8.8.2. Ausência de bolores e mofos dentre outros sinais de contaminação;

8.8.3. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas no ato da entrega;

8.8.4. Acondicionados em sacos de polietileno atóxico, com rótulo, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;

8.9. REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS:

8.9.1. A embalagem primária é a que está em direto contato com o alimento e a secundária é aquela em que estão acondicionadas as embalagens primárias;

8.9.2. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte;

8.9.3. Devem ainda ser compatíveis com o prazo de validade. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento;

8.9.4. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentam defeitos que comprometam a qualidade e conservação dos alimentos são consideradas defeituosas;

8.9.5. A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem. O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

8.9.5.1. Nome completo do alimento e tipo;

8.9.5.2. Marca;

8.9.5.3. Lista de ingredientes;

8.9.5.4. Data da fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

8.9.5.5. Nome e endereço do fabricante ou embalador;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

8.9.5.6. Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado, com respectivas unidades de medida;

8.9.5.7. Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;

8.9.5.8. Sigla e número do registro em vigência no órgão competente;

8.9.5.9. O rótulo dos alimentos que contiverem na sua formulação o trigo, a cevada, o centeio, o malte e seus produtos derivados devem declarar a presença de glúten na sua formação;

8.9.5.10. O número de registro do Ministério da Saúde é formado por um conjunto de doze dígitos assim distribuídos: cinco primeiros dígitos identificam a empresa detentora do registro do produto;

8.9.5.11. Os quatro dígitos subsequentes, do décimo primeiro completam a caracterização do produto;

8.9.5.12. Os dígitos seguintes, do décimo primeiro ao décimo primeiro completam a caracterização do produto; o dígito final é de controle de toda a numeração;

8.9.5.13. Os nove primeiros dígitos são de impressão obrigatória no rótulo e deverão estar precedidos da sigla MS. Os demais dígitos são de impressão facultativa.

8.9.6. OS RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVEM APRESENTAR OBRIGATORIAMENTE:

8.9.6.1. O número do SIF que identifica a empresa e a equipe de inspeção federal.

8.9.6.2. O número que indica o registro do rótulo no Ministério da Agricultura. Este número é sequencial e é seguido pelo número do SIF.

8.9.7. OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS OBTIDOS ATRAVÉS DE UMA FORMULAÇÃO PREDEFINIDA DEVEM CONTER AS INFORMAÇÕES ABAIXO:

8.9.7.1. Instruções para preparo;

8.9.7.2. Rendimento após preparo expresso em número de porções prontas e indicando peso ou volume líquido de cada porção;

8.9.7.3. Composição centesimal.

8.9.8. O rótulo institucional foi abolido e o fornecedor deve utilizar o rótulo de empresa responsável (fabricante ou embalador).

8.9.9. O rótulo da embalagem secundária deve apresentar as seguintes informações mínimas:

8.9.9.1. Nome completo do alimento e tipo;

8.9.9.2. Marca;

8.9.9.3. Peso ou volume bruto das respectivas unidades;

8.9.9.4. Número de unidades contidas;

8.9.9.5. Validade do produto;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

8.9.10. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerado na inspeção de rotina. Para fins de licitação não é considerado o rótulo da embalagem secundária.

8.10. Referências: Decreto lei nº. 986, 21.10.79 - DINAL/MS; RIISPOA—MA, Brasília, 1980; Portaria nº 63/84 - SNVS de 27.12.84. Lei nº 8.078 de 11.09.90; Lei nº. 8.543 de 23.12.92.

8.11. Caso, durante o prazo de garantia, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, sendo de até **24 (vinte e quatro) horas** o prazo para correção troca dos produtos, contadas a partir da solicitação efetuada, sem qualquer ônus à Administração Pública.

40. DO RECEBIMENTO

40.1 O recebimento e a aceitação dos produtos licitados dar-se-ão por comissão ou servidor responsável, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

a) Provisoriamente: no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações contidas no Termo de Referência, mediante a emissão do termo de Recebimento Provisório; e

b) Definitivamente: no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da assinatura do termo de recebimento provisório e após a verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. São deveres da CONTRATADA:

9.1.1. Fornecer o objeto, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes deste instrumento e demais condições estabelecidas no edital e na legislação em vigor;

9.1.2. Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

9.1.3. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para fornecimento dos bens, em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do §1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.1.4. Os Gêneros Alimentícios a serem adquiridos, devem estar credenciados pelos Órgãos Normalizadores e Fiscalizadores, com registro de padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) disposto nas respectivas legislações vigentes: Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969 - NORMAS BÁSICAS PARA ALIMENTO; RDC/ ANVISA, MS nº 259/2002 - Rotulagem de Alimentos Embalados e Portaria nº1428/MS, de 26 de novembro de 1993; Decreto lei nº 986 de 21.10.79 - DINAL/MS; dentre outras. Reserva-se a contratante o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

9.1.5. Entregar os produtos contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

9.1.6. Repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

9.1.7. Seguir programação da Fundação Papa João XXIII - FUNPAPA quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade a serem entregues;

9.1.8. É obrigação e responsabilidade dos fornecedores, se equiparem de balanças, para proceder a conferência dos pesos dos gêneros alimentícios, no ato da entrega, nas unidades requisitantes. (CRAS, CREAS, ABRIGOS, ALMOXARIFADO e outros).

9.1.9. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, atendendo de imediato as reclamações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA

10. DEVERES DA CONTRATANTE

10.1. São deveres da CONTRATANTE:

- 10.1.1.** Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;
- 10.1.2.** Rejeitar os bens cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes deste Termo de Referência;
- 10.1.3.** Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) DA CONTRATADA, após a efetiva entrega dos bens, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;
- 10.1.4.** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 10.1.5.** Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da CONTRATADA.

11. DAS CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

11.1. Após homologada a licitação, a **CONTRATANTE** convocará a licitante vencedora para a assinatura da ATA de registro de preços, dentro do prazo de até **10 (dez) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

11.2. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

11.3. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

11.4. Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93.

11.5. O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

11.6. A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no SICAF.

11.7. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias** subsequentes à entrega definitiva dos itens, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

12. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Nos termos do art. 58, inciso III cominado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII - FUNPAPA**

12.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. DAS PENALIDADES

13.1. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeitas às sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e 10.520/2002.

Belém, 06 de abril de 2018.

TERESINHA SILVA
0109169-018
Serviço de Alimentação e Nutrição
FUNDAÇÃO PAPA JOÃO XXIII