

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço visando a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender as necessidades da Alimentação Escolar dos estudantes da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE), e Ensino Médio da rede pública de ensino de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, conforme especificações, itens e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO RS	VALOR TOTAL RS
10013	ALHO Especificação: Bulbo de tamanho médio, integros e de primeira qualidade isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	2776,000	QUILO		
60092	ALMÔNDAGA DE CARNE Especificação: Ao molho, embalagem metálica de 250g. Matéria prima de qualidade comprovadamente alimentar e a matéria cárnea proveniente de estabelecimentos inspecionados pelo SIF. Produto com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	12252,000	LATA		
10184	ARROZ INTEGRAL Especificação: Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de 1 k. em polietileno, transparente, atóxico. Com prazo de validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	10801,000	QUILO		
10141	ARROZ Especificação: Classe longo fino, tipo 1, embalagem plástica de 1 Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos - Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	9761,000	QUILO		
61529	ARROZ 5 KG Especificação: Classe longo fino, tipo 1. Embalagem plástica de 5 kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos - Produtos com, no mínimo 6 meses de validade a contar da data da entrega.	19652,000	PACOTE		
14919	AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTES DE 250 GRAMAS Especificação: De primeira qualidade. Embalagem primária: pacotes plástico ou de papel de 250g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Contendo data de fabricação e prazo de validade de 06 meses.	2335,000	PACOTE		
10017	BATATA INGLESA Especificação: raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	28214,000	QUILO		
10018	BETERRABA Especificação: raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	3308,000	QUILO		
39015	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Especificação: Produzido em material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais, pacotes de 400 gramas com dupla embalagem que contenham data de fabricação. Produtos com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	15933,000	PACOTE		
10144	BISCOITO TIPO MAIZENA Especificação: Produto produzido de boa qualidade. Bem assado. Isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Com dupla embalagem que contenham data de fabricação peso líquido de 400 gramas. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data da entrega.	13619,000	PACOTE		

10143	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO Especificação: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 400g. Com validade de 12 meses.	20270,000	PACOTE		
39020	CAFÉ Especificação: CAFÉ, em pó, embalagem a vácuo, de 250g. Selo ABIC de pureza, de preferência 100% de café arábico, aceitando-se, no máximo, 20% de conilon. Os grãos pretos, verdes ou ardidos não poderão exceder a 20%. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	2095,000	PACOTE		
10145	CANELA EM PÓ PURA Especificação: embalada em saco plástico atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, pacote com 10 gramas.	2297,000	PACOTE		
60671	CARNE BOVINA MOÍDA Especificação: a carne deve ser de patinho ou coxão mole, congelada, com temperatura de - 10 a - 25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura e com certificação do SIF, SIE ou SIM. Congelada em temperatura de - 10 à - 25°C.	17706,000	QUILO		
61530	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) 250G Especificação: Curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo em pacotes de 250g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. Acondicionados em caixa de papelão lacrada.	3063,000	PACOTE		
10147	CARNE BOVINA Especificação: a carne deve ser de patinho ou coxão mole, nos seguintes corte: Bife, Iscas, Cubos pequenos e médios. De abate recente, congelado, com temperatura de - 10 a 25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura e com certificação do SIF, SIE ou SIM. Congelada em temperatura de - 10 à - 25°C.	28409,000	QUILO		
60672	CARNE DE FRANGO INTEIRO Especificação: de abate recente, congelado, com temperatura de - 10 a - 25°C, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - embalagem de 1 kg com registro no SIF ou SISBI.	15761,000	QUILO		
10468	CARNE DE FRANGO - PEITO Especificação: com osso, de abate recente, congelado, com temperatura de - 10 a - 25°C, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - embalagem de 1 kg com registro no SIF ou SISB.	22959,000	QUILO		
14995	CEBOLA BRANCA Especificação: bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	6655,000	QUILO		
10066	CENOURA Especificação: raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	17317,000	QUILO		
10064	CHUCHU Especificação: Produto de 1ª qualidade. Cor verde. Tamanho e coloração uniforme. Firme, compacto e livre de enfermidades, materiais terrosos e sem danos físicos.	3892,000	QUILO		
10146	COCO RALADO BRANCO TIPO SECO Especificação: Puro, sem adição de açúcar, com no mínimo 60% de gordura, sem sujidades. Embalado em filme de poliéster metalizado com 100 gramas cada. Validade mínima de 12 meses.	5965,000	PACOTE		

61532	CREME DE LEITE UHT 200G Especificação : de ótima qualidade, embalagem caixa de 200g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	7783,000	CAIXA		
10091	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 Especificação: embalagem plástica selada de 1 kg deve estar isenta de matérias terrosas, parasitas, fungos, vestígios de insetos e livres de umidades. Deve apresentar coloração específica. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega	11480,000	QUILO		
14921	LEITE DE SOJA EM PO EMBALAGEM DE 350 GRAMAS Especificação: instantâneo, sem adição de lactose, sem sabor, lata de 350 g. Composição: extrato de soja, açúcar, carbonato de cálcio, maltodextrina, vitamina D, estalizantecitrato de sódio, que não contenha glúten. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo total de validade contado a partir da data de sua fabricação.	14063,000	LATA		
10153	LEITE INTEGRAL EM PÓ - EMB. 200G Especificação: embalagem de 200 g. De 1ª qualidade, com aparência uniforme, não empedrado ou pegajoso, cor branca, com sabor característico. Com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, número de lote, prazo de validade e peso líquido. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	31099,000	PACOTE		
61534	MAÇÃ NACIONAL, FUJI Especificação: tamanho médio, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	2125,000	QUILO		
60674	MACARRÃO Especificação : tipo parafuso (sêmola) - acondicionados em embalagens de 500 g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	75291,000	PACOTE		
10156	MARGARINA VEGETAL Especificação : embalagem com 500 g. Com identificação do produto, Identificação do fabricante, data de fabricação, peso líquido, número do lote, contato para atendimento ao consumidor, com prazo de validade de, no mínimo, 03 meses da data de entrega e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura	1401,000	POTE		
10113	MELÃO Especificação : de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel	3934,000	QUILO		
26899	MILHO PARA CANJICA PC 500GR. Especificação: preparado a partir de matérias primas sãs, com grãos inteiros de cor branca, limpos, isentas de material terroso, parasitos vegetais ou animais. Validade mínima de 12 meses, embalados em sacos em polietileno atóxico com peso líquido de 500 gramas.	10060,000	PACOTE		
10162	MISTURA PARA PREPARO DE "BAIÃO DE 3" Especificação: Enriquecido com ferro e zinco. Embalagem de 1 Kg. Acondicionado em caixa de papelão e no máximo com 20 dias de fabricação. Não conter quantidade de sódio superior a 500 mg per capita	3063,000	QUILO		
10163	MISTURA PARA PREPARO DE "MINGAU DE TAPIOCA COM COCO" Especificação: Enriquecido com ferro e zinco. Embalagem de 1 kg, acondicionado em caixa de papelão e no máximo 20 dias de fabricação. Não conter quantidade de sódio superior a 400 mg per capita	1914,000	QUILO		
10168	MISTURA PARA PREPARO DE "RISOTO DE CARNE COM LEGUMES" Especificação: Enriquecido com ferro e zinco. Embalagem de 1 Kg. Acondicionado em caixa de papelão e no máximo com 20 dias de fabricação. Não conter quantidade de sódio superior a 400 mg per capita	4594,000	QUILO		
10170	MISTURA PARA PREPARO DE "RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES" Especificação: Enriquecido com ferro e zinco. Embalagem de 1 Kg. Acondicionado em caixa de papelão e no máximo com 20 dias de fabricação. Não conter quantidade de sódio superior a 400 mg per capita	6125,000	QUILO		
10165	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM CARNE BOVINA E LEGUMES Especificação: Enriquecido com ferro e zinco. Embalagem de 1 kg, acondicionado em caixa de papelão e no máximo 20 dias de fabricação. Não conter quantidade de sódio superior a 400 mg per capita	3768,000	QUILO		

ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Pacajá
"Trabalho e Respeito Com o Nosso Povo"
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SEMED



10159	MOLHO DE TOMATE Especificação: Tipo tradicional. Composto de pedaços de tomate. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica de 340 gramas.	16183,000	PACOTE		
61536	ÓLEO DE SOJA 900ML Especificação: embalagem plástica de 900 ml em perfeitas condições. Produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 180 dias de validade.	6169,000	LATA		
14962	OVOS Especificação: características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega	487,000	DÚZIA		
61537	PERA Especificação: aspecto globoso, fruto maduro, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.	3069,000	QUILO		
60093	PROTEÍNA DE SOJA Especificação: características técnicas: proteína texturizada de soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológicos adequado, deve apresentar cor, odor, e sabor característicos, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	14623,000	PACOTE		
14964	REPOLHO BRANCO Especificação: hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	1168,000	QUILO		
14925	SAL MOIDO IODADO DE MESA NÃO TOXICO EMB. DE 1KG Especificação: Embalagem de 1 Kg, contendo sal iodado não tóxico. Com validade mínima de 12 meses.	1989,000	QUILO		
61538	SALSICHA TIPO HOT DOG. Especificação: Com carne de frango, carne bovina, água, proteína de soja, amido, sal e condimentos naturais. Acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor e textura característicos. Produto com no mínimo 60 dias de validade a contar da data de entrega.	487,000	QUILO		
10179	SALSICHA Especificação: Especificações: ao molho, embalagem metálica de 300 g. Matéria prima de qualidade comprovadamente alimentar e a matéria carnea proveniente de estabelecimentos inspecionados pelo SIF. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	10207,000	LATA		
10181	SARDINHA EM ÓLEO. Especificação: sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata, com abridor próprio com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	26793,000	LATA		
61539	SUCO DE CAJÚ. Especificação: com alto teor de polpa da fruta, embalagem de 500 ml. Produto não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Sem adição de açúcar. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	3445,000	GARRAFA		
61540	SUCO DE GOIABA. Especificação: com alto teor de polpa da fruta, embalagem de 500 ml. Produto não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Sem adição de açúcar. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	2297,000	GARRAFA		
61541	TEMPERO COMPLETO. Especificação: sem pimenta, acondicionado em pote plástico de 1 Kg. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	325,000	UNIDADE		

12628	TOMATE Especificação: -fruto fresco de tamanho médio, com características integrais, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	47544,000	QUILO		
10140	AÇÚCAR CRISTAL - EMB. DE 1 KG Especificação : Especificações: embalagem plástica de 1 kg, íntegros e que contenham data de fabricação e validade - produto de no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.	4020,000	QUILO		
10027	AÇÚCAR CRISTAL - EMB. DE 2 KG Especificação: embalagem plástica de 2 kg, íntegros e que contenham data de fabricação e validade produto de no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.	3420,000	PACOTE		
61741	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, A BASE DE ERITRITOL Especificação : Cor, odor, sabor e textura características; Embalagem: frasco com 65 ml. Prazo de validade no mínimo de 120 dias.	1083,000	UNIDADE		
61742	FARINHA DE MILHO FLOCADA Especificação: Pré-cozido. Preparo rápido, acondicionado em embalagens plásticas de 500g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega.	2297,000	PACOTE		
10167	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO E LEGUMES Especificação: Conter vitaminas e minerais. Não conter sódio superior a 400 gramas per capita. Embalagem de 1 kg acondicionada em caixa de papelão e no máximo 30 dias de fabricação.	2870,000	QUILO		
10195	PÃO DE LEITE. Especificação: com peso de 50 gramas, contendo em sua composição leite, ovos, farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega. Embalagem em saco plástico não reaproveitável atóxico, contendo no máximo 70 pães por saco.	136198	UNIDADE		
10194	PÃO FRANCES, Especificação: unidades de 50g produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100 g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.	97300	UNIDADE		

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios devidamente descritos neste termo de referência são prioridades absolutas para o preparo da merenda escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, visando promover a melhoria na aprendizagem e no rendimento escolar, garantindo assim o direito à alimentação escolar, em cumprimento com a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. A Constituição Federal, em seu Art. 208, inciso VII, assegura que “a alimentação escolar é dever do Estado e um direito humano social de toda criança e adolescente que frequentam a Educação básica” (BRASIL, 1988). Sabemos que uma alimentação saudável e adequada é imprescindível para o bom desempenho dos alunos durante o período em que estão estudando, uma vez que é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento de suas capacidades cognitivas. Por outro lado, a fome, segundo estudiosos, atrapalha diretamente nessas capacidades, pois com fome, o aluno não consegue se concentrar nas atividades escolares. Partindo do pressuposto de que a escola é um espaço de aprendizagens, a alimentação adequada deve estar inserida no contexto escolar para que seja trabalhado de forma

prática no currículo da escola, ações de alimentação saudável. Dessa forma, solicitamos a aquisição do objeto em questão a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento dessas atividades.

2.2. Esclarecemos que o presente Registro de Preço objetiva a formação de cardápio da merenda escolar normal para o eventual retorno das aulas presenciais que está previsto para o início do mês de outubro de 2021 e, caso as aulas não retornem presencialmente, será feita a aquisição de itens desse processo licitatório para complementação dos kits de alimentos que serão distribuídos diretamente para os alunos. Essa complementação se fará necessário pelo fato de que alguns itens do pregão eletrônico 010-2021 não foram suficientes para formar os 4 kits de alimento.

2.3. O Não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência nas unidades escolares, levando em consideração o grande número de alunos carentes. Ademais, para promover e garantir, observadas as normas legais e regulamentares vigentes, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, como a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN.

2.4 A Secretaria de Educação, prover para melhor atender aos municípios de Pacajá, seguindo as recomendações da Legislação.

3. DA JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

3.1. A quantidade solicitada no Termo de Referência está de acordo com a média de consumo da rede de ensino, segundo levantamento feito pela Secretaria de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar. A Secretaria de Educação não estará obrigada a contratar todos os itens e quantidades do termo de referência, mas contratará conforme sua necessidade. O objetivo desse processo é o fornecimento da alimentação escolar em critério do retorno das aulas presenciais, sendo destinados as seguintes modalidades de ensino; Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Ensino Médio. Ressaltamos que o município de Pacajá possui uma demanda 138 escolas municipais e um número estimado de 10.000 (dez mil) alunos, além dos estudantes do Ensino Médio que serão atendidos pela alimentação escolar. Dessa forma, é imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios nas quantidades solicitadas para que seja viabilizado o atendimento aos estudantes.

4. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, de acordo com a minuta anexa a este Edital - na forma do Anexo II e nas condições previstas neste Edital, com prazo máximo previsto no art. 7º do Decreto Estadual nº. 5.967/10 e 7.477/14.

4.2. A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.

5. DA LEGALIDADE

5.1. O amparo legal, integralmente, no Decreto N° 10.024/2019 e Leis Federais n° 10.520/2002, e n° 8.666/1993, Lei Complementar n° 123/2006, do Decreto n° 9.488, de 30 de agosto de 2018, decreto municipal N° 49 de 15 de fevereiro de 2021, que regulamenta as contratações de serviços e aquisições de bens e serviços, quando efetuados no Sistema de Registro de Preços no âmbito da Administração Pública Municipal e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

6.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens de consumo, nos termos da Lei n° 8.666, de 1993.

7. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO

7.1. A empresa contratada deverá transportar o produto utilizando veículo e funcionário próprios;

7.2. A empresa deverá entregar o produto **em até 05 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da requisição formal do órgão ou da nota de empenho.

7.2.1. O prazo de que trata o item acima, poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, mediante solicitação oficial da empresa vencedora, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Educação de Pacajá.

7.3. O não cumprimento do disposto no item 7.1 do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas na Lei 8.666/93.

7.4. A Secretaria Municipal de Educação rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. DO VALOR ESTIMADO

8.1 - O valor estimado total desta avença é de R\$ 6.795,533,93 (seis milhões, setecentos e noventa e cinco mil, quinhentos e trinta e três reais e noventa e três centavos), segundo apuração através de cotações realizadas pelo departamento de compras da Secretaria Municipal de Educação;

8.2. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas, em pesquisas de mercado.

9. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de serviço inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O fiscal do contrato 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 erros observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. Para acompanhar a execução e fiscalizar os contratos administrativos originados da Ata de Registro de Preços, inclusive assinar requisição de material/serviço e atestar o recebimento do objeto deste Termo de Referência nas Notas Fiscais apresentadas, fica designado (a) servidor (a) abaixo:

9.4.1. MARINALVA MARTINS DE BRITO, Coordenadora do Departamento de Merenda Escolar, **CPF/MF nº 558.066.352-87**;

9.5. A gestão do contrato será exercida pelo Secretário Municipal de Educação, o **Sr. MARK JONNY SANTOS SILVA** inscrito no **CPF: 639.968.472-20**, o qual competirá a aplicabilidade das cláusulas contratuais, revisão de cláusulas, o reequilíbrio econômico/financeiro do contrato, incidentes relativos a pagamentos, questões ligadas à documentação, controle dos prazos e vencimentos, prorrogação de prazos, a aplicação das sanções e rescisão contratual.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento de todos os requisitos descritos neste Termo de Referência, nos termos da legislação vigente.

10.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação;

10.3. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a execução da obrigação;

10.4. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução da obrigação;

10.5. Manter junto ao CONTRATANTE um representante e/ou preposto para acompanhamento da obrigação.

10.6. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento da obrigação, de acordo com o disposto no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990.

10.7. O dever previsto no item anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da comunicação da Administração, o serviço e/ou itens com avarias ou defeitos.

10.8. Responsabilizar-se por todos os recolhimentos tributários federais, estaduais e/ou municipais incidentes ao objeto deste Termo de Referência.

- 10.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.
- 10.10. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).
- 10.11. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.
- 10.12. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.
- 10.13. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.
- 10.14. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.
- 10.15. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.
- 10.16. A CONTRATADA deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar os empregados e colaboradores nesse sentido.
- 10.17. É expressamente vedado à CONTRATADA a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência deste contrato.
- 10.18. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, contato telefônico para comunicações informais junto à CONTRATANTE e endereço eletrônico (e-mail) para comunicações formais, inclusive receber Requisição de Material/Serviço, notificação e outras que se fizerem pertinentes.
- 10.19. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- 10.20. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.
- 10.21. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parte alguma do contrato.
- 10.22. Cumprir a obrigação em conformidade com o que vier a ser contratado, levando-se em consideração todas as especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Licitação e na proposta consolidada, inclusive unidade de medida, valor unitário e demais pertinentes ao feito.

10.23. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento da obrigação, desde a sua origem até o local de entrega/execução, definido neste Termo de Referência, sem quaisquer complementos nos preços contratado ou pagamento adicional referente a deslocamento.

10.24. Satisfazer a obrigação no local consignado neste Termo de Referência, observando ainda o horário de funcionamento administrativo.

10.25. Cumprir a obrigação apenas na presença de servidor municipal competente, mediante apresentação de identificação funcional, com lotação específica na CONTRATANTE.

10.26. Havendo desrespeito injustificado aos prazos ou de descumprimento das demais obrigações estabelecidas, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.

10.27. Se após a comunicação formal a CONTRATADA recusar-se, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar os vícios, defeitos ou inadequações do objeto deste Termo de Referência, ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente, podendo ainda a CONTRATANTE requisitar reparação dos eventuais danos e prejuízos provocados.

10.28. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Termo de Referência, quando se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução/fornecimento;

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

11.2. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual;

11.3. Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;

11.4. Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo Setor Competente.

12. DO LOCAL DE ENTREGA

12.1. A satisfação do objeto do contrato administrativo se dará de forma descentralizada, em mais de um endereço.

12.2. A satisfação do objeto deste contrato administrativo se dará prioritariamente nas Unidades Escolares espalhadas pela circunscrição do Município de Pacajá, nos endereços abaixo indicado:

ORD	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
01	EMEF ALUÍSIO LOCH	Rua Inês Soares, s/n. Bairro Centro- Sede Pacajá
02	EMEF DE PACAJÁ	Rua 14 de abril- Bairro Tozetti Sede Pacajá
03	EMEF 10 DE MAIO	Av. Tancredo Neves, 86- Bairro Novo horizonte- Sede Pacajá
04	EMEF HELIENE E ELIZABETH	Av. JK, s/n Bairro Laranjeiras- Sede

05	EMEF ANTONIO TOZETTI	Rod. Transamazônica- BR 230, KM 325- Vila Bom Jardim (45 km da cidade)
06	EMEF CECÍLIA MEIRELLES	Rod. Trans. Br 230, km 260- Vila Arataú (a 22 km da cidade)
07	EEEM D JOSÉ ELIAS CHAVES	Vicinal da Roxa, km 03 Sede- Pacajá (a 1 km da Cidade)
08	EMEIEF ELCIONE BARBALHO	Av Magalhães Barata, s/n Bairro Alto Bonito- Sede Pacajá
09	EMEF IVANILDE OLIVEIRA	Rod Transamazônica-BR 230, km 346. Vila Nazaré- (60 km da cidade)
10	EMEF JARBAS PASSARINHO	Rod Trans. Br 230, Km 350- Vila Manoel Baiano (a 65 km da cidade)
11	EMEF JÚLIA GONÇALVES PASSARINHO	Rua Nazaré, s/n. Bairro Alto Bonito- Sede Pacajá
12	EMEF M ^a FLORISMAR	Rua Vereador José Nunes, s/n Bairro São Francisco- Prox. Ao ginásio. Sede Pacajá
13	EMEI PASTOR ANTONIO GERALDO	Rod Trans. BR 230, km 325. Vila Bom Jardim (45 km da cidade)
14	EMEI PEQUENO POLEGAR	Rod Trans. Br 230, Vila Arataú. Prox. Ao Posto de Saúde (a 22 km da cidade)
15	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	Rua Primavera, s/n Bairro Tozetti, atrás da Escola Pacajá- Sede Pacajá
16	EMEIEF DOCE LAR	Rod Trans. Br 230, km 243, zona rural (a 40 km da cidade)

13. DA AMOSTRA

- 13.1. O licitante que apresentar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado.
- 13.2. A entrega de amostra faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Termo de Referência.
- 13.3. O licitante de melhor proposta terá o prazo de 3 (cinco) dias úteis para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro.
- 13.4. A amostra não faz parte do montante final, portanto não deve ser descontada da quantidade total a ser enviada.
- 13.5. A amostra, aprovada ou não, deverá ser retirada pelo licitante em até 3 (cinco) dias úteis após a aprovação ou recusa da mesma. Caso não seja retirada pelo licitante, a amostra será descartada.
- 13.6. Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a apresentar no prazo estabelecido, nesse caso, o licitante será desclassificado e será classificado o licitante subsequente.
- 13.7. O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, a Contratada deverá substituir os itens às suas expensas.

13.8. Os produtos alimentícios a serem analisados deverão estar de acordo o estabelecido na Legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA/MS e pelo MAPA.

13.9. O licitante deverá apresentar alvará de vigilância sanitária expedida pela Secretaria Municipal de Saúde ou equivalente com validade na data de abertura do certame.

13.10. O licitante deverá entregar a amostra na Secretaria Municipal de Educação- SEMED. A amostra será avaliada pela nutricionista.

13.11. O laudo de avaliação das amostras será divulgado em 24 horas.

14. DA RELAÇÃO DE ITENS PARA AMOSTRAS

ORD	DESCRIÇÃO
01	ADOCANTE DIETETICO LIQUIDO, A BASE DE ERITRITOL
02	AVEIA EM FLOCOS FINOS
03	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER
04	BISCOITO TIPO MAIZENA
05	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO
06	CAFÉ
07	COCO RALADO BRANCO SECO
08	FARINHA DE MILHO FLOCADA
09	LEITE DE SOJA EM PÓ
10	LEITE INTEGRAL
11	MACARRÃO
12	MARGARINA VEGETAL
13	MILHO PARA CANJICA
14	MISTURA PARA PREPARO DE "BAIÃO DE 3"
15	MISTURA PARA PREPARO DE "MINGAU DE TAPIOCA COM COCO"
16	MISTURA PARA PREPARO DE "RISOTO DE CARNE COM LEGUMES"
17	MISTURA PARA PREPARO DE "RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES"
18	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM CARNE BOVINA E LEGUMES
19	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO E LEGUMES
20	MOLHO DE TOMATE
21	PROTEINA DE SOJA
22	SARDINHAS EM OLEO
23	SUCO DE CAJU
24	SUCO DE GOIABA
25	TEMPERO COMPLETO

14. DA JUSTIFICATIVA DE EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

14.1. A apresentação de amostras, juntamente com Ficha técnica de cada produto, com informações sobre a composição nutricional do produto, ao qual caracteriza-se como medida de controle de qualidade e aprovação. Portanto, a apresentação de amostras nada mais é que o zelo da Administração Pública em contratar o objeto licitado dentro da qualidade esperada no instrumento convocatório e nos termos da legislação de regência. Esta exigência se traduz em dever da Administração Pública e não apenas faculdade, sendo inviável sua omissão. A doutrina comunga deste entendimento, haja vista a prioridade da contratação compatível com a necessidade proposta, especialmente em se tratando de alimentação, como é o caso da merenda escolar. De acordo com a Resolução nº 32/2006 do FNDE que disciplina em seu art. 15 que, é de responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios, atestar a qualidade físico/química, sanitária dos produtos licitados, vejamos:

Art. 15. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso - Anexo II e III, desta Resolução, observando-se a legislação pertinente.

(omissis)

§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, e, ainda, estabelecer:

- a) a responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados;
- b) a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;
- c) a exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer; e
- d) a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

14.2. Acrescenta-se ainda, a importância da apresentação de ficha técnica ou laudo emitido por laboratório acompanhados da amostra, conforme cita o ACÓRDÃO Nº 8266/2013 - TCU - I a Câmara: (...) 9.3.4 - falta de ficha ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, na compra de gêneros alimentícios com utilização dos recursos do FNDE, contrariando o artigo 15 da Resolução/FNDE/CD 32/2006. ACÓRDÃO Nº 8266/2013 - TCU - I a Câmara, TC 019.551/2011-8, Relator: Ministro José Múcio Monteiro, 19/11/2013. Notamos que na parte onde cita o laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, a presente Resolução nos dá uma opção de escolha "e/ou", cabendo ao órgão contratante escolher qual documento será mais adequado para a comprovação necessária, ou optar pelos 02 (dois) documentos simultaneamente.

14.3. Em relação à exigência de amostras a serem analisadas por nutricionista, seguidos de emissão de parecer técnico aprovando ou reprovando, inobstante os parâmetros para análise não estejam contidos no corpo do edital, estão de acordo com a exigência do § 6º, art. 15 da Res. 32/2006 FNDE.

§ 6º A metodologia do teste de aceitabilidade será definida pela EE, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, não podendo, contudo, o índice de aceitabilidade ser inferior a 85% (oitenta e cinco por cento).

15. DO PAGAMENTO:

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

15.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida e entregue ao servidor da unidade destinatária, com a discriminação de cada um dos itens que compõem o objeto, deverá ser atestada pelo fiscal e encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

15.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá discriminar os itens do contrato administrativo ou da Ata de Registro de Preço, conforme o caso, constando o valor unitário, valor total, número do empenho, número do contrato, número do processo, número da ordem de compra e dados bancários e as demais especificações inclusas na proposta consolidada vencedora do certame;

15.4. O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio transferência bancária.

15.5. Havendo erro na Nota Fiscal / Fatura, nos demais documentos que sustentam o pagamento ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a Nota Fiscal será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que se providenciem as medidas sanadoras.

15.6. No caso do item retro o prazo para pagamento, de 30 (Trinta) dias, inicia-se após a regularização da situação ou reapresentação da Nota Fiscal, fato esse que não acarretará em ônus adicional à CONTRATANTE, nem em prejuízo à execução do contrato.

15.7. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, motivadamente, suspender o pagamento se o cumprimento da obrigação estiver em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e do contrato, se for o caso.

15.8. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal o nome do Banco, o número da agência e o número da conta corrente para realização da transação bancária de pagamento.

15.9. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal a modalidade e número da licitação a que faz referência, a Ata de Registro de Preço (se for o caso) e/ou o contrato administrativo (se for o caso).

15.10. A efetivação do pagamento ficará condicionada à apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

15.10.1. Nota Fiscal referente ao pagamento pretendido;

15.10.2. Recibo de pagamento;

15.10.3. Certidão Negativa de Débitos junto à Receita Federal;

15.10.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Municipal, se a CONTRATADA for domiciliada em Pacajá/PA;

15.10.5. Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS.

15.11. Caso, após o devido processo legal, tenha sido aplicada a pena de multa à CONTRATADA, a CONTRATANTE se reserva o direito de descontar o valor da multa de qualquer Nota Fiscal a pagar ou crédito existente em favor daquela.

15.12. Com base no item acima, caso o valor da multa aplicada seja superior ao crédito eventualmente existente em favor da CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

15.13. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.14. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

15.15. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do serviço.

15.16. Todo e qualquer pagamento será efetuado diretamente à CONTRATADA, na forma estabelecida nos Subitens anteriores, eximindo-se a terceiros, por títulos colocados em cobrança, descontos, ficando estabelecido que, em hipótese alguma, aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos INCONTINENTI, a pessoa jurídica que os houver apresentado.

16. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

16.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17. DAS CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO

17.1 - Constituem motivo para a rescisão contratual os constantes dos artigos 77, 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, e poderá ser solicitada a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis.

18. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Em caso de inexecução total ou parcial do contrato, bem como de ocorrência de atraso injustificado na execução do objeto deste contrato, submeter-se-á a CONTRATADA, sendo-lhe garantida plena defesa, as seguintes penalidades:

- Advertência;
- Multa;
- Suspensão temporária de participações em licitações promovidas com o CONTRATANTE, impedimento de contratar com o mesmo, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou penalidade;

18.2. A multa prevista acima será a seguinte:

- Até 10% (dez por cento) do valor total contratado, no caso de sua não realização e/ou descumprimento de alguma das cláusulas contratuais;

18.3. As sanções previstas nos itens acima poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

18.4. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido como renda para o Município, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, podendo o CONTRATANTE, para isso, descontá-la das faturas por ocasião do pagamento, se julgar conveniente;

18.5. O pagamento da multa não eximirá a CONTRATADA de corrigir as irregularidades que deram causa à penalidade;

18.6. O CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA, por escrito, de qualquer anormalidade constatada durante a prestação dos serviços, para adoção das providências cabíveis;

18.7. As penalidades somente serão relevadas em razão de circunstâncias excepcionais, e as justificadas só serão aceitas por escrito, fundamentadas em fatos reais e facilmente comprováveis, a critério da autoridade competente do CONTRATANTE, e desde que formuladas no prazo máximo de 05 (cinco) dias da data em que foram aplicadas.



MARK JONNY SANTOS SILVA
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 019/2021

PACAJÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJÁ
"Trabalho e Respeito Com o Nosso Povo"