



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.134.200/0001-06



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1 - O presente Termo de Referência tem por objeto aquisição de Gêneros Alimentícios para merenda escolar, para atender as necessidades do Fundo/Secretaria de Educação do Município de Faro, através do Sistema de Registro de Preço.
- 1.2 - Os produtos listados não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade, pois eles encontram-se em quantidades estimadas, para atender as necessidades de escolas municipais e estaduais sediada na cidade e interior do município.
- 1.3 – Os produtos ofertados deverão atender as normas de qualidade - (conforme a planilha em anexo).
- 1.4 – Dos produtos ofertados não serão admitidos em hipótese alguma produtos vencidos, com embalagens rasgadas/amassadas, isento de odor e sabor estranhos.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1 - Justifica-se a referida aquisição de gêneros alimentícios pela necessidade nutricionais dos alunos da rede de ensinos de acordo com a sua permanência em sala de aula
- 2.2 - Os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas. Dessa forma, solicitamos a aquisição com a maior PRIORIDADE a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento das atividades citadas inicialmente.
- 2.3 - Diante do exposto, em razão dos atendimentos realizados diariamente pela Prefeitura Municipal de Faro suas Secretarias vinculadas a esta e Fundos Municipais, torna-se de suma importância a aquisição do objeto em questão, objetivando manter a continuidade das atividades desta municipalidade;

3. DOS MATERIAIS/PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT
1	ACÚCAR CRISTAL - produto contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar	Fardo C/30 KG	300

	<p>impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária transparente, incolor, termos soldado contendo 1 kg líquido. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>		
2	<p>ALHO NOBRE IN NATURA N° 06 - tipo I EXTRA: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Caixa contendo 10 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	Caixa C/ 10KG	90
3	<p>ARROZ TIPO I - classe longo e fino constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30Kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</p>	Fardo C/ 30KG	300

4	<u>AVEIA EM FLOCOS FINOS</u> - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária em caixa contendo 165g e secundária em caixa de papelão contendo 28 unidades totalizando em 4 kg e 620 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	200
5	<u>AZEITE DE DENDÊ</u> – Acidez máxima de 5g de ácido oleico/100g. com dados de identificação do produto. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem plástica contendo 200 ml. Embalagem secundária: fardos transparentes termos soldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, contendo 24 unidades totalizando peso líquido de até 4.800ml.	Caixa	80
6	<u>BATATA INGLESA IN NATURA</u> - tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, cor característica da espécie, odor e sabor característico e devesa estar isentos de umidade externa anormal. Fabricação: Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como tubérculos. Embalagem: Saco contendo de 30 kg (trinta quilos).	Saca C/30 KG	90

7	BETERRABA - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: caixa c/ até 20 kg.	Caixa	130
8	BISCOITO SALGADO TIPO (CREAM CRACK) - Descrição do objeto: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, sal. Deve apresentar sabor característico e agradável. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: Pacotes com 400 gramas, filme flexível atóxico. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva contendo 20 pacotes totalizando em 8 kg. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa C/20 PCT	300
9	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN - Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente.	Caixa	20
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primária: Pacotes com 400g filme flexível atóxico. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva contendo 20 pacotes totalizando 8 kg. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	200

11	CAFÉ TORRADO E MOÍDO – Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país NVISA/MS. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Apresentando selo ABIC. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.	Fardo C/ 20 PCT	230
12	CANELA EM PÓ - Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 24 unidades.	Caixa C/ 24 UND	70
13	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA IN NATURA - limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.	Kg	9.000
14	CARNE BOVINA EM CONSERVA - Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do ministério da agricultura - MA. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Enlatada contendo 420 gramas, com dados de validade e peso de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquida. Na embalagem secundária caixa lacrada com fita adesiva contendo 24 latas.	Caixa C/24 LTS	140

15	<p>CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA IN NATURA - limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.</p>	Kg	7.000
16	<p>CEBOLA BRANCA IN NATURA - Com aspecto-bulbos firmes e catafilos compactos. O formato do bulbo é variável, cor própria, odor característico, sabor próprio. Fabricação: A cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo com a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como a cebola “in natura”. Embalagem: A embalagem primária deverá ser saco plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 20 Kg (vinte quilo) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>	Saca C/ 20KG	160
17	<p>CENOURA CLASSE MÉDIA IN NATURA - tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Embalagem plástica contendo etiqueta com identificação de peso do produto. Caixa com 20 kg.</p>	Caixa C/20KG	135

18	CHARQUE BOVINO - Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do ministério da agricultura - MA. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Embalagem primária deverá ser embalado a vácuo com plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundaria deverá ser de caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 10 kg no total.	Caixa C/ 10KG	140
19	CACAU EM PÓ 100% - Cacau puro por processo tecnológico adequado, com identificação na embalagem (rótulo). Não contendo glúten e zero açúcar. Embalagem primária: em caixa contendo 200g. Embalagem Secundária: em caixa de papelão contendo 20 unidades totalizando em 4 kg . Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa C/20UND	200
20	COLORÍFICO - descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária: plástico atóxico contendo 100g cada pacote. Embalagem secundária pacote termos soldado, resistente, contendo 1 kg e terciaria contendo 10 kg no fardo. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo C/ 10KG	30

21	<u>FARINHA DE MILHO – FLOCÃO</u> - farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho (Zea maya, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem primária: embalagem plástica de 500 gramas. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente contendo 24 pacotes.	Fardo C/24PCT	100
22	<u>FARINHA DE TRIGO</u> - Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo C/10KG	55
23	<u>FARINHA DE TRIGO</u> - Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo C/10KG	100
24	<u>FEIJÃO CARIOQUINHA</u> – pacote 1 Kg quilos: grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máximo de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210 kcal, carboidrato 40g, proteína 13g, gordura total 0,9 g, gordura saturada 0,3g, fibra alimentar 13g; gordura trans 0g, sódio 0 mg, colesterol 0g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termos solado, resistente, Reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termos solado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses.	Fardo C/30KG	150

25	<u>FEIJÃO PRETO</u> - Feijão preto tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem integra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termos solado, resistente, Reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termos solado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Existente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses.	Fardo C/30KG	150
26	<u>FEIJÃO RAJADO</u> - Feijão rajado tipo 1. Validade estampada na embalagem em local visível, embalagem integra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termos solado, resistente, Reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termos solado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses	Fardo C/30KG	240
27	<u>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</u> – amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: pacote contendo 100 g do produto. A embalagem secundária fardo contendo 24 unidades, devendo estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	Fardo C/24UND	30
30	<u>FORMULA INFANTÍL</u> - Fórmula infantil em pó, elementar para crianças até 3 anos de idade. Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância (0 a 36 meses), destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, a base de aminoácidos livres, acionada de DHA e ARA, com TCM, isenta de proteína láctea, galactose, frutose, sacarose e glúten. Formula infantil em pó, elementar,	Caixa C/12 LTS	70



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



	nutricional mente completa para lactentes desde o nascimento e crianças de primeira infância com alergias alimentares, contendo fonte proteica 100% de a.a. livres, fonte de carboidrato 100% xarope de glicose, suplementada com ARA e DHA, com TCM, vitaminas e minerais de acordo com IDR, isento de Lactose, sacarose e glúten. Embalagem primária: lata com 400 gramas, Embalagem secundária: caixa resistente com 12 latas.		
31	<u>FRANGO CONGELADO – COXA E SOBRECOXA</u> - Coxa e sobrecoxa de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termos soldado, resistente, de até 3kg. embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	CX C/ 15KG	150
32	<u>FRANGO CONGELADO INTEIRO</u> - possui carne de coloração branca. A carne de frango fornece nutrientes necessários em dietas equilibradas. Proteínas, lipídios, vitaminas e inerais encontrados na composição da carne variam de acordo com a raça, idade e condições higiênicas do animal. Embalagem: Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto, sem tempero, consistência firme, não amolecida, cor e odor característico, cor amarela-rosa, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	Kg	9.000

33	<p><u>LEITE DE COCO</u> - Leite de coco tradicional é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 da NVISA/MS e Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Característica cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação com validade de acordo com o fabricante. Embalagem: Embalagem primária deverá ser em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml (quinhentos mililitros). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente com o total de 12 garrafas, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; avaliação nutricional.</p>	Fardo C/12GR	120
34	<p><u>LEITE EM PÓ INTEGRAL</u> - Descrição do produto: Produto desidratado constituído por leite em pó integral instantâneo obtido a partir da liofilização do leite de vaca in natura contendo no mínimo 10 vitaminas e mineral (vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, H, PP, Ácido Fólico e mineral: Ferro, Iodo e Zinco). Formulado à partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias</p>	Fardo C/25UND	500

	<p>estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas. O produto deverá estar isento de açúcar e glúten na composição. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Composição média em 100g de produto em pó: 37g de carboidrato, 27g de proteínas, 26g de lipídios, b) Rendimento: Por quilo: 37 porções de 200 ml./ Per capita: 27g para preparo de 200ml. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais. Número de registro do produto no órgão competente; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: embalagem primária - Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Pacotes com capacidade para peso líquido de 400 gramas. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>		
35	<p><u>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</u> - Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária: EMBALAGEM DE 400 G. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente contendo 12 latas.</p>	Caixa C/12LTS	50
36	<p><u>MAÇÃ IN NATURA NACIONAL (Fuji)</u> - limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.</p>	Caixa C/185 UND	150

37	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente fardo contendo 20 pct.	FARDO C/ 20 PCT	50
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – PCT C/ 500 GR. Macarrão tipo espagete a base de farinha de trigo enriquecido com ferro, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-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 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g, esta deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente. Com pacote contendo 20 unidades.	Fardo C/20PCT	300
39	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - macarrão de sêmola, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) cúrcuma e urucum (corante natural). Com garantia ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30	Fardo C/20PCT	100

	(trinta) da data da entrega. Embalagem primária: embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, termos soldado, resistente, com peso líquido de 500 g, acondicionados em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente com pacote contendo 20 unidade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
40	MAMÃO – Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: Caixa de papelão resistente lacrada pesando a aproximadamente 18 kg.	CX C/ 18KG	80
41	MARGARINA - Cremosa com sal, com 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Enriquecida de vitaminas. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	CX C/24UND	50
42	MILHO P/ PIPOCA - Tipo 1, Classe amarelo, Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico e transparente contendo 20 pct.	Fardo C/20PCT	28

43	<p><u>MILHO PARA MUNGUNZÁ</u> - Descrição do produto: variedade branca, despeculiada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termos soldado contendo 500g, resistente e lacrado. A embalagem secundária deve ser fardo termos soldado, resistente com pacote contendo 24 unidade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	Fardo C/24UND	200
44	<p><u>MOLHO DE TOMATE</u> - Molho elaborado a partir de partes comestíveis de tomate, adicionado de especiarias, sal e açúcar. Características Técnicas: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com 8.160 kg com 24 unidades.</p>	Caixa C/24 UND	100
45	<p><u>ÓLEO DE SOJA</u> – 900 ml. Óleo vegetal comestível obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas, sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a</p>	Caixa C/20GR	90

	embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ter validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação que deverá ser de até 90 dias na data da entrega. Embalagem primária: inviolável, em folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas ou garrafas plásticas transparentes tipo pet. A embalagem não deve apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto, embalagem contendo 900 ml de peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, com dimensões internas para 20 garrafas de 900 ml, totalizando 18 litros com abas superiores lacradas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
46	PEPINO - fresco íntegro. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 300g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.	Caixa C/10Kg	100
47	REPOLHO - 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa com. Podendo ser orgânico.	Caixa C/20KG	200
48	SAL REFINADO - PCT C/ 1KG Sal refinado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; informações nutricionais; Número de registro do produto no órgão competente; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. A embalagem primária deverá ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo	Fardo C/30KG	60

	termos soldado, resistente com pacote contendo 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.		
49	<u>SARDINHA EM CONSERVA EM LATA E ÓLEO COMESTÍVEL</u> - com peso líquido de 125 gramas. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e ter Aparência: própria, Cor: própria, Odor: próprio, Sabor: próprio, Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	Caixa C/50LTS	120
50	<u>SELETA DE LEGUMES</u> - Contendo ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal). Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sache de 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4.800 kg com 24 unidades.	Caixa C/24UND	90
51	<u>TOMATE</u> - 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração	Caixa C/25KG	120

	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. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 25 kg. Podendo ser orgânico.		
52	UVA PASSAS - Embalagem plástica atóxica de 500g, contendo somente os seguintes ingredientes: uva passa desidratada e sem semente. Não deve conter sacarose e outros sinônimos de açúcar na descrição dos ingredientes. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da entrega. Deve constar data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais visíveis no rótulo. Rotulagem conforme legislação vigente.	Kg	80
53	VINAGRE BRANCO - frasco de 750 (setecentos e cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	Caixa C/12GR	145

4 –

CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 – O objeto a ser contratado é caracterizado como bens comuns de que trata a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº. 3.555/00 haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas dos materiais/produtos são as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio do Pregão.

5 – FUNDAMENTO LEGAL

5.1 – A contratação para esta aquisição, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei 10.520 de 17 de Julho de 2002; no Decreto nº 10.024/2020, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; 147/2014 e 155/2016, do Decreto nº 7.892/2013 de 23 de Janeiro de 2013 e Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e 8.538 de 6 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

5.2 – Este procedimento para Sistema de Registro de Preços – SRP está amparado pelo art. 3º do Decreto nº 7.892/2013.

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



I – Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

...

III – Quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

6 – DEVERES DA CONTRATADA

6.1 – Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento.

6.2 – 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;

6.3 – Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive com transporte do material/produto a ser entregue;

6.4 – Entregar os materiais/produtos solicitados dentro do prazo estabelecido, no horário e expediente (8h até as 13h de segunda a sexta feira);

6.5 – Os materiais/produtos deverão ser entregues mediante apresentação da Ordem de Compra assinada pelo Setor de Compras, enviada pela Prefeitura, juntamente com a nota fiscal eletrônica;

6.6 – As notas fiscais deverão conter o número do Processo licitatório, Ordem de Compra e Empenho, os quais constam na Ordem de Compra;

6.7 – Os materiais/produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, de acordo com a solicitação da mesma.

6.8 – Entregar materiais/produtos dentro da validade, com no mínimo de 06 (seis) a 12 (doze) meses de validade após a data de entrega do produto;

7 – DEVERES DA CONTRATANTE

7.1 – São deveres da Secretaria Municipal de Educação.

7.1.1 – Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações;

7.1.2 – Rejeitar o produto que não atenda às especificações deste Termo de Referência;

7.1.3 – Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s) da contratada, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

7.1.4 – Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido material/produto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.1.5 – Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da contratada;

7.1.6 – Efetuar o pagamento no prazo previsto, em até trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento da obrigação, na proporção dos materiais/produtos efetivamente fornecidos no período respectivo, segundo as autorizações expedidas pelo(a) CONTRATANTE e de



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.134.200/0001-06



conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos devidamente atestadas pelo setor competente, observadas a condições da proposta adjudicada e da Ordem de Compra emitida.

8 – LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES E PRAZOS

8.1 – A entrega da aquisição obedecerá ao seguinte:

8.1.1 – Serão requisitados de forma parcelada, eventual e futura, de acordo com as necessidades do Órgão Solicitante, através da Ordem de Compra assinadas por responsável do Setor de Compras.

8.1.2 – O produto deverá ser entregue em até 05 (cinco) dias úteis, contados da emissão da Ordem de Compra, em horário de expediente de 8h as 13h de segunda a sexta feira. No local indicado na O.C dentro do território do município de Faro.

8.1.2.1 – As Ordens de compras serão enviadas por e-mail em horário comercial (8h ao 12h30 e de 14h30 as 18h).

- a) O produto deverá ser entregue acompanhados de nota fiscal eletrônica, que deverá conter descrição do item, marca, quantidade, preços unitários e totais, anexando a esta uma cópia da Ordem de compra ao qual se refere.

8.1.3 – O responsável pela conferência da entrega dos materiais/produtos, receberá os materiais/produtos licitados em caráter provisório, em até 03 (três) dias uteis até a conferência definitiva, somente após a verificação da conformidade com os requisitos técnicos estabelecidos, o aceite será definitivo e se efetuará a liberação da nota fiscal para pagamento, facultado ao receber o material o poder de promover a recusa de recebimento do produto, desde que devidamente justificada, ocasião em que o fiscal, informará por escrito ao departamento competente para as providencias cabíveis.

9 – PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

9.1 – A presença da fiscalização do Contratante não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada;

9.2 – No momento da entrega dos materiais/produtos solicitados estará presente um servidor municipal designado como fiscal para conferência da entrega;

9.3 – O responsável pela conferência da entrega dos materiais/produtos, receberá em caráter provisório, em até 03 (três) dias uteis até a conferência definitiva, somente após a verificação da conformidade com os requisitos técnicos estabelecidos, condições de segurança e demais exigências do procedimento licitatório, o aceite será definitivo e se efetuará a liberação da nota fiscal para pagamento, facultado ao receber o poder de promover a recusa de recebimento do produto, desde que devidamente justificada, ocasião em que o fiscal, informará por escrito ao departamento competente para as providencias cabíveis.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.134.200/0001-06



VII - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o CONTRATADO ressarcir a Administração Pública Municipal pelos prejuízos resultantes de sua ação ou omissão;

Faro-Para, 23 de fevereiro de 2023.

Roosilvet Ireno Pimentel de Andrade
Secretário (a) Municipal de Educação
Decreto nº 003/2021 - GP/PMF

Nêmora Adriana Batista Costa
Nutricionista
CRN 8162/AM