

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1 - OBJETO**

1.1 - O presente objeto consiste na AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE BÁSICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU / PA, de acordo com as quantidades e descrições constantes neste Termo de referência.

### **2 – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

2.1 - A contratação, objeto deste Termo de Referência, deverá ocorrer por intermédio de Pregão Eletrônico. Ademais tem amparo legal, integralmente, no Art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

### **3 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

3.1 - A presente aquisição de gêneros para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rurais ou suas organizações, para a alimentação escolar visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Garantir a Segurança Alimentar e Nutricional-SAN que é definida como “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis” (BRASIL, 2006; MALUF, 2007).

Para atender as necessidades do MUNICÍPIO DE TOMÉ AÇU, observando aos preceitos de Direito Público e, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através do § 1º A aquisição de que se trata poderá ser realizada dispensando-se o procedimentos licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 de 16/07/2009 e Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e Resolução FNDE/CD Nº 04/2015 e Resolução FNDE/CD Nº 06/2020 destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tende a necessidade de fazer a Aquisição dos produtos necessários para a manutenção e distribuição da merenda escolar do Município de TOMÉ AÇU, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal. Segundo a Resolução Nº 06/2020-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE, estabelece: CAPÍTULO V, “Art. 24, Inciso I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta

Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;”.

Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006, FNDE/MEC/CD nº 06/2020 e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3.2 - Os itens a serem adquiridos dos Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rurais ou suas organizações, têm suas especificações, quantidades apresentadas no escopo da tabela no item 3. Essa tabela foi elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de TOMÉ AÇU.

#### **4 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

4.1 – Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.

4.2 - A discriminação, quantitativos e média de custo dos produtos estão descritos na tabela abaixo, fazendo parte como anexo as planilhas de cotações devidamente assinadas pelas empresas que apresentaram suas propostas para a realização da estimativa de preços para a elaboração deste documento, enquanto que o quantitativo requerido pela(s) referida(s) Secretaria(s) municipal(is) estão disposto nas solicitações encaminhadas pela Secretária municipal.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ABOBORA	8126,000	QUILO
<p><i>Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, sem defeitos, intactas, firmes, livre sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, terra ou corpos estranhos aderidos na superfície externa e umidade anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.</i></p>			
2	ALFACE	8248,000	QUILO
<p><i>Especificação : Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.</i></p>			
3	ABACAXI KG	11326,000	QUILO
<p><i>Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. de</i></p>			

acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas. Após a maturação completa.

4	MACAXEIRA	11839,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1º qualidade, tipo branca ou amarela, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Isenta de umidade, sujidades, larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados, validade de até 72 horas.</i></p>			
5	BANANA	27020,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas. Após maturação completa.</i></p>			
6	COUVE	6185,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras sem partes amareladas ou rasgadas.</i></p>			
7	CEBOLINHA	4131,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.</i></p>			
8	CHEIRO VERDE	4131,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos, divididos em maços de aproximadamente 300g. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas.</i></p>			
9	FARINHA DE MANDIOCA	2950,000	QUILO
<p><i>Especificação : Grupo: seca, granulção média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg. Acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i></p>			
10	FARINHA DE TAPIOCA	2167,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, seca, granulção média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.</i></p>			
11	LARANJA KG	26980,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana.</i></p>			
12	LIMÃO	4350,000	QUILO
<p><i>Especificação : Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana.</i></p>			
13	MELANCIA	39881,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1º qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana.</i></p>			
14	PEPINO	4341,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana.</i></p>			
15	PIMENTINHA	4131,000	QUILO
<p><i>Especificação : De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana.</i></p>			
16	POLPA DE ABACAXI	3500,000	QUILO
<p><i>Especificação : POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i></p>			

17	POLPA DE ACEROLA	6482,000	QUILO	<i>Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i>
18	POLPA DE GOIABA	3343,000	QUILO	<i>Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i>
19	POLPA DE MARACUJÁ	3155,000	QUILO	<i>Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i>
20	POLPA DE AÇAÍ	11839,000	QUILO	<i>Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor Açaí, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i>
21	REPOLHO	2762,000	QUILO	<i>Especificação: De 1º qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos. Higienizados e não manipulados validade de 72 horas.</i>
22	TANGERINA	29359,000	QUILO	<i>Especificação: De 1º qualidade, in natura, fresca, livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas após maturação completa.</i>
23	MAMÃO	1293,000	QUILO	<i>Especificação: Tipo Havai - De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, íntegro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.</i>
24	PITAYA	1293,000	QUILO	<i>Especificação: De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas. Após a maturação completa.</i>
25	OVO CAIPIRA	10819,000	UNIDADE	<i>Especificação: Ovos de galinha caipira: íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sujeiras de fezes. Dúzia em bandejas de papelão ou outro meio que garanta sua integridade, com inspeção de SIM, identificação do registro sanitário e prazo de validade. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares conforme programação. Apresentar na embalagem individual a data de validade, não sendo inferior a 20 dias.</i>

4.2 - Para tanto, o(s) FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) poderá(ão) ser excluídos da Chamada Pública, mesmo com o menor preço, caso o seu produto não atenda às especificações descritas no edital, que espera-se ser idêntica à do TERMO DE REFERÊNCIA.

## **5 – PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA**

5.1 - Os fornecedores deverão realizar a entrega dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, de acordo com o cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, que poderá ser nas Unidades Escolares na Zona Urbana ou Zona Rural, ou no endereço indicado na solicitação enviada pela secretaria requisitante, a qual formulará periodicamente através do

envio da Ordem de Fornecimento dos Produtos, devendo ser assinada pelo responsável do Departamento de Compras e por representante da Secretaria Municipal de Educação, identificado por meio de carimbo e assinatura.

5.1.1 - Os produtos deverão ser entregues em parcelas, de acordo com a solicitação da(s) Secretaria(s) Municipal(is), a qual formulará o pedido através de nota de empenho, devendo o a contratada fazer a entrega no prazo de até 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto no local indicado obedecendo os respectivos horários das 08h00 às 14h00 de 2ª a 6ª feira e ou no caso de feriados e finais de semana com o horário que atenda às necessidades do respectivo Departamento de Alimentação Escolar, sendo previamente informado pelo MUNICÍPIO DE TOMÉ AÇU.

5.2 - A Fiscalização e aceitação do objeto será do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, através de servidores indicados por representante autorizado pela Prefeitura de Tomé-Açu. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações, qualidade, quantidade e prazo de validade dos mesmos.

5.3 - Os produtos em questão serão recebidos e conferidos pelo responsável pelo setor de compras da unidade administrativa requisitante.

5.4 - Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.

5.5 - O recebimento se efetivará nos seguintes termos:

5.5.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;

5.5.2 - Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo setor competente. O que deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento provisório.

5.6 - As despesas com o transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega das mercadorias é de total responsabilidade da contratada;

## **6 – CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**6.1** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito), sem prejuízo das sanções previstas.

## **7 – DO PAGAMENTO**

7.1 - Os pagamentos devidos serão conforme requisição e entrega dos produtos, ou seja, de modo parcelado.

7.2 - A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos.

7.3 - O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a CONTRATADA ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

7.4 - A CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento nas condições estabelecidas.

7.5 - O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal, mensalmente via transferência bancária creditado em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada e ocorrerá em até em até 30 (trinta) dias corridos após a comprovação da entrega dos Produtos.

7.6 - As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa vencedora para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o item anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nova nota fiscal, com as devidas correções.

7.7 - No caso de aplicação de alguma multa o pagamento ficará sobrestado até a integral quitação da mesma. A CONTRATANTE poderá se assim entender, descontar o valor de multas por ventura aplicadas, em quaisquer pagamentos que realizar à CONTRATADA.

## **8 – DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

8.1 O Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços que se originará do Processo Licitatório, não poderá exceder ao prazo de 12 meses, conforme Art. 15, § 3º. Inciso III, da Lei nº 8.666/93.

## **9 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

9.2 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

9.3 O CONTRATO poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65, da Lei 8.666/93;

9.4 Durante a Vigência do CONTRATO, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

9.5 Responsabilizar-se pela saúde de seus funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

9.6 Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a CONTRATANTE.

9.7 Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias;

9.8 Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente;

9.9 Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente CONTRATO.

9.10 Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.

- 9.11 Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS.
- 9.12 Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.
- 9.13 Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente CONTRATO e dos serviços a ele inerentes.
- 9.14 Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA.
- 9.15 Cumprir os serviços conforme disposições do CONTRATO a ser firmado.
- 9.16 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente CONTRATO.
- 9.17 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela CONTRATANTE.
- 9.18 O descumprimento injustificado do prazo fixado no item 5.1 acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e CONTRATO a ser firmado, ficando a CONTRATADA sujeito às penalidades previstas na Lei 8.666/93.

## **10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 10.1 Responsabilizar-se, após o devido processo licitatório, lavrar o CONTRATO com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 10.2 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- 10.3 Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.
- 10.4 Zelar para que durante a vigência do CONTRATO, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 10.5 Serão consideradas, para efeito de pagamento, as compras efetivamente realizadas pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

## **11 – PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

- 11.1 Os itens deste TERMO DE REFERÊNCIA, a serem contratados após regular procedimento licitatório, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por servidor designado pela Prefeitura.
- 11.2 Os atos previstos no item anterior serão exercidos no interesse da administração pública e não excluem e nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos.
- 11.3 A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto do CONTRATO, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais.
- 11.4 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do CONTRATO deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

## **12 – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 12.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

### **13 - DA ESTIMATIVA DO VALOR E DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**

13.1 - O valor estimado das despesas do presente termo, para um período de vigência de 12 (doze) meses, é da ordem de R\$ . . , ( ).

13.2 - Recursos provenientes da Dotação Orçamentária do Exercício 2024:

PROJETO ATIVIDADE:

2.151 - GESTÃO DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE/FNDE

Elemento de Despesa: 33.90.30.00- Material de Consumo.

### **14 – DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

14.1 - Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

Tomé-Açu – PA, 24 de outubro de 2023.

**LUCIENE PANCIERI DONADIA NARUSE**  
Secretaria Municipal de Educação de Tomé-Açu/PA