

LICITAÇÃO E CONTRATOS PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

Constitui objeto deste Projeto Básico, contratação emergencial de empresa especializada, para aquisição de gêneros alimentícios em geral, que compõem o cardápio de alimentação escolar, para atender as instituições públicas de ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

2. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO/NECESSIDADE

Esta solicitação justifica-se pela necessidade da continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio da alimentação escolar, visto tratar-se de produtos essenciais na alimentação dos alunos da rede pública de ensino do município.

Inicialmente é importante lembrarmos que a Constituição Federal de 1988 estabelece que a educação é direito de todos e dever do Estado e será promovida pelo fornecimento, dentre outros, da alimentação, conforme a seguir:

Constituição Federal 1988:

(...)

Art. 205 – A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

(...)

Art. 208 – O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII – atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Como visto no dispositivo constitucional a alimentação escolar é um meio para a efetivação da educação e, assim como essa, é um direito de todos os alunos da educação básica e um dever do Estado, podemos conferir esse comando também na Resolução n. 06 de 08 de maio de 2020 que estabelece as regras para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE – Programa Nacional da Alimentação Escolar:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Neste ponto cabe esclarecermos que o Plano Nacional de Alimentação Escolar – PNAE estabelece as diretrizes sobre a alimentação escolar, devendo tais orientações serem seguidas pelos nutricionistas quando da elaboração do cardápio alimentar, conforme Resolução n. 06 de 08 de maio



LICITAÇÃO E CONTRATOS

de 2020. O PNAE visa estabelecer uma alimentação saudável aos alunos da educação básica, contribuindo assim no seu aprendizado, senão vejamos:

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

Dessa forma o principal objetivo aqui pleiteado é garantir aos alunos da rede de ensino de Parauapebas/PA acesso a alimentação escolar, que como dito anteriormente contribui para que os alunos tenham condições satisfatórias de aprender, revelando-se imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios em questão.

Pois bem, feitas essas considerações iniciais, passemos aos pontos que diretamente justificam a compra emergencial.

O primeiro ponto diz respeito ao advento da nova Resolução n. 06 de 08 de maio de 2020, que alterou as diretrizes sobre a alimentação escolar. Que conforme Relatório Técnico, em anexo, os cardápios de todos os programas sofreram modificações significativas no que se refere principalmente a diminuição de preparações doces, restrição de produtos ultra processados e adição de açúcar, acrescentando mais preparações salgadas e utilizando artifícios naturais para adoçar as preparações, conforme artigo 18, parágrafo 6º, incisos I, II, III, IV, V, VI e VII, senão vejamos:

Art. 18º Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

(...)

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020);



LICITAÇÃO E CONTRATOS

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020);

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares 3 que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

As alterações nas diretrizes da alimentação escolar trazidas pela nova resolução impactaram nos quantitativos necessários para atendimento da demanda nas Escolas Municipais, isso porque as referidas exigências passaram a vigorar (ano 2020) em momento posterior a elaboração dos cardápios (ano 2019) que serviram de base para levantamento dos quantitativos de itens necessários para atendimento da referida demanda e, que, instruíram o Processo Licitatório n. 8/2021-007.

O segundo ponto decorre do fato de que em março de 2022 foram implantadas 3 (três) escolas de tempo integral – EMTI'S/2022: Crescendo na Prática, João Evangelista e Paulo Fonteles. A educação em tempo integral tem como objetivos principais ampliar a permanência de tempos nos espaços escolares dando assim aos alunos oportunidades de maior aprendizagem. Possui uma organização pedagógica que visa garantir a formação integral dos estudantes, bem como seu projeto de vida, levando em consideração sua especificidade, sua história e cultura, conforme relatório técnico em anexo.

Com a permanência maior dos alunos nos espaços educacionais, recomenda-se que sejam distribuídas um maior número de refeições do que é ofertado nas escolas de tempo parcial, devendo os cardápios serem elaborados para atender 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos em 4 (quatro) refeições, conforme estabelece a Resolução do FNDE de n. 06 de maio de 2020, mais especificamente na seção II dos Cardápios de Alimentação Escolar, art. 17 e 18. Destaca-se que as necessidades nutricionais dos alunos do ensino de tempo integral por serem maiores que o ensino parcial, eleva a maioria dos quantitativos de alimentos per capita gerando quantidades maiores de gêneros por aluno, exemplo, para o aluno do ensino do ensino parcial que precisa de uma refeição para atingir os 20% das necessidades nutricionais o



Lucas



LICITAÇÃO E CONTRATOS

per capita do arroz parboilizado é 40g, mas para os alunos de tempo integral que precisa atingir 70% das suas necessidades nutricionais o per capita desse mesmo gênero é 60g por refeição.

Devido as implantações das escolas de tempo integral terem ocorrido apenas no ano de 2022, quando o processo licitatório para compra dos gêneros alimentícios já havia sido devidamente concluído (ano de 2021), as demandas das unidades escolares ao norte referidas não foram previstas no pedido de deflagração do Processo Licitatório 8/2021-007PMP.

É importante destacar que se encontra em trâmite interno um novo processo licitatório que atenderá a nova demanda das escolas municipais de Parauapebas.

O setor técnico aduz ainda que para atender satisfatoriamente as necessidades alimentares dos alunos da rede de ensino de Parauapebas/PA, observando os quantitativos que surgiram com as alterações no Plano Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, trazidas pela nova Resolução n.06/2020 do FNDE, assim como atender as demandas que surgiram com a implantação de 3(três) escolas de tempo integral, enquanto não é concluído o novo processo licitatório, que é importante destacar já encontra-se em fase interna de tramitação, mister se faz a contratação de empresa especializada para o fornecimento dos Gêneros Alimentícios, pelo prazo de 05 (cinco) meses, tendo em vista o princípio da boa-fé e em atenção ao que dispõe o art. 24, inciso IV da Lei 8.666/93, restringindo a contratação à parcela estritamente suficiente para impedir a ocorrência de falta de merenda nas escolas, frise-se, em razão de fatos supervenientes a tramitação e conclusão do Processo Licitatório n. 8/2021-007PMP, que foi realizado para atendimento da demanda que era apresentada naquela oportunidade.

Neste ponto, cabe registrarmos que caso o processo convencional seja concluído antes de finalizado o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, estabelecido para a vigência da presente contratação emergencial, será imediatamente rescindido o respectivo contrato.

Não obstante, devemos lembrar é dever do município garantir o acesso a uma alimentação escolar de qualidade ao alunado que se encontra matriculado em sua rede de ensino. Ademais, para muitos estudantes a alimentação que é ofertada nas escolas, é a principal, senão, a única alimentação que eles têm acesso durante todo o dia, portanto, se mostra fundamental a oferta desse alimento, sem o qual, muitos alunos ficariam sem comer e por certo prejudicaria sua aprendizagem, o que não se pode em hipótese alguma permitir que aconteça, pois a alimentação escolar tem um cunho social e solidário, sendo o meio para a concretização da educação que é a base para uma sociedade moderna, igualitária e combatente das desigualdades.

De todo modo, cumpre ressaltar ainda que, o presente procedimento emergencial visa garantir a continuidade de oferta da alimentação escolar, para que não haja prejuízos irreparáveis ao interesse público.

Por todo o exposto, fica justificada a necessidade da contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento dos gêneros alimentícios, com a finalidade de atender as demandas das Escolas Municipais de Educação de Parauapebas, Estado do Pará, tendo em vista que o objeto é de natureza ininterrupta para o bom funcionamento da sua finalidade, assegurando uma alimentação escolar de qualidade que contribui em muito para a aprendizagem, cumprindo o que

LICITAÇÃO E CONTRATOS

preceitua a Constituição Federal/88, as diretrizes do FNDE, e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

3. CRITÉRIOS TÉCNICOS DA UTILIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO DISPENSA

No intuito de acelerar a forma de solucionar as problemáticas encontradas citadas no tópico 2 deste Projeto Básico, e, levando em consideração ainda que, a completude da atual situação, requer atenção minuciosa pelas autoridades competentes, entendemos que essa contratação se torna indispensável nesse momento, tendo em vista que o processo licitatório convencional para aquisição do objeto, ora em tela, ainda encontra-se em fase interna de tramitação junto aos órgãos de controle desta Administração.

Ademais, os serviços aqui pleiteados são ininterruptos para o atendimento das necessidades das Escolas Municipais de Parauapebas/PA, e dentro de um prazo reduzido, uma vez que é de conhecimento de todos, o quão moroso é um processo licitatório, considerando os possíveis fatos supervenientes e/ou provenientes do procedimento de Pregão, no que diz respeito aos prazos de publicações (resumo do edital de abertura, impugnações, republicação do edital, suspensão pelos Órgãos de Controle Externos, intenção e recursos, contrarrazões recursais, volta de fase, decisão do Pregoeiro, análises jurídica e de controle interno e afins), o que nos leva a firmar convencimento de que, a melhor alternativa, no momento, seja o atendimento do objeto por meio da “DISPENSA DE LICITAÇÃO”, nos seguintes termos:

A presente contratação encontra-se fundamentada no art. 24, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, vejamos:

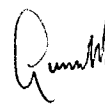
Art. 24 - É dispensável a licitação:

(...)

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;

Importa, salientar ainda, a necessidade de enquadramento legal, vinculando-se ao art. 24, inciso IV, do “Códex Licitatório”, segundo o administrativista Antônio Carlos Cintra do Amaral diz, “**in verbis**”:

“...a emergência é, ao nosso ver caracterizada pela inadequação do procedimento formal licitatório ao caso concreto. Mais especificamente: um caso de emergência quando reclama solução imediata, de qual modo que a realização de licitação, com os prazos e formalidades que exige, pode causar prejuízo à empresa (obviamente prejuízo relevante) ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços ou bens, ou ainda, provocar a



Lucas



LICITAÇÃO E CONTRATOS

*paralisação ou prejudicar a regularidade de suas atividades específicas. ”
(obra cit., Ulisses Jacoby Fernandes)”.*

No mesmo sentido Hely Lopes Meirelles, afirma que:

“... a emergência há de ser reconhecida e declarada em cada caso, a fim de justificar a dispensa de licitação para obras, serviços, compras ou alienações relacionadas com a anormalidade que a administração visa corrigir, ou como prejuízo a ser evitado. Nisto se distingue dos casos de guerra, grave perturbação da ordem ou calamidade pública, e que a anormalidade ou o risco é generalizado, autorizando a dispensa de licitação em toda a área atingida pelo evento “(In Licitação e contrato Administrativo, 9ª Ed., Revista dos Tribunais, São Paulo: 1990, p. 97)”;

Além disso, ressalta-se que, nestes casos relacionados pela legislação, há a discricionariedade da Administração na escolha da dispensa ou não do certame, devendo sempre levar em conta o **interesse público**. Muitas vezes, o administrador opta pela dispensa, posto que, como afirma o ilustre Marçal Justen Filho, senão vejamos:

“a dispensa de licitação verifica-se em situações em que, embora viável competição entre particulares, a licitação afigura-se inconveniente ao interesse público. (...). Muitas vezes, sabe-se de antemão que a relação custo-benefício será desequilibrada. Os custos necessários à licitação ultrapassarão benefícios que dela poderão advir.”

É de se inferir das transcrições acima que a dispensa de licitação, prevista no art. 24 da Lei 8.666/93, só deve ocorrer por razões de interesse público, como no caso em análise. Obviamente, nesses casos, a realização da licitação no modelo tradicional (PREGÃO, na forma ELETRÔNICO) acarretaria sacrifício ao fornecimento da alimentação escolar prestada aos alunos desta municipalidade, ou seja, impactaria diretamente o interesse público, motivo pelo qual o legislador concedeu ao administrador a faculdade de dispensar o certame nos casos expressamente previstos. Considerando que no processo convencional, o mesmo exige os trâmites legais mais moroso, prazos entre publicação, impugnações, elaborações de edital, respostas a possíveis pedidos de esclarecimentos, podendo ainda ser judicializado.

Dito isto, a contratação em questão, de modo geral, pela Administração Pública por meio do Fundo Municipal de Educação, visa atender as necessidades de fornecimento de alimentação escolar essencial e imprescindível dos alunos, sem que haja interrupção das aulas escolares e, conseqüentemente, diminuição da grade curricular dos mesmos.

Não é exagero dizer que a alimentação escolar **é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar à educação**. Assim, o Estado tem a obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola, auxiliando para que não entrem em situação de insegurança alimentar e nutricional.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

Nessa presente contratação, o mesmo se dará diretamente junto a fornecedores locais, pela urgência no atendimento do fornecimento da alimentação escolar, fomentando inclusive a economia local, conforme legislações aplicáveis ao caso.

Desta forma, o técnico responsável pelo levantamento prévio das informações aqui acostadas, bem como a autorização da Autoridade Competente, solicita que seja realizado o procedimento por meio da DISPENSA DE LICITAÇÃO, em caráter de urgência, para atender as necessidades desta secretaria, sendo tecnicamente demonstrado por meio do memorando nº 170/2022 do Departamento de Alimentação Escolar e ratificado por este ordenador de despesas.

Além do mais, vale ressaltar ainda que para a pretensa contratação, foi levado em consideração apenas os quantitativos suficientes para satisfazer a demanda levantada para o período de 05 (cinco) meses, atendendo com isso, o princípio da razoabilidade. Frisamos que o novo processo licitatório já se encontra devidamente protocolado, estando em tramitação junto aos órgãos de controle interno.

Lembramos ainda que caso seja finalizado o novo processo licitatório, antes do final da vigência deste procedimento, esse será rescindindo obedecendo os termos da Lei 8.666/93, evitando sobreamento do objeto.

Ademais, todas as demais disposições que embasaram a conclusão deste projeto básico, constam anexadas a este procedimento, as quais passam a fazer parte integrante desta justificativa.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O objeto deste Projeto Básico fundamenta-se no art. 24, inciso IV da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, e demais legislações aplicáveis ao caso.

5. VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total geral é de R\$ 11.243.922,03 (onze milhões, duzentos e quarenta e três mil, novecentos e vinte e dois reais e três centavos), para a contratação do presente objeto.

Vale destacar que o valor a ser contratado, nesta dispensa, está condizente com a realidade levantada pelo setor competente, que detém capacidade para tal, no quantitativo específico para atendimento da demanda referente a 180 (cento e oitenta) dias, correspondentes apenas a demanda superveniente ao processo licitatório 8/2021-007PMP, conforme documentos anexados aos autos.

6. METODOLOGIA DA PESQUISA DE PREÇOS E AFERIÇÃO DE PREÇOS

Para a referência dos preços, foram levados em consideração a apuração dos valores do tipo menor preço por item, devidamente observados pelo servidor responsável, o ramo de atividade, situação cadastral de cada empresa, disponibilidade imediata no fornecimento dos gêneros alimentícios, para que as mesmas apresentassem preços para a execução do objeto.



LICITAÇÃO E CONTRATOS

Salientamos também que, foram analisados os pré-requisitos de habilitação juntamente com seus respectivos orçamentos.

Tendo em vista que a presente contratação corre por meio um procedimento emergencial, não sendo por oportuno a realização de avaliação de amostras, haja vista a necessidade de maior tempo para tal análise, que, por óbvio não se coaduna com um procedimento que exige celeridade e, considerando ainda que a Divisão de Alimentação Escolar, responsável pela referida avaliação, possui um banco de dados das avaliações sensoriais anteriores (Lista de Itens Aprovados e Reprovados), que serviu de base para processos licitatórios anteriores, anexamos aos ofícios de cotações junto às empresas a lista ao norte mencionada, e também a lista de marcas que foram aprovados na contratação, ora vigente, para assim possibilitar que as empresas apresentem suas cotações com os gêneros já aprovados, o que gera um ganho de tempo significativo na presente situação, que clama por agilidade na sua conclusão.

Segue abaixo, as empresas selecionadas após o cumprimento dos requisitos básicos pertinentes ao presente objeto.

- Empresa 1: BRUNA B. DE SOUSA COM. VAREJ. DE PROD. ALIMENTICIOS LTDA - CNPJ: 37.595.732/0001-81;
- Empresa 2: CENTRAL - COMERCIO DE ALIMENTOS E ELETRODOMESTICOS EIRELI - CNPJ: 42.196.863/0001-26;
- Empresa 3: L. DE OLIVEIRA DE JESUS LTDA - CNPJ: 07.986.911/0001-89;
- Empresa 4: COMERCIAL NOVA ERA - CNPJ: 33.190.948/0001-06;
- Empresa 5: OLIVEIRA COMERCIO DE FRIOS LTDA - CNPJ: 42.638.416/0001-80.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA ESCOLHA DA EMPRESA

A qualificação Técnica dos fornecedores deverá ser comprovada através de:

Atestado(s) de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa já forneceu ou esteja fornecendo os produtos compatíveis com o objeto em questão, que comprovará que a execução do fornecimento é satisfatória, devendo haver a discriminação dos produtos fornecidos, com suas quantidades e o período de seu fornecimento.

Diante dos orçamentos apresentados, houve análise técnica pelo servidor competente, que atestou que a(s) empresa(s) vencedora(s) estão aptas e em plenas condições de fornecer os produtos objeto deste Projeto Básico, conforme relatório que segue anexo, a seguir abordadas.

Por fim, a(s) empresa(s) citadas acima, sendo sediadas no Município de Parauapebas/PA, apresentaram seus orçamentos e foram diligenciados, por meio de consulta, nos sítios eletrônicos, as condições mínimas de habilitação de cada empresa, a fim de atestarmos se as mesmas se

LICITAÇÃO E CONTRATOS

encontram aptas para o fornecimento do objeto em questão, bem como a verificação do menor preço, conforme cotações anexadas, e planilha demonstrativa de preços, além de ser empresas enquadradas na Lei Complementar Municipal nº 009/2016, em consonância com a Lei Complementar nº 123/006 e alterações), mostrando-se ser a proposta mais vantajosa para a administração pública municipal.

Após a aferição dos valores apresentados pelas referidas empresas, cada empresa ganhou o item para o qual apresentou o menor preço, conforme planilha de vencedores, e cumpriram todos os requisitos para execução do contrato, bem como considerando a situação de emergência e disponibilidade imediata no fornecimento produtos.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ÇAÇAFRÃO EM PÓ a) Descrição do produto: extraído da raiz da cúrcuma. Deve ser desidratada e moída, com sabor ligeiramente amargo e coloração amarelado-dourado, Sem glúten, 0 Kcal, Carboidrato de até 3g e 0 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.	KG	1.924
2	ARROZ BRANCO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.	PACOTE	6.215
3	ARROZ PARBORIZADO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Parboilizado Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, livre de impurezas e mofo, com odor e sabor característicos do produto. Sem glúten, até 180 kcal, sódio até 9mg, com selo da ABIAP. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	20.412

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.		
4	AZEITE DE DENDÊ a) Descrição do produto: Óleo de Palma bruto extraído do mesocarpo da palmeira através do processos de prensagem mecânica (frio) adequados. Características: Avermelhado na forma líquida, amarelado na forma sólida. Homogêneo, límpido e livre de impurezas. Cor e Aroma característicos de óleo de dendê. Livre de ranço. Até 120 kcal, Gordura Saturada até 0.9g b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem impermeável com peso líquido de 500ml.	UNIDADE	2.306
5	CORANTE a) Descrição do produto: produto obtido do grão urucum, com amido de milho, óleo vegetal. Pó fino, homogêneo, de coloração avermelhada, isento de sujidades ou matérias estranhas. Sem glúten, Zero kcal b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 100g.	KG	2.721
6	CREME DE LEITE a) Descrição do produto: À base de creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes e espessantes. Com apresentação, odor, sabor e cor peculiar e isento de ranço, fermentação ou de outras características indesejáveis. Até 27 kcal e 13mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação e 03 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak com peso líquido de 200g.	UNIDADE	5.247
7	EXTRATO DE TOMATE a) Descrição do produto: concentrado, à base de polpa de tomate, pode conter sal. Com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição. Até 11kcal e 43mg de sódio b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais.	SACHÊ	29.360



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saches/caixa/Lata, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 340g.		
8	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO a) Descrição do produto: Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Deve e ser enriquecida com ferro e ácido fólico. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	3.674
9	FEIJÃO CARIOCA a) Descrição do produto: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	9.311
10	FEIJÃO FRADINHO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Branco, Grupo – II, também conhecido como feijão caupi, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	4.179
11	FEIJÃO PRETO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Preto, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.805

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.		
12	LEITE DE COCO a) Descrição do produto: Leite de coco pasteurizado, água, açúcar, espessantes, estabilizantes, conservantes, acidulante e aroma idêntico ao natural de coco. Até 17 kcal, até 1.5 de gordura trans e zero colesterol, lactose e gluten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, vidro ou tetra pak, com peso líquido de 200ml.	UNIDADE	5.492
13	MACARRÃO, TIPO AVE MARIA a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 290 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	6.283
14	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 285 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	42.481
15	MILHO VERDE EM CONSERVA a) Descrição do produto: Milho verde em conserva e água. Sem sal e açúcar, sem glúten, até 125 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sachê, sem sinais de	SACHÊ	6.409

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	alterações (estufamento e ou vazamento), com peso líquido de 260g e peso drenado de 170g.		
16	ÓLEO DE SOJA REFINADO a) Descrição do produto: refinado, Tipo 1, contendo antioxidantes, originário de soja. Transparente, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar do produto, e isento de ranço e outras características indesejáveis. Sem colesterol, até 109 kcal, com vitamina E até 3.5mg e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 900ml.	UNIDADE	17.117
17	ORÉGANO a) Descrição do produto: Obtido da folha seca de orégano, são e limpa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 50g.	KG	965
18	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA a) Descrição do produto: grãos obtidos de plantas saudáveis, sabor carne, cor característica, de procedência nacional. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 400g.	PACOTE	4.686
19	SAL REFINADO a) Descrição do produto: Sal comum, Tipo 1, moído, iodado de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535). De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas à sua composição normal e umidade. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1Kg.	KG	4.829

LICITAÇÃO E CONTRATOS

20	SARDINHAS a) Descrição do produto: sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível e sal; preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e cozido. Rico em ômega 3, até 90kcal e até 112 mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas e não podem apresentar-se amassadas, com peso líquido de 250g e peso drenado de até 165g.	UNIDADE	25.315	14
21	SELETA DE LEGUMES a) Descrição do produto: a base de batata, cenoura, ervilha e água. Sem adição de sal e açúcar, até 120 kcal e 30 mg de sódio, sem glúten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em Lata/Sachê, sem sinais de alterações (estufamento ou vazamento), com peso líquido de 200g e peso drenado de 170g.	SACHÊ	1.961	
22	VINAGRE DE ÁLCOOL a) Descrição do produto: fermentado acético de álcool, água, conservante, com acidez volátil de 4%. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre conservação, SAC e nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso de 750ml.	UNIDADE	8.722	
23	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais saudáveis, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	24.334	

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.		
24	CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, MOÍDO a) Descrição do produto: sem osso, sem nervo e sem sebo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, máximo de 10% de gordura, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Até 155kcal, sem glúten, sódio de até 78mg. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 500G até 3KG.	KG	3.569
25	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	28.995
26	CHARQUE, TIPO DIANTEIRO a) Descrição do produto: preparado com Carne bovina de 1ª qualidade, salgada (apenas com cloreto de sódio (NaCl), seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de agentes de cura, sujidades, parasitas e materiais estranhos, (não será aceito carne curada tipo Jerked Beef) b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	10.083

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	d) Embalagem: O produto deve ser embalado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 1 até 5Kg.		
27	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	35.501
28	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, sem apresentar ossos ou estilhaços de ossos, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	9.640
29	FILE DE PEITO DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechado, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	42.286

LICITAÇÃO E CONTRATOS

30	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA a) Descrição do produto: industrializada sem glúten., sem carboidrato, sem gordura trans, mínimo de 7% de proteínas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, para garantir a integridade do produto, com peso líquido de 1 Kg a 2,5Kg.	KG	9.296	17
31	OVO DE GALINHA a) Descrição do produto: fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, provenientes de aves saudáveis e manipulado, em granja com higiene-sanitária satisfatória. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo), prazo de validade e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em bandejas com 30 unidades, com peso de aproximadamente 50g cada unidade.	CUBA COM 30 UNIDADES	23.099	
32	ACELGA a) Descrição do produto: com folhas frescas, firmes e brilhantes, de cor verde esbranquiçada, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em saco plástico transparente, atóxico e resistente, transportado em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	6.726	
33	ALHO a) Descrição do produto: Nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e são, com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano, causado por pragas, que possam alterar sua aparência e qualidade, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Rotulagem: Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, e endereço e telefone para contato. c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	13.574	
34	BATATA INGLESA a) Descrição do produto: lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro	KG	22.223	

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.		
35	BETERRABA a) Descrição do produto: Lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	6.073
36	CEBOLA a) Descrição do produto: tipo branca, com casca sem umidade, limpa, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico. E transportadas em caixas vazadas de polietileno.	KG	20.192
37	CENOURA a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	31.151
38	CHUCHU a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, íntegro, com, casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	15.737
39	LARANJA PÊRA a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, sem a presença de substancia terrosa. Polpa suculenta, sem a presença de	KG	63.230

LICITAÇÃO E CONTRATOS

	defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacaria vazada, com peso médio de 180g à 200g a unidade.			
40	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substancia terrosa polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno, com peso médio de 100 gramas a unidade.	KG	80.652	19
41	MAMÃO, TIPO PAPAIA a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com grau de maturação adequado para o consumo. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	74.626	
42	REPOLHO VERDE a) Descrição do produto: tipo extra, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com folhas de coloração verde intenso, firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, sem a presença de substancia terrosa, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	13.724	
43	TOMATE, TIPO ITALIANO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, formato alongado, com casca, lisa, firme e brilhante, tamanho padrão, apresentando grau de maturação adequado, isento de pragas, com polpa firme de cor avermelhada, odor e sabor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, oriundas do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	36.698	

9. PARÂMETROS PARA DEFINIÇÃO DO QUANTITATIVO

Como parâmetro para determinarmos os quantitativos a serem contratados, ratificamos àquela constante no memorando nº 170/2022 do Departamento de Alimentação Escolar vinculado a esta secretaria.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

10. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

O prazo de vigência do contrato será de 180 (cento e oitenta) dias, iniciando a partir da data de assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato, com início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

20

11. DOS PRAZOS E LOCAL DE EXECUÇÃO

O prazo para o início do fornecimento será de até 03 (três) dias corridos, contados após o recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Divisão de Alimentação Escolar-DAE, devendo a entrega ser realizada nas escolas solicitadas, listadas no Anexo I, cabendo ao diretor(a) ou outro servidor designado para esse fim, o recebimento, mediante assinatura no canhoto da nota fiscal ou recibo, que servirá apenas como ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da entrega.

Os produtos deverão atender todas as especificações técnicas contidas neste Projeto Básico e deverão ser entregues em alguns pontos nos horários de 8:00 às 18:00 horas e em outros pontos das 8:00 às 14:00, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no endereço da escola que for solicitada, o endereço e horário de recebimento de cada escola consta no Anexo I. A rota para realização das entregas dos produtos em todos os pontos de entrega tem em média de 200km.

Os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- a) Hortifrútiis – 2 (duas) vezes por semana, terça-feira e sexta-feira nas escolas de período parcial e 3 (três) vezes por semana, segunda-feira, quarta-feira e sexta-feira nas escolas integrais para não prejudicar o cumprimento do cardápio. Quantidade suficiente para o atendimento aos 76 pontos de distribuição, escolas estas listadas em anexo.
- b) Carnes e produtos congelados – de acordo com o cardápio, podendo ser até 3 (três) vezes na semana; e,
- c) Gêneros estocáveis (não perecíveis) – 1 (uma) vez na semana ou de acordo com a capacidade de estocagem da escola.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito em cada escola contemplada, dentro da zona urbana, através do diretor de cada instituição de ensino ou outro servidor designado especialmente para esse fim, atestando o cumprimento de todas as condições estabelecidas em seus anexos, conferindo os produtos, emitindo em seguida o Termo de Recebimento.

O recebimento dos gêneros alimentícios destinado às escolas da zona rural e comunidades indígenas devem ser entregues no DAE – Departamento de Alimentação Escolar.

A prova de entrega é a assinatura do (a) responsável pelo recebimento da Alimentação Escolar, no canhoto da nota fiscal, que servirá apenas como ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.



LICITAÇÃO E CONTRATOS

A mercadoria deverá apresentar a qualidade e as embalagens previstas no tópico 8 deste Projeto Básico na planilha de especificações técnicas e quantitativos, e estar em conformidade com as amostras apresentadas. Caso a mercadoria apresentada esteja em desacordo, será devolvida ao fornecedor e acarretará notificação e as penalidades previstas no contrato.

21

A não entrega no dia e horário marcado acarretará notificação e as penalidades previstas no contrato.

Os materiais serão solicitados parceladamente de acordo com a necessidade de consumo da Divisão de Alimentação Escolar desta Prefeitura/SEMED, mediante prévia solicitação.

Os produtos não embalados de fábrica e fornecidos em porções, deverão ser acondicionados em embalagens adequadas e manuseados em local apropriado, entendendo-se como apropriado o local que atenda as normas mínimas sanitárias, para garantir a segurança no manuseio e transporte de modo que não venha a interferir na qualidade sensorial (sabor, cor, forma, tamanho, textura e consistência) e qualidade sanitária de acordo com a legislação vigente.

Os produtos hortifrúteis (Frutas e Hortaliças) deverão ser entregues com coloração e textura próprias, sem perfuração, sem corte, sem a presença de material argiloso ou arenoso, com tempo de maturação adequado para o dia do consumo, não devem estar amassadas, machucadas ou com manchas, apresentando um odor característico e agradável.

O transporte de todos os produtos, principalmente os perecíveis, deverão ser realizados em veículos adequados (refrigerados) que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária, através da Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991 (Anexo II), Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria CVS-5 de 09 de abril de 2013 (Anexo III) e demais normas vigentes.

Os veículos devem estar em quantidade suficiente para o atendimento da zona urbana (76 pontos de distribuição), zona rural e zona indígena que serão entregues no departamento de alimentação. E ainda, o atendimento deverá ser estendido às eventuais unidades que poderão surgir no seguinte ano letivo, caso haja aumento de beneficiários no programa.

É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente paramentado (jaleco ou uniforme de cor clara e touca descartável) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. E ainda, a empresa fornecedora deverá apresentar exames periódicos destes manipuladores para o manuseio dos alimentos, e capacitação quanto as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizada por 01 (um) RT – Responsável Técnico / Nutricionista ou Médico veterinário, dependendo do tipo de alimento oferecido que são: Carnes (cortes bovinos, víscera bovina, frango, charque, linguiça), conforme preveem as normas vigentes.

Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5.426/85 – ABNT, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Anexo III.



LICITAÇÃO E CONTRATOS

Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com a NBR 5426/85 – ABNT, RDC 216 – ANVISA e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, não serão recebidos pela SEMED.

A distribuição dos gêneros alimentícios às Escolas Municipais de Parauapebas não será efetuada mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contra prova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa.

Se o resultado da análise de contra prova for favorável à empresa, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas à sua liquidação financeira.

Se o resultado for condenatório, a empresa deverá fazer a substituição do produto, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de recebimento de correspondência emitida pela SEMED.

O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, o resultado condenatório implicará o cancelamento do contrato.

O objeto desta licitação será recebido:

- a) Provisoriamente, pelo o DIRETOR(A) DA ESCOLA REQUISITANTE do objeto para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste Projeto Básico.
- b) Definitivamente, em até 02 (dois) dias úteis pelo o DIRETOR(A) DA ESCOLA REQUISITANTE do objeto, após o recebimento provisório, mediante termo de liquidação na nota fiscal/fatura, após a verificação da qualidade do objeto e aceitação, pelo fiscal do Contrato.

Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), restando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Uma vez comprovada a irregularidade, não haverá pagamentos dos produtos em questão, devendo as despesas decorrentes da análise dos produtos suspeitos, correr às expensas do fornecedor.

12. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA DO OBJETO

Para os fins deste Projeto Básico, entende-se como garantia aquela prestada pelo próprio fabricante ou por rede credenciada pelo fabricante dos referidos produtos.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

O período de garantia técnica deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses e será contado a partir da data de emissão do TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

As despesas com a execução dos serviços de que trata o objeto, após a formalização do contrato, estará a cargo da dotação orçamentária: Exercício 2022 e subsequentes.

As despesas para o exercício subsequente, quando for o caso, será alocada à dotação orçamentária prevista para atendimento dessa finalidade, a ser consignada a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pela Lei Orçamentária Anual.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante ou preposto da CONTRATADA;

Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;

Exercer a fiscalização dos produtos fornecidos, por servidores designados para esse fim;
Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;

Documentar as ocorrências havidas e controlar as ligações realizadas;

Comunicar às autoridades irregularidades ocorridas e atos ilícitos cometidos pela CONTRATADA;

Emitir pareceres em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial aplicação de sanções, alterações e repactuações do contrato;

Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA, quando necessário, para o fornecimento dos produtos.

Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

Designar servidor (es) como executor (es) do (s) Contrato (s); Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos fornecimentos;

Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal.

Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

Não será efetuado nenhum pagamento ao ( ) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#24

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como:

- a) salários;
- b) seguros de acidentes;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-refeição;
- f) vales-transporte; e
- g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

A CONTRATADA será responsável por quaisquer danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado;

A CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por lei e neste Projeto Básico;

A CONTRATADA deverá, quando da assinatura do contrato, indicar funcionário de seu quadro para atuar como preposto junto à CONTRATANTE, sendo este o contato oficial para quaisquer questões pertinentes ao fornecimento dos produtos vislumbrados neste Projeto Básico;

Cabe a CONTRATADA reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções dos produtos fornecidos;

A CONTRATADA responderá pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que inexistirá, no caso, vínculo empregatício deles com a CONTRATANTE;

Responderá a CONTRATADA integralmente por perdas e danos que vierem a causar à CONTRATANTE ou a terceiros em razão de a  o ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

LICITAÇÃO E CONTRATOS

Não será permitido ao pessoal da CONTRATADA o acesso a áreas dos edifícios que não aquelas relacionadas ao seu trabalho;

A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros;

25

Fornece os alimentos de acordo com o padrão de identidade e qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais e má qualidade sanitária, ainda que dentro do prazo de validade.

Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados e conforme especificações dos Anexos II e III, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade sanitária.

Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;

A CONTRATADA será responsável por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos. Havendo qualquer dúvida neste sentido, utilizam-se, para resolução da questão, o código de defesa do Consumidor – CDC, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria n° 326/SVS/MS de 30 de Julho de 1997 e demais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química, bromatológica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

Apresentar Alvará de Funcionamento no momento da solicitação do contrato.

A CONTRATADA será responsável por toda logística de entrega dos produtos nos 76 (setenta e seis) pontos de distribuição, incluindo gastos com veículo.

A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16. OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

A contratada caberá, ainda:

Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município de PARAUAPEBAS.

Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência desta Secretaria.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.

Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Projeto Básico.

#26

A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município de PARAUAPEBAS e nem poderá onerar o objeto deste Projeto Básico, razão pela qual o fornecedor signatário do contrato renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município de PARAUAPEBAS.

17. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

Deverá à CONTRATADA observar, também, o seguinte:

Expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da administração da CONTRATANTE durante a vigência do Contrato.

Expressamente proibida, a veiculação de publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE.

18. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Nº 8.666/93, a Secretaria Municipal de Educação designará um servidor para acompanhar e fiscalizar o fornecimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

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

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

O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo o servidor designado sugerir melhorias, reclamar e comunicar-se diretamente com a licitante vencedora, bem como encaminhar providências referentes à execução do contrato, seguindo diretrizes da Secretaria Municipal de Educação.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Educação em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela Secretaria Municipal de Educação durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

27

19. DO PAGAMENTO

A contratada deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 10 (dez) dias, contado a partir do adimplemento da obrigação.

O pagamento será realizado dentro de um prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

O pagamento será creditado em favor do fornecedor, através de ordem bancária   conta indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do Banco e da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

Os pagamentos serão realizados de acordo com o cronograma de desembolso (físico-financeiro) determinado pela SECRETARIA, no período máximo de 30 (trinta) dias para cada parcela da obrigação, e em consonância com a respectiva disponibilidade orçamentária.

A SECRETARIA reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

A SECRETARIA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Projeto Básico.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito   alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela SECRETARIA entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será a seguinte:

$EM = I \times N \times VP$ Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I =  ndice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:

$I = (TX) / 365 \Rightarrow I = (6/100)/365 \Rightarrow I = 0,0001644$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

LICITAÇÃO E CONTRATOS

A compensação financeira prevista nesta condição será incluída em fatura a ser apresentada posteriormente.

O pagamento de cada parcela será realizado a partir da data final do período de adimplimento da obrigação (não superior a 30 dias), na proporção dos fornecimentos efetivamente prestados no período respectivo, segundo as Ordens de Compra expedidas pelo CONTRATANTE e de conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos devidamente atestadas pelo setor competente, observadas as condições da proposta adjudicada e da ordem de compra emitida.

28

20. DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial do contrato, resultante deste Projeto Básico, ou pelo descumprimento dos prazos e demais obrigações assumidas, o Município de PARAUAPEBAS, através da(o) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as sanções a seguir relacionadas:

- a) advertência;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do contrato;
- c) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, quando a licitante vencedora, injustificadamente ou por motivo não aceito pela(o) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO deixar de atender totalmente ou parcialmente à Ordem de Compra ou à solicitação previstas;
- d) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Município de PARAUAPEBAS, por até 2 (dois) anos.

Obs.: as multas previstas nos subitens “b” e “c” desta condição serão recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial expedida pela(o) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:

- a) ensejar o retardamento da execução do objeto deste Projeto Básico;
- b) não mantiver a proposta, injustificadamente;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) fizer declaração falsa;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;

LICITAÇÃO E CONTRATOS

- g) não celebrar o contrato;
- h) deixar de entregar documentação exigida no certame;
- i) apresentar documentação falsa.

Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Município de PARAUAPEBAS e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela(o) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO em relação aos eventos arrolados nas condições acima, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com o Município de PARAUAPEBAS poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS E GERAIS

Para efeito de eficácia tanto do termo de contrato, como a nota de empenho substitutiva deverá ser publicada, em resumo, no Diário Oficial, no prazo máximo de 20 (vinte) dias consecutivos, contado de sua assinatura.

Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório.

Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

Após apresentação da proposta o contratado fica obrigado aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem na aquisição, objeto deste Projeto Básico, conforme artigo 65, § 1º da lei de nº 8.666/93.

O foro para dirimir questões relativas ao presente Projeto Básico, será o Foro do Município de Parauapebas-PA, com exclusão de qualquer outro.

Parauapebas-PA, 02 de dezembro de 2022.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:


LUCAS LISBOA DA SILVA CRUZ
DECRETO: 724/2019

LICITAÇÃO E CONTRATOS


ERIKSON BEZERRA DA SILVA
PORTARIA N. 0518/2021

30

RESPONSÁVEL TÉCNICO:


ANA CRISTINA COSTA DE SOUSA
DECRETO: 499/2021
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- DAE

AUTORIZADO:


JOSÉ LEAL NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 013/2021

