

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA APRESENTAÇÃO:

Este documento foi elaborado com base nas normas legais vigentes, constituindo peça integrante e inseparável do procedimento licitatório, com fulcro no objeto discriminado adiante, para o atendimento das necessidades do Município de Marituba/PA. Por esta razão, este Termo de Referência, parte integrante do Instrumento Convocatório, tem como escopo orientar a contratação do objeto, estabelecendo exigências, procedimentos e rotinas para o correto seguimento do certame e para o cumprimento da obrigação esperada.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL:

Inicialmente, merece apresentar o que dispõe o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal:

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.”

Corroborando com a Carta Magna vem a Lei de Licitações nº 8.666/1993, em seu Art. 1º, parágrafo único:

“Art. 1º Esta Lei estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Parágrafo único. Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios.”

Visto isto, para cumprimento do Princípio Administrativo da Legalidade, norteador dos atos praticados pela Administração Pública, deve o pretenso procedimento licitatório obedecer aos seguintes diplomas legais: Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 10.024, de 20 de setembro de 2019 - Pregão Eletrônico, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 – Estatuto das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Lei nº 8.078 de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 - Lei de Licitações e Contratos.

Com base nisto, dada a possível necessidade da contratação do objeto deste Termo de Referência, com fulcro, ainda, na justificativa apresentada neste instrumento, resta-nos imperioso proceder com a pretensa licitação, para atingimento da finalidade pretendida e, por consequência, satisfação do interesse público.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

O município de Marituba/PA, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, possui 103,214 km² de extensão territorial e uma população estimada em 133.685 (cento e trinta e três mil seiscentos e oitenta e cinco) habitantes que utilizam dos serviços públicos essenciais, garantidos constitucionalmente a qualquer cidadão, dos quais 30.392 (trinta mil trezentos e noventa e dois) correspondem ao número de alunos matrículas, para o ano letivo de 2021, nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, 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.

Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal; na Lei Complementar nº 101, 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 nº 2.178-36, 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; Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013; Resolução nº 2, de 9 de abril de 2020; Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020; Resolução nº 20, de 2 de dezembro de 2020; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

Considerando ainda 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 regionalizada.

Por sua vez, no intuito de permitir um melhor gerenciamento das aquisições, sem prejuízo da economia de escala e da eficiência dos recursos aplicados, com o objetivo de atender às demandas desta Municipalidade, considerando as normas veiculadas pelo Art. 15, Inciso II da Lei nº 8.666/93, Artigos 2º e 50 da Lei nº 9.784/99, justifica-se o Registro de Preços quando, pelas características do bem ou serviço:

- a) houver necessidade de contratações frequentes;
- b) quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;
- c) quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade;
- d) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, nos termos do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

A Adoção do Sistema de Registro de Preços - SRP justifica-se quando, em razão das características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes (art. 3º, I do Decreto nº 7.892/2013), permitindo, desta forma, a possibilidade de maior economia de escala

na aquisição de produtos ou serviços para o período de até um ano, visando o aumento da eficiência administrativa e a celeridade da contratação.

Portanto, com o objetivo de resguardar o interesse público, atender a coletividade e manter a continuidade dos serviços públicos essenciais a manutenção do bem comum, imperiosa é a presente licitação.

4. OBJETO:

4.1. O presente objeto visa o Registro de Preço para futura e eventual Contratação de Empresa Especializada para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis, para atender aos alunos matriculados na Rede Municipal e Estadual de Ensino da Educação Infantil (PNAIC), Educação Pré-Escolar (PNAEP), Ensino Fundamental (PNAEF), Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), Programa Mais Educação, Educação Complementar, Ensino Médio e Ensino Profissionalizante do Município de Marituba/PA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

5.1. Para atendimento das necessidades do Município de Marituba/PA, o objeto a ser contratado seguirá as especificações detalhadas no quadro abaixo:

ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID.	QUANT.
1	AÇAFRÃO EM PÓ	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.	KG	800

2	AÇÚCAR REFINADO	Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem Secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	52.000
3	ARROZ TIPO 1 POLIDO	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem Secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	120.000
4	AVEIA EM FLOCOS	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega.	Embalagem Primária: Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com 200g.	KG	20.000

			Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.		
5	AZEITE DE DENDÊ	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50° devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem Primária: Embalagem plásticas de 200 ml. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	L	450
6	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN	Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. ZERO GORDURA TRANS. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120	Embalagem Primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g. Embalagem Secundária: Caixas de papelão resistente ao empilhamento.	KG	450

		dias anteriores a data de entrega.			
7	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, açúcar invertido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico, contendo glúten, sem corantes artificiais. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de	Embalagem Primária: Plástica atóxica com porções individuais de 30g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	5.200

		Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.			
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	Embalagem Primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão de 4kg.	KG	12.000

		Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.			
9	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Produto	Embalagem Primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão de 4kg.	KG	17.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega.			
10	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.	KG	650
11	CANELA EM PÓ	Apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Embalagem Primária: Acondicionada em pote de 25g atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão	KG	65

		Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.			
12	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO	Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF . Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: embalagem a vácuo de 5 kg Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.	KG	6.500
13	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA	Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C.	KG	110.000

		alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
14	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA – ACÉM EM CUBOS	Carne bovina acém dianteiro em cubos de 3x3cm, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega., registro no	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	29.000

		Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).			
15	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO PEITO DE FRANGO COM OSSO	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	100.000
16	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO COXA E SOBRECOXA COM DORSO	Coxa e sobrecoxa com dorso de frango congelada, não temperada, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem Secundária:	KG	110.000

		resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade.	Caixa de papelão resistente com até 15kg.		
17	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA – TIPO FILÉ DE PEIXE	Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	8.000
18	CHOCOLATE EM PÓ	Contendo a partir de 30% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas	Embalagem Primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico,	KG	12.000

		de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Deverá conter outros 32% de cacau. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. ISENTO DE LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	termossoldados, de 250g. Embalagem Secundária: Fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.	
--	--	--	--	--

19	COLORÍFICO	Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 500g. Embalagem Secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.	KG	1.100
20	CREME VEGETAL	Cremoso com sal, com 65% de lipídeos, com gordura interesterificada. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Embalagem Primária: Potes de plástico de 250g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	KG	650
21	ERVILHA	Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.	Embalagem Primária: Sachê de 200g. Embalagem Secundária: Caixa com 32 sachês.	KG	4.300
22	EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes: tomate, sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as	Embalagem Primária: Sachê de 340g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão com 32 unidades.	KG	4.000

		exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.			
23	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO	Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem Primária: Embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem Secundária: Caixas de papelão resistentes ao empilhamento.	KG	3.000
24	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Embalagem Primária: Embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem Secundária: Fardo de 10kg.	KG	12.000
25	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem Secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	65.000

		país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.			
26	FEIJÃO CAUPI	Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem Secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 10kg.	KG	4.000
27	FEIJÃO PRETO	Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem Secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	13.000
28	FERMENTO EM PÓ	Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor	Embalagem Primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem Secundária:	KG	40

		próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes	Caixas de papelão resistentes ao empilhamento.		
29	IOGURTE NATURAL	Natural, sem adição de açúcar e/ou adoçantes, contendo apenas leite e fermento lácteo. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 15 dias.	Embalagem Primária: Plástica, tipo garrafa, contendo 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	L	17.000
30	LEITE DE COCO	Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Embalagem Primária: Garrafa plástica de 250ml. Embalagem Secundária: Caixa de papelão limpas, integradas	L	8.000

		procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto.	e resistentes de 4.800 kg com 24 unidades.		
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL (FORTIFICADO)	Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem Secundária: Fardo de papel de até 10 kg.	KG	65.000
32	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (FORTIFICADO)	Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve	Embalagem Primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g.	KG	400

		apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.		
33	MACARRÃO ARGOLINHA	Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem Secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	24.000



34	MACARRÃO PARAFUSO	Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem Secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	13.000
35	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem Secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	26.000
36	MACARRÃO SEM GLÚTEN – TIPO PARAFUSO	Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada,	Embalagem Primária: Polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem Secundária: Plástico resistente.	KG	400

		Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais.			
37	MILHO BRANCO	Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem Secundária: Fardo plástico transparente de até 10 kg	KG	3.000
38	MILHO PARA PIPOCA	Tipo 1, Classe amarelo, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Embalagem Primária: Plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem Secundária: Fardo plástico e transparente.	KG	3.000
39	MILHO VERDE	Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem	Embalagem Primária: Sachê de 200g.	KG	6.500

		estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega	Embalagem Secundária: caixa com 32 sachês.		
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO	ÓLEO DE SOJA REFINADO Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	Embalagem Primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.	L	8.000

41	ORÉGANO DESIDRATADO	Erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ou fardos plásticos.	KG	500
42	PÃO DE DOCE	Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	Embalagem Primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento	KG	9.000
43	PÃO DE CHÁ	Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação.	Embalagem Primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada.	KG	9.000

		Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento		
44	SAL LIGHT	Deve apresentar em sua composição 50% menos sódio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Embalagem de 1kg. Embalagem Secundária: Fardo plástico resistente.	KG	400
45	SAL REFINADO IODADO	Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem Primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem Secundária: Fardos com sacos resistentes de polietileno com 10 kg.	KG	8.000
46	SELETA DE LEGUMES	Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água. Sem adição de especiarias, sal, açúcar	Embalagem Primária: Sachê de 200g.	KG	6.500

		e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Secundária: Caixa com 32 sachês.		
47	VINAGRE DE ÁLCOOL	Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem Primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Embalagem Secundária: Plástico resistente atóxico, de 9 litros com 12 unidades.	L	13.000
48	ABACATE IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa: livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico. Com 70 % de maturação.	Caixa ou saca c/ até 20kg	KG	6.500
49	ALHO IN NATURA	Nacional extra, bulbo inteiro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física,	Caixa de papelão, contendo até 10 kg.	KG	1.300

		mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.			
50	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	Sacas pesando aproximadamente 50 kg.	KG	26.000
51	BETERRABA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa ou saca de até 20 kg.	KG	5.500
52	CEBOLA BRANCA IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 50kg.	KG	40.000
53	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade	Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	26.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.			
54	CHUCHU IN NATURA	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas ou sacas de aproximadamente 20kg.	KG	4.000
55	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	KG	2.000
56	REPOLHO BRANCO IN NATURA	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	26.000

57	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.	KG	71.000
58	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS- SABOR MORANGO (BANDEJAS COM 06 UNIDADES)	Classificação/ Características gerais: leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos.	Em bandejas plásticas com potes de 06 unidades de no mínimo 90g (total aprox. 540g). Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês	KG	24.000
59	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. HSJT / SEMSA	Embalagem plástica termosselada com peso a partir de 250 gramas. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	KG	5.500
60	SUCO PRONTO – NÉCTAR (vários sabores).	Contendo, água, suco da fruta e açúcar. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.	Embalagem primária: Tetra pack de 200ml. Embalagem Secundária:	UND	52.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		Validade: conter data de fabricação até 120 dias anteriores a data de entrega	Caixa de papelão resistente de 5.400 kg com 27 unidades.		
61	COCO RALADO	Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico.	Embalagem primária: Aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	2.200
62	LEITE CONDENSADO	Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem Primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 270 g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão limpas, integras e resistentes de 6.480 kg com 24 unidades.	KG	4.000
63	CREME DE LEITE	Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá	Peso aproximado de 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes de	KG	4.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	5.400 kg com 27 unidades.		
--	--	---	---------------------------	--	--

5.2. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito, conforme quadro de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.3. DAS AMOSTRAS

5.3.1 As amostras solicitadas pelo Departamento de Alimentação Escolar Municipal deverão ser apresentadas nas embalagens constantes neste Termo de Referência, até 48 (quarenta e oito) horas depois de declarada vencedora na fase lances e habilitada no certame

5.3.2 A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:

- Para Secretaria Municipal de Educação de Marituba-PA.
- Pregão Eletrônico SRP nº ____/2021 – SEMED.
- Nº do Lote/Item - Especificação do produto.
- Nome do Licitante.

5.3.3 As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações, por escrito em separado, não será aceita somente a embalagem, assinado por técnico responsável:

- Identificação do produto;
- Marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Ingredientes específicos;
- Tabela nutricional;
- Data de embalagem;

Rua Fernando Guillon, nº 5330, Bairro Centro, CEP: 67200-000, Marituba/PA.

- Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- Peso líquido (como o solicitado neste Termo de Referência);
- Data de fabricação.

5.3.4 Serão recebidos, apenas e exclusivamente, gêneros alimentícios condizentes com as amostras solicitadas.

5.3.5 Não será permitido:

- a) Haver nas embalagens dos produtos, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;
- b) O reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;
- c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;
- d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

5.3.6 As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:

5.3.6.1 Atendimento as especificações detalhadas no quadro supracitado.

5.3.6.2 Os critérios de avaliação serão os seguintes: aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo, embalagem com informações do produto. No mínimo 02 (dois) avaliadores que serão nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final até de 8 (oito) aprovará o produto ofertado:

5.3.7 O Departamento de Alimentação Escolar em conjunto do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, emitirá parecer quanto à avaliação das amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.

5.3.8 Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.

5.3.9 As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.

5.3.10 O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto à aceitabilidade da marca ofertada.

5.3.11 As amostras dos produtos correspondentes a cada um dos itens dispostos neste Termo de Referência, que serão avaliadas e inspecionadas pelas Nutricionistas e Conselho Municipal de Alimentação Escolar (Comissão Técnica de Avaliação de Amostras), para verificar se os produtos ofertados guardam conformidade com do Ato Convocatório, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as normas sanitárias.

5.3.11.1 As amostras correspondentes aos itens, deverão estar acompanhadas de suas respectivas Fichas Técnicas;

5.3.11.2 As amostras apresentadas serão fotografadas e ficarão retidas na Secretaria Municipal de Educação ou na Vigilância Sanitária de Marituba, para posterior doação.

5.3.13 Para as amostras avaliadas e julgadas em conformidade aos requisitos técnicos e normas sanitárias será emitido pela Comissão Técnica de Avaliação de Amostras o Atestado de

Regularidade e Conformidade Técnico-Sanitária, documento este indispensável para a realização da habilitação da proponente.

5.3.14 Os Atestados de Regularidade e Conformidade Técnico-Sanitária estarão disponíveis na data fixada para prosseguimento das demais fases do Pregão, no sistema eletrônico utilizado pela Prefeitura Municipal de Marituba.

6. DA LICITAÇÃO:

6.1. Recomenda-se pela utilização da modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, com Sistema de Registro de Preço, do tipo Menor Preço.

6.2. O critério de julgamento se aplicará por item.

6.3. Os preços médios cotados pela Administração serão adotados como preço estimado para esta licitação.

6.4. Poderão participar da licitação as empresas que:

6.4.1. Desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Termo de Referência;

6.4.2. Atendam às exigências constantes neste Termo de Referência, no Edital e nos seus anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação.

6.5. No encaminhamento da Proposta Comercial, deve a Licitante anexar folders, prospectos e outros materiais de divulgação, bem como fichas técnicas, certidões e selos de exigência obrigatória, se for o caso, que permitam a análise de cada um dos produtos ofertados.

6.6. Para fins de habilitação técnica, deve a Licitante apresentar a seguinte documentação:

6.6.1. Atestado (s) de Capacidade Técnica, emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (m) aptidão da proponente para desempenho de atividades em características, quantidades e prazos semelhantes às descritas neste Termo de Referência;

6.6.1.1. O (s) atestado (s) deverá (ão) se apresentar em nome da Licitante, com indicação de seu CNPJ, e fazer constar, impreterivelmente, a identificação do Contratante, as especificações dos itens contratados, as quantidades efetivamente satisfeitas e os prazos para cumprimento da obrigação, consignando que foram plenamente cumpridos.

6.6.1.2. No caso da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público, deverá constar ainda a indicação da Ata de Registro de Preços (se for o caso) e sua vigência, e/ou a indicação do contrato administrativo (se for o caso) e sua vigência contratual.

6.6.1.3. Para cumprimento do item acima, o licitante deverá comprovar o atendimento de no mínimo 30% (trinta por cento) do quantitativo do (s) lote (s)/item (ns) vencido (s);

6.6.1.4. Para cumprimento do disposto acima, será admitida a somatória de testados dos últimos 5 (cinco) anos (Acórdão 772/2009 Plenário – TCU);

6.6.1.5. Só serão admitidos Atestados de Capacidade Técnica que comprovem obrigações já satisfeitas, a fim de que seja demonstrada a experiência da Licitante.

6.6.1.6. Entende-se por características compatíveis com o objeto desta licitação a satisfação de itens incontestavelmente similares aos pretendidos no (s) grupo (s) e/ou item (ns).

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1. Uma vez que o Registro de Preço denota eventual e futura contratação, pautada na oportunidade e conveniência da Administração, a dotação orçamentária só será informada quando da possível contratação, ou utilização da Ata de Registro de Preço por instrumento congênere permitido.

7.2. Nas licitações para Registro de Preços não se faz necessário indicar previamente dotação orçamentária, a qual somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme disposto no art. 7º, § 2º do Decreto Federal nº 7.892/2013

8. DAS CONDIÇÕES PARA CUMPRIMENTO DA OBRIGAÇÃO:

8.1. O objeto será recebido:

8.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta;

8.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 15 (quinze) dias do recebimento provisório;

8.1.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

8.1.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

8.2. O objeto será entregue no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da expedição da Requisição, assinada por servidor com poderes para tal.

8.3. Verificada falha ou imperfeição que impeça a satisfação, o recebimento ou a utilização do objeto do contrato nas finalidades administrativas institucionais, saná-las no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da comunicação formal Administração.

8.4. O objeto será satisfeito nas quantidades solicitadas através de formulário específico de Requisição, assinado pela chefia imediata e/ou servidor credenciado para tal.

8.5. As solicitações dar-se-ão de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, desde que dentro do prazo de vigência contratual, ou da Ata de Registro de Preços.

8.6. Para o fiel cumprimento da obrigação, a BENEFICIÁRIA / CONTRATADA deverá atender obrigatoriamente toda e qualquer normatização legal e infralegal aplicável à atividade econômica relativa ao objeto licitado, mesmo que não conste expressamente disposto neste Termo de Referência.

8.7. O objeto deverá apresentar a garantia / validade de pelo menos 6 (seis) meses, a partir da data de sua entrega.

8.8. Para cumprimento da obrigação, a entrega deve satisfazer os seguintes requisitos:

8.8.1. Material embalado e identificado, de acordo com as especificações técnicas mencionadas neste Termo de Referência;

8.8.2. Perfeito acondicionamento do material, de forma que seja preservado durante o deslocamento, transporte, movimentação e armazenamento, se for o caso;

8.8.3. Quantidades em conformidade com o estabelecido na Requisição;

8.8.4. Entrega no prazo, local e horários prestos neste Termo de Referência.

8.9. A CONTRATADA deverá apresentar instalações adequadas e suficientes aos fornecimentos solicitados, em área contínua, localizada na Região Metropolitana de Belém.

8.10. Os produtos deverão ter prazo de garantia mínimo de 6 (seis) meses.

8.11. Os fornecimentos serão realizados nas quantidades solicitadas através de formulário específico de Ordens de Compra / Requisição, assinado pela chefia imediata e/ou servidor credenciado pela chefia.

8.12. As solicitações dar-se-ão de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, desde que dentro do prazo de vigência contratual.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

9.7. O dever previsto no item anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o(s) item(s) com avarias ou defeitos.

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

9.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.

9.10. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).

9.11. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.

9.12. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.

9.13. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

9.14. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

9.15. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

9.16. A CONTRATADA deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar os empregados e colaboradores nesse sentido.

9.17. É expressamente vedado à CONTRATADA a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência deste contrato.

9.18. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, endereço eletrônico (e-mail) para comunicações extraoficiais e oficiais, inclusive para receber notificações.

9.19. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

9.20. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.

9.21. Cumprir a obrigação em conformidade com o que vier a ser contratado, levando-se em consideração todas as especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Licitação e na proposta consolidada, inclusive unidade de medida, valor unitário e demais pertinentes ao feito.

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

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

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

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

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

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

9.28. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parte alguma do contrato.

9.29. Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

9.30. Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.31. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. Indicar os responsáveis pela gestão do contrato, aos quais competirão, na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, a fiscalização da obrigação, através do gerenciamento e acompanhamento da execução do contrato durante toda a sua vigência.

10.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA em suas dependências, desde que respeitadas às normas de segurança.

10.3. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, na forma convencionada, dentro dos prazos previstos, desde que atendidas às formalidades necessárias após a aceitação dos serviços.

10.4. Notificar e comunicar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.

10.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA.

10.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DA VIGÊNCIA:

11.1. O contrato administrativo terá vigência até 31 de dezembro do ano de assinatura e em relação à sua prorrogação ficará a critério do órgão solicitante mediante o procedimento devidamente motivado acerca da imperiosidade do atendimento à necessidade pública de a despesa ser gerada de acordo com o Art. 57 da Lei 8.666/93, com validade e eficácia após a publicação de seu extrato

11.2. A Ata de Registro de Preço terá vigência improrrogável de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

12. DO REAJUSTE:

12.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação das propostas na Sessão Pública.

12.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

12.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste, aplicável exclusivamente aos serviços de natureza essencial e continuada já prorrogados por Termo Aditivo.

12.5. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.6. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

12.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, a CONTRATANTE elegerá novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de apostilamento.

12.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DO LOCAL:

13.1. A satisfação do objeto se dará de forma centralizada, em apenas um endereço.

13.2. A satisfação do objeto deste contrato administrativo se dará no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Estrada da Pirelli, nº 28, Bairro Decouville, CEP: 67.200-000, no Município de Marituba, Estado do Pará. A entrega dos produtos será realizada de forma fracionada, conforme cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE da Secretaria Municipal de Educação, a qual formulará periodicamente, através do envio da Ordem de Fornecimento, que deverá ser assinada pelo Setor de Compras.

13.3. Caso outro horário não seja formalmente convencionado entre as partes, a satisfação do objeto deverá respeitar o horário de funcionamento administrativo do CONTRATANTE, qual seja de 8h às 14h.

14. DA FISCALIZAÇÃO DA OBRIGAÇÃO CONTRATUAL:

14.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela satisfação da obrigação, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização do objeto.

14.2. A gestão e fiscalização da prestação da obrigação será exercida por servidor(es) especialmente designado(s), na forma prevista na Lei 8.666/93, ao(s) qual(is) competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução e que de tudo dará ciência à CONTRATANTE e à CONTRATADA, conforme abaixo:

14.3. A obrigação será acompanhada e fiscalizada por um servidor formalmente designado pelo CONTRATANTE, doravante denominado FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer, como representante da Administração, toda e qualquer ação destinada a orientar, acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

14.4. Será designado ainda, facultativamente, por precaução, SUPLENTE DE FISCAL, a fim de que a execução do contrato não seja interrompida por qualquer intempere ocorrida com o servidor designado como FISCAL DO CONTRATO.

14.5. A CONTRATANTE promoverá a fiscalização do objeto sob os aspectos qualitativo e quantitativo, acompanhando o desenvolvimento desta, assegurando o cumprimento das obrigações assumidas.

14.6. A fiscalização da obrigação pela CONTRATANTE não exime, nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

15. DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.10. No momento do pagamento a CONTRATADA deve manter regularidade Fiscal e Trabalhista e apresentar os seguintes documentos:

15.10.1. Nota Fiscal referente ao pagamento pretendido;

15.10.2. Recibo de pagamento devidamente assinado;

- 15.10.3. Certidão Negativa Conjunta de Débitos junto à Fazenda Nacional;
- 15.10.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Municipal, se a CONTRATADA for domiciliada em Marituba/PA;
- 15.10.5. Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;
- 15.10.6. Certidão Negativa de Débitos junto ao Justiça do Trabalho;
- 15.10.7. Demais documentos exigidos por Lei, Decreto ou outro instrumento normativo municipal.
- 15.11. Caso, após o devido processo legal, tenha sido aplicada a pena de multa à CONTRATADA, a CONTRATANTE se reserva o direito de descontar o valor da multa de qualquer Nota Fiscal a pagar ou crédito existente em favor daquela.
- 15.12. Com base no item acima, caso o valor da multa aplicada seja superior ao crédito eventualmente existente em favor da CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.
- 15.13. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 15.14. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
- 15.15. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do serviço.
- 15.16. Todo e qualquer pagamento será efetuado diretamente à CONTRATADA, na forma estabelecida nos Subitens anteriores, eximindo-se a terceiros, por títulos colocados em cobrança, descontos, ficando estabelecido que, em hipótese alguma, aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos INCONTINENTI, a pessoa jurídica que os houver apresentado.

16. DAS SANÇÕES:

- 16.1. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/93, no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002 e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal, nos termos do artigo 109 da Lei nº8666/93;
- 16.2. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a Administração;
- 16.3. Quando aplicada a pena de multa, esta será calculada em 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
- 16.4. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados para a prestação, total ou parcial, do(s) serviço(s), deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, quando ocorrer fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência;
- 16.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;
- 16.6. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;

16.7. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida do devido processo legal, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

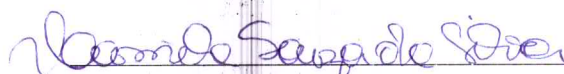
16.8. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;

16.9. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. Este Termo de Referência é parte integrante do Edital, do Contrato Administrativo e da Ata de Registro de Preço (se for o caso), obrigando a BENEFICIÁRIA ou CONTRATADA ao cumprimento de todas as suas disposições.

Marituba/PA, 13 de agosto de 2021.



CAMILA SOUZA DA SILVA

Nutricionista Responsável Técnica

CRN/7: 3065

Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar