

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 O presente objeto versa a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos alunos matriculados na Creche, Pré-escola, AEE, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos e os Ensino Médio, conforme as especificações contidas no termo e as orientações da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás representando a Entidade Executora.

1.2 Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades e valores de mercado estimados no escopo do termo de referência e das pesquisas de preços a serem realizadas pelo setor competente. Vale ressaltar que as especificações técnicas dos produtos e quantidades foram elaboradas levando em consideração a quantidades de alunos atendidos pelo PNAE no Município de Eldorado do Carajás pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE e pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, junto do Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação -FNDE.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1 - A presente aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos alunos matriculados na Creche, Pré-escola, AEE, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos e os Ensino Médio, voltados exclusivamente ao PNAE, 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.

2.2 – 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. A Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, estabelece:

“Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei n° 8.666/1993 ou da Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei n° 11.947/2009.”

2.3 – Garantir a Segurança Alimentar e Nutricional-SAN que é definida como “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base

2.4 - Ações de Segurança Alimentar e Nutricional podem ser implementadas a partir da agricultura familiar, visto que essa aumenta a disponibilidade de alimentos e a variabilidade de nutrientes à população, favorecendo a comercialização dos mesmos em nível regional, além de contribuir para hábitos alimentares saudáveis e, conseqüentemente, melhorar a qualidade da alimentação (SICHIERI, 2000).

2.5- Para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA, observando aos preceitos de Direito Público e, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em atendimento a Lei nº 11.947/2009 de 16/07/2009 e Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e Resolução FNDE/CD Nº 04/2015 e as alterações da Resolução CD/FNDE Nº 21/2021, Lei Federal nº 8.666/93, Lei Federal nº 10.520/2002 e o Decreto Federal nº 10.024/2019, fundamenta-se os procedimentos a serem utilizados a vinculação da contratação e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tende a necessidade de fazer a Aquisição dos produtos necessários para a manutenção e distribuição da alimentação escolar do Município de Eldorado do Carajás/PA, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal.

Segundo a Resolução Nº 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE, estabelece:

“Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009”.

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

2.7. Os itens a serem adquiridos dos Gêneros Alimentícios da alimentação escolar, têm suas especificações, quantidades apresentadas no escopo da tabela no item 3. Essa tabela foi elaborada pela Responsável Técnica – RT, junto a MEC e submetido ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE Município de Eldorado do Carajá/PA.

3 – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTIMADOS.

3.1. As unidades escolares que serão atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no âmbito Municipal.

NOME	BAIRRO	ENDEREÇO
E.M.E.F. FRANCILÂNDIA	KM 100	SÃO GERALDO
E.M.E.F. BOA ESPERANÇA	ZONA RURAL	BOA ESPERANÇA
E.M.E.F. CARLITO MAIA	ZONA RURAL	DALCIDIO JURANDIR
E.M.E.F. BENEVIDIA GOMES	CENTRO	RUA AMAZÔNAS
E.M.E.F. LIBERDADE	ZONA RURAL	PA 150 VILA CASTANHEIRA
E.M.E.F. GETÚLIO VARGAS	ZONA RURAL	COLÔNIA GAMELEIRA
E.M.E.F. INAJÁ	ZONA RURAL	TANCREDO NEVES
E.M.E.F. JADER BARBALHO	ZONA RURAL	PA - 150 KM 17
E.M.E.F. JOSÉ CARLOS	ZONA RURAL	PA 150 VILA GRAVATÁ RUA DASERINGUEIRA
E.M.E.F. NOSSA SENHORA APARECIDA II	ZONA RURAL	PA 150 SANTA MARIA
E.M.E.F. NOSSA SENHORA DO PERPÉTUO SOCORRO	BAMERINDUS	KM 16 DA ESTRADA ACESSO AO PA – ANGICO
E.M.E.F. OURO VERDE	ZONA RURAL	VILA BETEL
E.M.E.F. REI DAVI	COLONIA GAMELEIRA	GAMELEIRA
E.M.E.F. SANTO ANTÔNIO	ZONA RURAL	ASSENTAMENTO IRAQUE
E.M.E.F. SÃO BENTO	ASSENTAMENTO CANUDOS	ZONA RURAL
E.M.E.F. SÃO JOSE	ASSENTAMENTO CABANOS	ZONA RURAL
E.M.E.F. SIQUEIRA CAMPOS	ZONA RURAL	PA 150 VILA SAO JOAO
E.M.E.F. SANTA TEREZINHA	ZONA RURAL	PA 150 GUA FRIA
E.M.E.F. VITURINO FREIRE	ZONA RURAL	PA 150 COLÔNIA SAO FÉLIX DA TONA
E.M.E.F. FREI GIL	ZONA RURAL	PA 150 COLONIA TERRANOVA
E.M.E.F. RITA DE CÁSSIA	ZONA RURAL	PA 150 VICINAL GRAVATÁ BOCA DO LAGO
E.M.E.F. OGILVANISE MOREIRADE MOURA	CENTRO	IRMA ADELAIDE MOLINARI
E.M.E.I. NOSSA SENHORA DAS DORES	CENTRO	RUA DO AEROPORTO

E.M.E.F. SANTA LUZIA	ZONA RURAL	PA - PROGRESSO VILAVIVEIROS
E.M.E.I. DONA GERALDA	SETOR 05	AVENIDA SÃO GERALDO
E.M.E.F. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	ZONA RURAL	PA 150 SANTA MARIA
E.M.E.F. ANTÔNIO JOSÉ BARRETO	ABAETÉ	BOA ESPERANÇA
E.M.E.F. CONCEIÇÃO SILVEIRA CAMPOS	SETOR 1	RUA SÃO JOSÉ
E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA	VILA 17 DE ABRIL	ZONA RURAL
E.M.E.F. PRIMAVERA II	ZONA RURAL	PA MOÇA BONITA
E.M.E.F. DIVINO MESTRE	COLÔNIA GAMELEIRA	COLÔNIA FIGURA PA 150 ENTRADA NO KM 70
E.M.E.F. AYRTON SENA	ZONA RURAL	COLÔNIA FIGURA PA 150 ENTRADA NO KM 70
E.M.E.F. ELDORADO	CENTRO	AVENIDA IGUAÇU
E.M.E.F. ANDORINHA	ZONA RURAL	REGIAO DA GAMELEIRA -ALTO BONITO
E.M.E.I. AQUARELA DO SABER	KM 100	DUQUE DE CAXIAS
E.M.E.F. CONSTRUINDO CONHECIMENTO - ANEXO 1	ZONA RURAL	LOURIVAL SANTANA
APAE	Loteamento Buriti	Zona Urbana
ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE EDUCAÇÃO ATENDIDAS PELA SEMED		
E.E.E.M ELDORADO	CENTRO	Av. Iguaçu, Km 02, 113 - Eldorado do Carajás - PA, 68524-000
E.E.E.M. FRANCILÂNDIA	CENTRO	Av. São Geraldo, Km 100, 148 - Eldorado do Carajás - PA, 68524-000
E.M.E.F. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	ZONA RURAL	PA 150 SANTA MARIA

3.2. As especificações técnicas, referente as quantidades, unidade e descrição dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos alunos matriculados na Creche, Pré-escola, AEE, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos e os Ensino Médio, conforme as especificações contidas no termo e as orientações da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás representando a Entidade Executora.

Nº	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QUANT.
1	ADOÇANTE LÍQUIDO (Dietético) - Água, sorbitol, conservadores: Ácido benzóico, metilparbeno e	Frasco	20

	edulcorantes artificiais, stévia. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 80ml à 200ml.		
2	ABACATE IN NATURA - 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.	Quilograma	2.000
3	AÇÚCAR CRISTAL - 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 30kg.	Quilograma	12.000
4	ALHO - nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem primária: caixa de papelão, contendo até 10 kg.	Quilograma	2.500
5	ALIMENTO EM PÓ A BASE DE SOJA - Alimento em pó a base de soja enriquecido de vitaminas e minerais sem lactose em lata de 300 g, em folha de flandres e verniz sanitário. Sabores variados como natural, morango, chocolate tipo Soy Milk	Quilograma	30
6	ARROZ B 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 30kg.	Quilograma	26.000
7	ARROZ INTEGRAL - Arroz integral, tipo 1, com grãos inteiros. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	Quilograma	30

	nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg a 5kg.		
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30g conter no máximo: 110Kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo: 4g de proteínas e 2,5 g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e isenta de glúten . Embalado em pacote de no mínimo 165g, podendo ter caixa de papel rígido como embalagem secundária. Ex.: Nestler, Jasmine ou similar.	Quilograma	60
9	BANANA PRATA IN NATURA - Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão. Embalagem primária: caixa c/ até 20 kg.	Quilograma	5.000
10	BATATA INGLESA 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.	Quilograma	6.600
11	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. Embalagem primária: caixa c/ até 20 kg	Quilograma	4.400
12	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Biscoito água e sal sem glúten e sem lactose. A base de farinha de milho, margarina vegetal (palma, paliste, coco, canola) água, sal, emulsificante, maltodextrina, amido de mandioca modificado, proteína de soja, sal marinho, xarope de arroz, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, xarope de glucose, fermento biológico, emulsificante, acidificante. Acondicionado em embalagem de no mínimo 115 gramas. Constar informação para alérgicos: "contém derivados de soja, não contém glúten". O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Na embalagem deverá conter: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, nome(razão social) do fabricante, produtor ou titular da marca, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, data de fabricação, prazo de validade,	Quilograma	30

	lote e condições de armazenamento. Deve possuir validade de no mínimo 70% na data de entrega do produto.		
13	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. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.	Quilograma	6.000
14	BISCOITO DOCE MAISENA (Bolacha 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. Deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.	Quilograma	6.000
15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes : farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote; devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo no mínimo 04 pcts e peso global de no mínimo 120g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Quilograma	30
16	CREME DE LEITE UHT- Crème de leite uht , de ótima qualidade, embalagem caixa de 200g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	Quilograma	2.000

17	CANELA EMPÓ - Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão	Quilograma	30
18	CARNE BOVINA ACÉM DE 1º QUALIDADE, CUBOS OU ISCAS) - Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, ausência de parasitas e larvas, isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), Serviço de Inspeção Estadual ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 1000g mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	Quilograma	20.000
19	CARNE BOVINA MOÍDA - (carne moída dianteira (1º qualidade), 11% de lipídeos. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro SIE, SIF e SIM). 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, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 1000g mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	Quilograma	30.000
20	CEBOLA 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.	Quilograma	5.000
21	CENOURA MÉDIA 2A - 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 20kg.	Quilograma	6.600

22	<p>CHARQUE TIPO 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 outras substancia contaminante que possa altera-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.</p>	Quilograma	2.000
23	<p>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO - Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM</p>	Quilograma	35.000
24	<p>CACAU EM PÓ 100% - composto por 100% de cacau, sem adição de açúcar, conservantes, aromas ou de nenhum ingrediente artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com embalagem de 01 kg</p>	Quilograma	1.000
25	<p>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. Embalagem primária: Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20kg.</p>	Quilograma	2.000
26	<p>COCO RALADO – Coco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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.</p>	Quilograma	2.000

27	COUVE MANTEIGA (Regional) - Fresca, firme, limpa com coloração verde escuro e tamanhos uniformes, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, sem lesões de origem física, mecânica ou biológicas sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderindo a superfície externa, insetos, parasitas ou larvas, e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em maços de até 300g e acondicionados em embalagens apropriadas para cada maço.	Maços	500
28	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) SABOR: GOIABA Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500ml	Litro	2.000
29	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) SABOR: CAJÚ: Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500ml	Litro	2.000
30	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) SABOR: MARACUJÁ Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500ml.	Litro	2.000
31	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) SABOR: ABACAXI Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500ml.	Litro	2.000
32	EXTRATO DE TOMATE - Tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. 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.	Quilograma	6.000

33	FARINHA DE MANDIOCA -seca, fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos, não fermentada ou rançosa, sendo do Tipo 1, grupo seca, subgrupo grossa, classe branca/amarela, obtido das raízes de mandioca, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 (um) kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Acondicionados em fardos de 15 a 30 kg.	Quilograma	1.000
34	FARINHA DE MILHO FLOCADA - farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem primária: embalagem plástica de 1 kg. 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	Quilograma	12.000
35	FECÚLA DE MANDIOCA - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem papel kraft branco/cores ou de polietileno de 200g a 500g.	Quilograma	4.000
36	FARINHA DE TRIGO – Farinha de trigo especial ou de primeira, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, 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.	Quilograma	1.000
37	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo especial ou de primeira, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, 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.	Quilograma	1.000

38	FERMENTO QUIMICO EM PÓ – Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, 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.	Quilograma	200
39	FERMENTO BIOLÓGICO – Fermento biológico Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 10g a 500g.	Quilograma	200
40	FEIJÃO CARIOCA - 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 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.	Quilograma	6.000
41	FRANGO INTEIRO - Frango inteiro, congelado, de 1ª qualidade, pesando individualmente no máximo 2kg, em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação e validade.	Quilograma	35.000
42	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, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores á data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem primária Garrafa plástica de 250ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão limpas, integradas e resistentes de 4.800 kg com 24 unidades.	Litro	500

43	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 líquido 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.	Quilograma	13.000
44	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (Fortificado) - Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária: EMBALAGEM DE 400 G. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente.	Quilograma	400
45	LEITE EM PÓ DESNATADO - leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. deverá ser inspecionado pelo sif ou sie. embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	Quilograma	200
46	MAÇÃ IN NATURA NACIONAL - 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.	Quilograma	5.000
47	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.	Quilograma	4.000

48	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN E SEM OVOS - Macarrão de arroz Especificação técnica: (aproximadamente 500g) macarrão de arroz tipo fusilli/penne, sem ovos, sem glúten, rico em vitamina A	Quilograma	50
49	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso 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.	Quilograma	9.000
50	MACARRÃO PARAFUSO SEM LEITE E OVOS - o produto deverá estar de acordo com as seguintes orientações. Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. Embalagem secundária: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.	Quilograma	50
51	MAMÃO PAPAIA - Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg	Quilograma	3.000
52	MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada	Quilograma	4.000

53	MARGARINA - Cremosa com sal, com 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Enriquecida de vitaminas. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	Quilograma	2.000
54	MELANCIA - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: podem vir soltas dentro do transporte desde que esteja limpo e higienizado.	Quilograma	7.000
55	MILHO AMARELO PARA CANJICA - Tipo 1, Classe Amarelo, 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.	Quilograma	6.000
56	MILHO DE PIPOCA – Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades.	Quilograma	2.000
57	MILHO VERDE - Grãos de milho, água e sal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapack de 200g a 3kg	Quilograma	4.500
58	ÓLEO DE SOJA - 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	Litro	7.000

59	<p>OVO DE GALINHA - produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 dias a contar no ato da entrega. Embalagem com 12 unidade. Obs: o preço deverá incidir na unidade.</p>	Unidade	70.000
60	<p>PÃO PARA HOT DOG - 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</p>	Quilograma	12.000
61	<p>PÃO SEM GLÚTEN - Podendo ser de uma ou misturas das seguintes farinhas: amido de arroz, milho, araruta, fécula de batata, polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. Pacote de 400 (quatrocentos) gramas.</p>	Unidade	100
62	<p>PEITO DE FRANGO - 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</p>	Quilograma	18.000

	anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.		
63	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) De 1ª qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 400G, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18° c. pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. o produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente e os valores nutricionais.	Quilograma	12.000
64	PEPINO - limpo, de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor característico da variedade, cor e tamanho uniformes. Sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	Quilograma	3.000
65	QUEIJO MUSSARELA - Queijo mussarela fatiado produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem de polietileno transparente 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	Quilograma	3.000
66	REPOLHO - Aparência frescas e são, 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. Embalagem primária: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	Quilograma	5.000
67	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.	Quilograma	10

68	SAL 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.	Quilograma	1.500
69	SARDINHA – Sardinha ao molho de tomate em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada ao molho de tomate comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 125 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	Quilograma	3.300
70	TAPIOCA GRANULADA - Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos, e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termosoldado, resistente de até 500g, contendo data de fabricação, e prazo de validade acondicionadas em fardos transparente, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 20 kg. Embalagem primária: plástica transparente c/ até 500g, contendo data de fabricação, e validade.	Quilograma	2.000
71	TANGERINA - Tangerina, morgote, mexerica, poncã fresca com frutos de 60 a 70% de maturação climatizada. Cor amarela alaranjada, com aspecto, cheiro e sabor característico, polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	5.000
72	TEMPERO ACAFRÃO - Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50g a 1kg.	Quilograma	900



73	TEMPERO COLORAU - 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.	Quilograma	900
74	TOMATE IN NATURA TIPO RASTEIRO - 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 20 kg.	Quilograma	6.000
75	VINAGRE. 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.	Litro	1.500

4. DO PRAZO, LOCAL CONDIÇÕES DE ENTREGA, RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O (s) licitante (s) vencedor (es) deverão entregar os produtos, conforme especificado em cada item, em cada unidade escolar da Zona Urbana e Rural, de acordo o item 3, subitem 3.1, atendendo as orientações técnicas emitidas pelas Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA, por meio da Técnica Responsável (RT) junto a FNDE e o DAE (Departamento de Alimentação Escolar).

4.2. A entrega dos produtos será realizada, conforme cronograma enviada as licitantes vencedoras, por meio da Ordem de Fornecimento, que deverá ser assinada em conjunto com um (a) dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar por meio de carimbo e assinatura, a atual deverá se identificar tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, para a realização da entrega dos produtos no (s) local (ais) indicado (s) o obedecendo os respectivos horários de das 08h00 às 12h00 de 2ª a 6ª feira e ou no caso de feriados e finais de semana com o horário que atenda às necessidades do respectivo Departamento de Alimentação Escolar para que possa acompanhar a licitante vencedoras às unidades escolares de acordo com o item 3 subitem 3.1, sendo previamente informado pela Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA.

4.3 - A aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para atender os 8.921 (oito mil novecentos e vinte um) alunos matriculados na rede municipal de Ensino da Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, AEE e os alunos do Ensino Médio, acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA.



4.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma das datas e periodicidade poderá sofrer alterações para garantir o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE ;

4.5 - A entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, deverão ser transportados de forma adequadas e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 de 16/07/2009 e na Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e Resolução FNDE/CD nº 04/2015 e demais normas que regem o Programa nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no que couber, no sentido de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos Beneficiários.

4.6 – O (s) licitante (s) vencedor (es) dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, precisam estarem cientes que no ato da entrega, nas unidades escolares da rede municipal de educação, será realizada “a aferição do peso” dos produtos da alimentação escolar na presença do Fiscal do Contrato do processo licitatório, designado pela Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA.

4.7 - Os produtos alimentícios processados, adquiridos através Termo de Referência para a devem atender ao disposto na legislação sanitária vigente, estabelecidas pelos serviços de sanidade, tais como ANVISA/Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária locais ou estaduais e os Sistemas de Inspeção (SIF, SIE ou SIM);

4.8 - A não entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no prazo especificado sujeita a contratada às sanções previstas neste Termo de Referência em conformidade com a Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, 2009 e na Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e Resolução FNDE/CD nº 04/2015 e Resolução CD/ FNDE nº 21/2021, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

4.9 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 Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

4.10 A entrega dos produtos será realizada conforme cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar da SEMED, a qual formulará periodicamente através do envio da Ordem de Fornecimento, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto no local indicado.

4.11. A aquisição dos gêneros perecíveis e não perecíveis para a alimentação escolar se dará de forma fracionada

4.12. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente;
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), entregues nas unidades escolares mensalmente ou entregues no Depósito Central de Merenda Escolar, conforme a capacidade de armazenamento;
 - As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade
 - As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;
 - As folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
 - Deverão estar isentas de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
 - Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
 - Sem umidade externa anormal;
 - Isentas de odor e sabor estranhos;
 - Isenta de enfermidades;
 - Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

- A(s) licitante(s), devem está cientes que a entregue de alguns produtos no Depósito Central de Merenda Escolar, não retira a responsabilidade da (s) licitante (s) vencedoras de realizar as entregas em todas as unidades escolares, conforme o item 3 e subitem 3.1, através das orientações e acompanhamento do DAE e das Nutricionistas da Secretária Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA
- Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

4.13. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações dos itens contidos neste termo de referência, e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

4.14. A entrega dos gêneros alimentícios será entregue de maneira parcelada, a critério do contratante, a Secretária Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA, considera oportuno e conveniente à entrega a partir do momento de sua solicitação;

4.15. o recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5 DA GARANTIA DO PRODUTO

5.1 Os produtos deverão oferecer prazo de garantia legal, a contar do recebimento dos mesmos;

5.2 Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão oferecer prazo de garantia legal, a contar do recebimento dos mesmos;

5.3 Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

6 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1 Apresentação de pelo menos 01(um) Atestado (s) de Capacidade Técnica expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel que identifique o (s) mesmo (s), assinados, datados e os signatários devidamente identificados com o nome completo e cargo, que comprove que a empresa licitante forneceu/prestou ou fornece/presta os materiais/serviços em quantidades e características similares ao objeto desta licitação;

6.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis.

6.3 O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito privado deverá constar firma reconhecida em cartório;

6.4 O (a) Pregoeiro (a) poderá solicitar a qualquer momento documentos que comprovem o atestado de capacidade técnica podendo ser nota fiscal ou contratos firmados com administração pública ou privada.

6.5 Certificado ou declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular;

6.6 Poderão ser exigidos outros documentos de Comprovação de Qualificação Técnica, caso necessário.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Durante a vigência deste contrato, a CONTRATADA deve manter preposto, aceito pela Administração da CONTRATANTE, para representá-la sempre que for necessário.

7.2. A fiscalização e acompanhamento da entrega dos produtos e execução deste contrato será exercido pela Secretária Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA, através de Servidor, devidamente designado, que se responsabilizará entre outras atribuições:

a) Pelo recebimento das Notas Fiscais/Faturas, como também, realizar a devida conferência, para verificar se encontra em conformidade com a entrega dos produtos;

b) Pelas anotações em registro próprio, de todas as ocorrências relacionadas à entrega dos produtos.

c) Observar todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

7.3. A Nutricionistas da SEMED, também realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

7.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

8. DAS AMOSTRAS

8.1. As amostras solicitadas pelo Departamento de Alimentação Escolar Municipal deverão ser apresentadas nas embalagens constantes no edital, até 48 (quarenta e oito) horas depois de declarada vencedora na fase **Lances verbal e habilitada** no certame.

8.1.1 A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:

- **Para Secretária Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA.**
- **Pregão xxxxxxxxxxxx por xxxxxxxxxxxx nº _____**
- **Nº. do Lote/Item – Especificação do produto.**
- **Nome do Licitante**

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

8.2.1. Atendimento ao solicitado no Edital, conforme especificações do Termo de Referência.

8.2.2. 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 emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final abaixo de 8(oito) reprovará o produto ofertado;

8.3. O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.

8.4. 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.

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

8.6. 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 a aceitabilidade da marca ofertada.

8.7. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

8.7. O período de fornecimento dos gêneros alimentícios será de 10 (dez) meses – obedecendo ao calendário de 200 dias letivos conforme a Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA para o ano de 2024 e deverão ser entregues seguidos a periodicidade.

8.8. A Adjudicatária obrigar-se-á a entregar o (s) objeto(s) estritamente de acordo com as especificações constantes de sua proposta, observadas as características exigidas neste Termo de Referência, responsabilizando-se pela substituição total ou de partes, na hipótese de se constatar desacordo com as citadas especificações;

8.9. Se a contratada não cumprir as exigências constantes do contrato, da nota de empenho e/ou consignadas na sua proposta, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados a juízo da Administração da Secretaria Municipal de Educação, fica sujeito às penalidades referidas no contrato;

8.10. A contratada deverá apresentar comprovação de que é adimplente com a Prefeitura Municipal de Eldorado do Carajás para o fornecimento do objeto desta licitação, através de declaração fornecida pelas Secretarias competentes;

9 DA GARANTIA DO PRODUTO

9.1 - Os produtos deverão oferecer prazo de garantia legal, a contar do recebimento dos mesmos;

9.3 - Não serão aceitos produtos com validade vencida ou em desconformidade com as especificações deste termo de referência.

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. Durante a vigência deste contrato, a CONTRATADA deve manter preposto, aceito pela Administração da CONTRATANTE, para representá-la sempre que for necessário.

10.2. A fiscalização e acompanhamento da entrega dos produtos e execução deste contrato será exercido pela Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA, através de Servidor que será devidamente designado, e se responsabilizará entre outras atribuições:

a) Pelo recebimento das Notas Fiscais/Faturas, como também, realizar a devida conferência, para verificar se encontra em conformidade com a entrega dos produtos;

b) Pelas anotações em registro próprio, de todas as ocorrências relacionadas à entrega dos produtos.

c) Observar todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade dos produtos contratados).

10.3. A Nutricionistas da SEMED, também realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

10.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições no que diz respeito controle de qualidade e transporte não sejam satisfatórias.

10.5. A equipe do almoxarifado central será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento, que informarão ao Fiscal do contrato/SEMED eventuais inconsistências.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

11.1. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

11.2. Todos os gêneros alimentícios 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.

11.3. 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.

11.4. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

11.5. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

11.6. Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

11.7. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

11.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

- 11.8.1** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 11.8.2** 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;
- 11.8.3.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e na habilitação;
- 11.8.4** Responsabilizarem-se por quaisquer ônus, despesas, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, de acidentes de trabalho, bem como alimentação, transporte ou outro benefício de qualquer natureza, decorrentes da aquisição de bens e com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora.
- 11.8.5.** Executar o fornecimento, inclusive acompanhado da garantia (se for o caso), sem transferência de responsabilidade ou subcontratação.
- 11.8.6.** Se após o recebimento definitivo do produto for encontrado algum defeito, o fornecedor substituirá o item no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento do aviso escrito enviado por fax ou e-mail ou outro meio hábil, sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA;
- 11.8.7.** Informar nome, número de telefone e e-mail do responsável, a fim de atender as solicitações da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA, bem como para atendimento a assistência técnica durante a garantia;
- 11.8.8.** Arcar com todos os encargos decorrentes da presente aquisição, especialmente os referentes a frete, taxas, seguros, encargos sociais e trabalhistas;
- 11.8.9** Disponer de meios necessários ao transporte, para a devida entrega de mercadoria no local de destino.

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1.** Efetuar o empenho da despesa, no qual constará da dotação orçamentária específica de forma a garantir o pagamento das obrigações assumidas;
- 12.2** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 12.3** Receber provisoriamente o (s) objeto (s) mediante regular aferição de quantitativos, disponibilizando local, data e horário observando as condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 12.4** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 12.5** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 12.6** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 12.7.** Rejeitar, no todo ou em parte os produtos entregues em desacordo com as especificações contidas nesse termo de referência.
- 12.8** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

13 DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será feito de acordo com os recursos disponíveis, não superiores a 30 (dias) após o atesto da NF. As notas fiscais serão devidamente atestadas pelo fiscal designado pela Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA;

13.2 Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira;

13.3 Conferência e aprovação do pré-faturamento mensal e atestação de conformidade com o fornecimento;

13.4 O pagamento referente a cada mês fica condicionado à comprovação de regularidade fiscal perante a Administração. A contratada fica ciente de que deverá apresentar à Contratante, ao fim de todos os meses:

- a) Certidão de regularidade para com a fazenda Federal/União;
- b) Certidão negativa do INSS (CND);
- c) Certidão de regularidade para com a fazenda Estadual;
- d) Certidão de regularidade para com a fazenda Municipal;
- e) Certidão de regularidade para com o FGTS;
- f) Certidão negativa de débito trabalhista (CNDT);

13.5 Na Nota Fiscal deverão constar a descrição exata dos produtos ora fornecida, informações sobre o número da nota de empenho bem como a descrição exata da Dotação Orçamentária específica, bem como acompanhada da cópia do empenho.

13.6 É vedada a antecipação de pagamento.

13.7 Havendo erro na nota fiscal/fatura, preenchimento incompleto referente às notas de empenho inclusive nos casos de omissão de informações sobre a dotação orçamentária e ou outras circunstâncias correlatas que impeçam a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneando-as.

13.8 A contagem do prazo para pagamento será reiniciada e contada da reapresentação e protocolização junto a Secretaria Municipal de finanças do documento fiscal com as devidas correções, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional a CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo do fornecimento dos produtos pela CONTRATADA;

13.9 A CONTRATANTE não fica obrigada a adquirir o fornecimento na totalidade do valor e das quantidades estimados para a contratação, realizando o pagamento de acordo com o fornecimento efetuado;

13.10 O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, através de ordem bancária, indicada na proposta, tendo assim como: agência nº ____, Conta Corrente nº ____, Banco: ____, em que deverá ser efetuado o crédito. Não se permitirá, portanto, outra forma de pagamento que não seja a de crédito em conta, o que vem cumprir as normativas do Decreto da Presidência da República 6.170 de 25 de julho de 2007;

13.11 Todos os custos com imposto, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que porventura ocorrem serão de responsabilidade da empresa contratada

14 DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 Não serão admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 O acordado será devidamente empenhado conforme § 3º, do Art. 60 c/c do art. 61, da Lei 4.320/64, bem como ao disposto Lei de Responsabilidade Fiscal - Lei Complementar 101/00 e pago pela contratante à contratada de acordo com a previsão de dotação originária de recursos,



conforme a aquisição dos itens de que trata o objeto, mediante a emissão de nota de empenho, correrá a conta do elemento orçamentário a ser indicado no momento da contratação conforme as seguintes especificações.

15.2 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.

15.3. 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

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, Decreto Federal nº 10.024/2019 a Contratada que:

16.1.2 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.1.3 ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.4 fraudar na execução do contrato;

16.1.5 comportar-se de modo inidôneo;

16.1.6 cometer fraude fiscal;

16.1.7 não mantiver a proposta.

16.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

16.2.2 multa moratória observada os seguintes limites:

a) **0,3% (três décimos por cento)** por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor dos itens solicitados e não entregues;

b) **2% (dois por cento)** sobre o valor total do contrato, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente;

c) **20% (vinte por cento)** sobre o valor dos itens solicitados e não entregues, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega do objeto com vícios ou defeitos ocultos ou fora das especificações contratadas;

16.2.3 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual dos subitens acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.2.4 suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo não superior a dois anos;

16.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

16.3.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.3.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



16.3.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.3.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.3.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17 DOS CASOS DE RESCISÃO

17.1 De acordo com o art. 79 da Lei nº. 8.666/93, a rescisão do Contrato poderá ser:

I - por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da citada Lei;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo respectivo, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação.

PARÁGRAFO ÚNICO

No caso da rescisão unilateral, o **CONTRATANTE** não indenizará o **CONTRATADO**, salvo pelos serviços executado e aceitos pelo **CONTRATANTE**.

18 DO CONTRATO E VIGÊNCIA

18.1 Para a contratação em tela será formalizado Contrato Administrativo, estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de licitação, Termo de Referência e Proposta de Preços da Licitante considerada vencedora.

18.2 O Contrato terá vigência de **10 (dez) meses**, a contar da data de sua assinatura; 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.

18.3 O momento de contratação será um ato unilateral da administração pública, e será definida conforme seus critérios de oportunidade e conveniência, não cabendo ao licitante vencedor a exigência de imediata contratação dos itens licitados.

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajá/PA reserva-se o direito de liberar a nota fiscal para pagamento, somente após o ateste de recebimento do Servidor responsável designado como fiscal do contrato em tela, após aferir a quantidade, especificações, qualidade e adequação dos materiais entregues com as do Termo de Referência.

19.2 A Administração poderá revogar a licitação ou rescindir o contrato, por motivo de interesse público e deverá realizar a anulação da licitação quando houver ilegalidade, sendo de ofício ou mediante provocação de terceiro;

19.3 Os casos omissos no Termo de Referência, deverão ser supridos pela Lei nº. 8.666/1993 e suas alterações, bem como as dúvidas suscitadas deverão ser esclarecidas na Coordenação de Licitação e Contratos na sede da Secretaria Municipal de Educação de Eldorado do Carajás/PA;

19.4 Fica estabelecido o Foro da Comarca de Eldorado do Carajás, Estado do Pará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas das avenças.

Eldorado do Carajás/PA, 24 de novembro de 2023.


WYLLANE DE ARAUJO SANTANA
Nutricionista - CRN 12844

Autorizado:


SEVERIANO SAMPAIO NASCIMENTO MACEDO
Secretário Municipal de Educação
Portaria 033 /2022