

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 pretense procedimento licitatório obedecer aos seguintes diplomas legais: 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 posteriores; 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; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020; Resolução CD/FNDE nº. 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº. 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020.

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 seiscientos 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 da agricultura familiar rural e/ou do empreendedor familiar rural ou suas organizações para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Destacamos que a agricultura familiar se desenvolveu à margem do processo modernizante gerado pela política desenvolvimentista e fortemente condicionada pela Revolução Verde. Porém, a partir de estratégias próprias, a agricultura familiar tem conseguido se reproduzir, ainda que com grandes dificuldades, devido ao descaso histórico e à incompatibilização das políticas governamentais. Esse tipo de agricultura tem como unidade básica a produção familiar diferindo das grandes empresas, no tipo de organização social da produção e também no tipo e na organização da atividade econômica.

Os critérios que definem a agricultura familiar foram determinados pela Lei nº 11.326, aprovada em 24 de julho de 2006. Sendo assim, o agricultor familiar é aquele que pratica atividades no meio rural e atende aos requisitos:

- I) Não detenha a qualquer título, área maior que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II) Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas de sua propriedade.
- III) Tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas de sua propriedade.
- IV) Dirija sua propriedade agrícola com sua família (BRASIL, 2006).

A Segurança Alimentar e Nutricional – SAN é definida como a "realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente.

A agricultura familiar possui um reconhecido potencial econômico, ambiental e social, o qual tem sido nos últimos anos prestigiado e fortalecido por programas governamentais que estimulam e incentivam a produção e o beneficiamento de seus produtos (CERQUEIRA, 2006;

SILVA, 2010). Assim, a agricultura familiar começou a ser vista como uma alternativa de desenvolvimento sustentável, necessitando de políticas públicas específicas para seu fortalecimento.

Novos mecanismos de gestão social das políticas públicas foram introduzidos pela Constituição de 1988, com objetivo de democratizar o acesso dos beneficiários aos recursos públicos. Neste contexto, foi criado, em 1996, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF. Também nesta Constituição de 1988 garantiu-se a universalização da seguridade social. Essas duas políticas foram essenciais para a agricultura familiar, pois a primeira (PRONAF) direcionou o crédito à produção e ao investimento agrícola, e a segunda assegurou benefícios sociais semelhantes aos dos trabalhadores urbanos (JUNQUEIRA et al., 2008).

A partir destas características, a agricultura familiar tornou-se uma opção com potencial de construir sistemas de produção agrícolas de alimentos auto sustentáveis e mais diversificados, que promovam o acesso à alimentação adequada e saudável (SANTOS, 2010; GUIZELINI, 2006). Em 2003, foi implementado o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, coordenado pela Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB e acompanhado ao longo de sua formulação pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA e organizações da sociedade civil.

O PAA é considerado como uma das principais ações estruturantes do Programa Fome Zero e constitui um mecanismo complementar ao Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF, uma vez que garante a compra de parte da produção da agricultura familiar (JUNQUEIRA et al., 2008; HESPANHOL, 2013).

Alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, é direito de todo o ser humano, conforme infere a Lei nº 11.346/2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. No Brasil a Agricultura Familiar contribui de maneira expressiva para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, pois é o setor que produz grande parte dos alimentos consumidos pela população (CONSEA, 2010, pg. 09).

O PNAE foi implantado no Brasil há 59 anos, e pode ser tratado como uma das mais respeitáveis políticas públicas da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, tendo em vista, o número de alunos atendidos e de refeições servidas, bem como, o montante de recurso investido pelo Governo Federal (PEIXINHO et al., 2011). Um avanço significativo deste programa foi a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que trouxe o apoio ao desenvolvimento sustentável, por meio do incentivo da compra de gêneros alimentícios da região (PEIXINHO et al., 2011), e a obrigatoriedade da aquisição direta de 30% de produtos da Agricultura Familiar, do valor total repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Infere-se ainda que: Os produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais a serem fornecidos para Alimentação Escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos (Resolução nº 38/2009. Art. 20).

E assim, para positivar e promover políticas públicas de segurança alimentar no Brasil, é que foi criada a Lei nº 11.346/2006, que a define conforme segue:

“Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de

qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis."

Na agricultura convencional, os produtores muitas vezes se submetem à lógica do mercado e acabam por vender seus produtos a atravessadores por um valor inferior ao que merecem visto a importância da alimentação em nossas vidas.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado aos Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, observando aos preceitos de Direito Público e, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, através do § 1º a aquisição de que se trata poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947 de 16 de julho de 2009 e Resolução FNDE/CD nº 06, de 17 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tende a necessidade de fazer a aquisição dos produtos necessários para a manutenção e distribuição da merenda escolar do Município de Marituba/PA, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal.

Segundo a Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, estabelece:

" Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

(...)

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009."

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 regionalizado.

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 a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rural ou suas organizações, para atender os alunos matriculados na Rede Estadual e Municipal de Ensino da Educação Infantil, da Educação Especial, da Educação Pré-Escolar, do Ensino Fundamental, da Educação de Jovens e Adultos, do Programa Mais Educação, do Ensino Médio e da Educação Profissionalizante de acordo com as necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA em atendimento às diretrizes estabelecidas pelo 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	FRANGO CAIPIRA	Inteiro resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura.	<p>Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.</p>	KG	110.000

2	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA	<p>Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas e devem apresentar crocância. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.</p>	<p>Embalagem primária: Plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.</p>	KG	5.200
3	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	<p>Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos, e sujidades. Embalagem contendo data de fabricação, e prazo de validade acondicionadas suportando o transporte sem perder sua integridade. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.</p>	<p>Embalagem primária: Plástica transparente c/ até 500g, contendo data de fabricação, e validade.</p>	KG	5.700
4	OVO DE GALINHA CAIPIRA	<p>Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, 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. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.</p>	<p>Embalagem primária: Caixas resistentes ao empilhamento de papelão, contendo 12 bandejas de papelão, plástico ou isopor.</p> <p>Embalagem Secundária: bandejas de papelão resistente ao empilhamento, com capacidade para 30 ovos.</p>	CX	432
5	PÃO CASEIRO SOVADO TIPO CHÁ	<p>Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação</p>	<p>Saco plástico resistente e atóxico de primeiro uso, com 20 unidades cada.</p>	KG	9.000

		vigente. 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 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, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.			
6	ABÓBORA JACAREZIN HO 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.	Caixa ou saca c/ até 20kg	KG	28.000
7	ALFACE COMUM IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	1.300

8	BANANA IN NATURA	De 1ª qualidade, tamanho médio, dos tipos Prata, Missouri, Branca ou Pacovan com 70% de maturação, sem danos físicas/mecânicos, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Caixas resistentes.	KG	260.000
9	CARIRU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	<p style="text-align: center;">Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p> <p style="text-align: center;">Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.</p>	KG	32.000
10	CEBOLINHA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	<p style="text-align: center;">Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p> <p style="text-align: center;">Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.</p>	KG	3.000

11	CHEIRO VERDE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	<p>Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p> <p>Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.</p>	KG	8.000
12	CHICÓRIA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	<p>Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p> <p>Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.</p>	KG	3.000
13	COUVE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou	<p>Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p> <p>Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.</p>	KG	24.000

		com folhas despencando ou descoloridas.			
14	FEIJÃO VERDE DE CORDA IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade 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.	Maços de 500g a 1Kg dispostos em sacos atóxico de primeiro uso.	KG	4.000
15	JAMBU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	9.000
16	LARANJA REGIONAL IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	170.000
17	LIMÃO REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	12.000

		<p>amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 90% 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.</p>			
18	MACAXEIRA IN NATURA	<p>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 insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	<p>Caixa de papelão resistente ou saca pesando aproximadamente 20kg.</p>	<p>KG</p>	<p>16.000</p>
19	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	<p>A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, 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</p>	<p>Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.</p>	<p>KG</p>	<p>19.500</p>

		perfurações. Peso e tamanho padrão.			
20	MANGA REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% 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.	Caixas resistentes.	KG	220.000
21	MANGUSTÃO IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração roxa, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% 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.	Caixas resistentes.	KG	13.000
22	MAXIXE IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	4.500

		que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
23	MELANCIA IN NATURA	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.	Podem vir soltas dentro do transporte desde que esteja limpo e higienizado.	KG	71.000
24	PEPINO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	3.000
25	PIMENTINHA VERDE REGIONAL IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	6.500

		serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
26	POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
27	POLPA DE AÇAÍ IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	84.000

		Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
28	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA CONGELADA	<p>Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.</p>	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
29	POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA	<p>Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.</p>	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
30	POLPA DE MANGA IN	<p>Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente</p>	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000

	NATURA CONGELADA	<p>somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.</p>			
31	POLPA DE MURUCI IN NATURA CONGELADA	<p>Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.</p>	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
32	POLPA DE TAPEREBÁ IN NATURA CONGELADA	<p>Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser</p>	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000

		transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
33	PUPUNHA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% 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.	Caixas resistentes.	KG	24.000
34	QUIABO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	4.000

35	RAMBUTÃ IN NATURA	<p>A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do avermelhada, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	Caixas resistentes.	KG	13.000
36	TANGERINA REGIONAL IN NATURA	<p>A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	170.000
37	TUCUPI IN NATURA	<p>Alimento derivado da mandioca, resfriado (temperatura entre 0°C e 7°C). A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverão</p>	Acondicionado em garrafa pet de 02 litros	LT	8.000

		conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 (trinta) dias após data de fabricação.		
--	--	--	--	--

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

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. Em cumprimento ao que prescreve o § 3º, do art. 60 c/c do art. 61, da Lei nº 4.320/64, bem como ao disposto na Lei de Responsabilidade Fiscal - Lei Complementar nº 101/00, os recursos necessários para custear a referida despesa com o fornecimento do objeto em questão deverão ser devidamente empenhados em conformidade com sua origem orçamentária.

7. DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA, RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

7.1. Os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

7.2. Todos os itens descritos neste Termo de Referência e posteriormente no Edital da Chamada Pública, após entrega no Depósito da Merenda Escolar e antes da distribuição às Unidades de Ensino serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, deverá ser substituído todo o lote ou parte dos produtos em desacordo no período de 02 (dois) dias úteis sendo passivo de advertência, multa e entre outros, se responsabilizando pelos danos causados.

7.3. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade ficarão por conta da cooperativa e/ou associação de agricultores individuais fornecedores dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pelo setor competente;

7.4. A aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rural ou suas organizações, para atender os alunos matriculados na Rede Estadual e Municipal de Ensino da Educação Infantil, da Educação Especial, da Educação Pré-Escolar, do Ensino Fundamental, da Educação de Jovens e Adultos, do Programa Mais Educação, do Ensino Médio e da Educação Profissionalizante de acordo com as necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, se dará de forma fracionada;

7.5. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares vencedores deverão fornecer os gêneros alimentícios observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição devendo ao Departamento da Alimentação Escolar – DAE realizar o acompanhamento e supervisão da entrega dos gêneros alimentícios.

7.6. A entrega dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural deverão ser transportados de forma adequadas e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias para proteção e contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios considerando os dispositivos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº. 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº. 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020 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.

7.7. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares vencedores deverá (ão) comunicar à Secretaria Municipal de Educação, bem como ao Depósito da Merenda Escolar, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução do objeto licitado.

7.8. São de exclusiva responsabilidade da (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos fornecimentos contratados.

7.9. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares poderão responder na área civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

7.10. O (s) proponentes (s) vencedor (es) dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, precisam estar cientes que no ato da entrega, Depósito da Merenda Escolar do Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, será realizada a aferição do peso dos gêneros em presença do Fiscal do Contrato da Chamada Pública.

7.11. Os produtos alimentícios processados, adquiridos através Termo de Referência para a Chamada Pública 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);

7.12. A não entrega dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, 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 posteriores, 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 e Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e na Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, 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.

7.13. Os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar deverão atender às seguintes especificações descritas para a sua entrega:

- a) As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade;
- b) As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;
- c) As folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- d) Deverão estar isentas de:
 - d.1) Substâncias terrosas;
 - d.2) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - d.3) Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
 - d.4) Sem umidade externa anormal;
 - d.5) Isentas de odor e sabor estranhos;
 - d.6) Isenta de enfermidades;
 - d.7) Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

7.14. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato;

7.15. A Credenciada obrigar-se-á a entregar o (s) objeto (s) estritamente de acordo com as especificações constantes do seu Projeto de Venda, 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;

7.16. Se a CONTRATADA não cumprir as exigências constantes do Contrato, da nota de empenho e/ou consignadas no seu Projeto de Venda, 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.

7.17. Os produtos adquiridos através desta Chamada Pública devem, obrigatoriamente, ser produzidos pelos agricultores participantes (individuais, grupos informais ou grupos

formais). Os participantes deverão preencher uma declaração de que os produtos a serem entregues, relacionados à sua DAP física ou jurídica, são de produção própria;

7.18. A produção própria supramencionada poderá ser verificada por equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, a qualquer tempo, a partir da habilitação para participar da presente Chamada Pública até o encerramento do Contrato que eventualmente, tenha sido firmado.

8. DA GARANTIA DO PRODUTO

8.1. Os produtos deverão oferecer prazo de garantia legal, a contar do recebimento dos mesmos.

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 ou remover, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o (s) item (ns) 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 no Projeto de Venda, 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 produtos.

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 fornecimentos.

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

12. DO REAJUSTE:

12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação do (s) Projeto (s) de Venda (s) 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. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

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 e semanalmente, preferivelmente às segundas-feiras no horário da manhã das 08h00 às 11h30. Havendo necessidade de adequações devido feriados ou finais de semanas que venha atender as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, sendo previamente informado pela Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA.

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 pela 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 no Projeto de Venda vencedor 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 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 fornecimento.

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 física/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 e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal, nos termos do artigo 109 da Lei nº 8666/93;

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) fornecimento (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 do Projeto de Venda (se for o caso), obrigando a CREDENCIADA ou CONTRATADA ao cumprimento de todas as suas disposições.

Marituba/PA, 03 de setembro de 2021.

Camila Souza da Silva
Nutricionista
Camila Souza da Silva

CAMILA SOUZA DA SILVA

Nutricionista Responsável Técnica

CRN/7: 3065

Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar