



ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1 – OBJETO

1.1. Constitui objeto deste certame **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SOURE/PA**, de acordo com as especificações técnicas adiante discriminadas:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.
1	Açúcar Refinado (Embalagem de 1kg) - açúcar, tipo refinado, coloração branca, prazo validade mínimo 12 meses.	Quilogramas	12.000
2	Arroz branco (Embalagem de 1kg) - arroz branco tipo 1.especificação : polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. pacote de 1kg.	Quilogramas	9.000
3	Alho in natura - alho a granel grande, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades.	Quilogramas	600
4	Aveia em flocos (embalagem de 1kg) - Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após a limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, embalagem contendo 1Kg. Reembaladas em caixa de papelão resistentes.	Pacotes	1.800
5	Azeite de oliva 500 ml - Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5% - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidades	300
6	Alface (Maço) - ALFACE - de primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de aproximadamente 400g. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Kg.	Unidades	900
7	Bananain natura - fruta in natura, tipo banana, espécie vermelha, nacional, categoria ii, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Dúzias	1.500



8	Batata Inglesa - in natura - : Batata inglesa escovada - acondicionado em sacos de 25kg, contendo data de validade, carimbo do SIF, inspecionada pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento, com cor, sabor e aroma característico. Sem a presença de corpos estranhos. Adequado para o consumo humano. Preço 1 por kg.	Quilogramas	900
9	Beterraba - in natura - Beterraba crua - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, intactas e firmes.	Quilogramas	600
10	Bolacha salgada tipo cream cracke - bolacha salgada tipo cream cracker, produzidas a partir de materias primas sas elimpas. sem corante, isenta de materia terrosa, parasitos e de detritos e animais e vegetais. tendo em sua composicao basica os seguintes elementos: farinha detrigo fortificada com ferro e acido folico, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, soro de leite e sal estabilizante, lecitina de soja e fermento quimico. bolachas crocantes, integras, que nao estejam muito torradas. embalagem plastica resistente, atoxica e hermeticamente fechada, em pacotes de 400g, com datade fabricacao e data de validade de no minimo 8 meses. serao rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolepticos anormais.	Pacotes	18.000
11	Bolacha doce tipo maria - bolacha doce s/ recheio 400 g - bolacha doce s/ recheio, biscoito tipo maisena, maria , leite ou coco- com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar,gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. contem glutem. composição nutricional aproximadamente a cada porção 30 gr (7 biscoitos) valor energético 132 kcal , 21gr de carboidratos, 2,7 gr de proteínas, 4,1g de gorduras totais,1,9 g de gorduras saturadas, 0g de gorduras trans, 1,3 g de fibra alimentar e 120mg de sódio .embalagem apropriada , atoxica capacidade de 400 gr. validade minima 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condicoes de acordo com as normas de saúde/sanitarias vigentes (anvisa, sif e outras) parâmetro de qualidade: mabel ou equivalente ou de melhor qualidade, conforme acordo 1416/2012-2ª camara- tcu.	Pacotes	12.000
12	Cebola Branca in natura - cebola - de primeira qualidade, tipo, roxa ou branca, de consistência firme, íntegra, sem sujidade e perfurações ou indícios de germinação, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. tamanho médio a grande, com aproximadamente, 120 a 150g.	Quilogramas	1.800
13	Cenoura in natura - Cenoura -acondicionado em caixas de 20kg, contendo data de validade, carimbo do SIF, inspecionada pelo Ministério da Agricultura e Abastecimen to, com cor, sabor e aroma característico. Sem a presença de corpos estranhos. Adequado para o consumo humano. Preço por kg.	Quilogramas	1.200
14	Charque dianteiro (P.A) - Charque -acondicionado em sacos transparentes de 1kg, embalada a vácuo, em caixas contendo data de validade, carimbo do SIF, inspe cionada pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento, com cor, sabor e aroma característico. Sem a presença de corpos estranhos. Adequado para o consum o humano. Os pacotes devem ser entregues sem apresentar furos ou qualquer dano que comprometa o produto. Preço por kg.	Quilogramas	1.500



15	Chuchu in natura - chuchu - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem reentrâncias, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	Quilogramas	400
16	Cheiro verde (Maço) - cheiro verde, lavado em maço com aproximadamente 300g, frescas, sem folhas amareladas e secas, sem manchas escuras sem corpos estranhos aderidos às folhas. sem raízes.	Unidades	600
17	Creme de leite 300g - creme de leite, textura homogênea, branco leitoso, com soro, estabilizante fosfato dissódico, acondicionado em embalagem de 300g, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento. Não devem estar amassadas, enferrujadas e estufadas, não devem conter perfurações, principalmente nas costuras, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Latas	1.200
18	Catchup 400g - catchup 400grs - tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho e especiarias. não contém glúten. embalagem: frasco com 400g, data de fabricação e prazo de validade	Unidades	700
19	Café torrado e moído 250g - café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo em papel alumínio, atóxico, hermeticamente fechada de 250g, validade 18 meses, normas técnicas portaria 377 de 20/4/1999 do ministério da saúde e, características adicionais grãos 100% arábico/ até 20% conillon, tipo suave. embalagem com 250g.	Pacotes	6.000
20	Carne bovina tipo paulista - carne bovina in natura, tipo corte:alcatra, apresentação:moida, estado de conservação: fresca.	Quilogramas	4.500
21	Carne moída tipo picadinho - carne bovina in natura, tipo corte:coxão duro, apresentação:moida, estado de conservação:resfriado(a).	Quilogramas	12.000
22	Colorau em pó 50g - COLORAU COMPOSIÇÃO DO COLORAU: O Colorau é composto pelos seguintes ingredientes: fubá, semente de urucum e óleo de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DESCRIÇÃO DO COLORAU: Extraído do urucuzeiro, o Colorau é resultado da transformação da semente e de urucum em pó. Explorado desde a era pré-colombiana, o Colorau já era muito utilizado como medicamento repelente para insetos e até mesmo para bronzear o corpo. Fato é que mais do que garantir que as preparações fiquem coloridas e mais atrativas estudos têm demonstrado diversos benefícios do Colorau para a saúde. Muito utilizado na culinária brasileira, a dúvida sobre se o Colorau faz mal permeia a mente de muitos cozinheiros experientes e de primeira viagem. O Colorau é rico em carotenoides, substância responsável pela sua coloração avermelhada e que no organismo dá origem à vitamina A. Possui ainda ação anti oxidante que pode ajudar a prevenir os danos causados pelos radicais livres, evitando o envelhecimento precoce. O Colorau também tem sido associado ao emagrecimento, devido à sua capacidade de melhorar os receptores de insulina podendo até estimular a perda de gordura. A aplicação do Colorau para colesterol também tem sido estudada e há	Pacotes	1.400



	pesquisas que demonstraram que um dos efeitos do urucum é reduzir o colesterol total e o colesterol LDL, considerado prejudicial à saúde e elevar os níveis do bom colesterol o chamado HDL. EMBALAGEM COM 100G Validade 1 (um) Ano. Fabricante: Gbv Alimentos Ltda, Marca: Master Alimentos Produto dispensado de registro conforme RDC ANVISA 27/2010.		
23	Cominho em pó 50g - COMINHO EM PÓ Validade do produto: 06 (seis) meses. Garantia do produto: 12 (doze) meses. Prazo de entrega: 48 (quarenta e oito) horas. Validade e da proposta: 12 (doze) meses. Nos preços estabelecidos estão inclusos todos os custos especificados no termo de referência, operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, assim como quaisquer outros incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens. Produto ofertado é manufaturado nacional.	Pacotes	800
24	Ervilha reidratada em conserva 200g - ervilha em conserva - Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com peso líquido drenado de 200g. Registro no Ministério da Saúde (MS).	Latas	800
25	Adoçante dietético líquido de 100 ml - adoçante dietético líquido: adoçante dietético, líquido, tipo artificial, contendo sacarina e ciclamato, acondicionado em recipiente contendo 100 ml. na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da anvisa/ms.	Frascos	50
26	Farinha de trigo com fermento - farinha de trigo, grupo doméstico, tipo tipo 1, especial, ingrediente adicional com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico	Quilogramas	900
27	Farinha de trigo sem fermento - farinha de trigo, grupo industrial, tipo tipo 1, especial, ingrediente adicional sem fermento.	Quilogramas	900
28	Feijão tipo cavalo - "FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentes, acondicionados em fardos lacrados embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem Pacote 1 kg."	Quilogramas	1.500
29	Frango congelado - Frango em pedaço (PEITO), congelado, apresentando cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, condicionado em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura- SIF, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	Quilogramas	15.000
30	Farinha de tapioca - Farinha de Tapioca da Região, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem de acordo com a	Quilogramas	200



	legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso líquido de até 1kg. Período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.		
31	Jerimum in natura - abóbora, madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Quilogramas	400
32	Leite em pó integral 200g - leite em pó integral 200g - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). devendo ter boa solubilidade.	Pacotes	15.000
33	Maçã in natura - maçã in natura, tipo:nacional, espécie:fuji, características adicionais:caixa com 80 a 150 unidades	Quilogramas	1.300
34	Mamão in natura - mamao identificacao: mamao formoso de primeira, in natura, apresentando grau dematuracao adequado a manipulacao, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnpa.	Quilogramas	1.900
35	Macarrão tipo espaguete 500g - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA 500g - CARACTERÍSTICAS GERAIS É o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola /semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender a estabelecida na legislação Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor - própria Cheiro – próprio Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Amidos e Elementos histológicos estranhos: Ausência EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: contém glúten. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacotes	4.500
36	Margarina 500g - margarina vegetal sem sal, embalagem de 500g, com óleo interesterificado, isenta de gordura trans, com % mínima de 65% de lipídeos. rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	Unidades	1.800



37	Massa para sopa 500g - macarrão tipo sopa - massa instantânea, formato concha; ingredientes: sêmola de trigo, para sopa. o produto deverá apresentar . validade mínima de 6 meses da entrega. pacote 500g.	Pacotes	2.900
38	Macarrão para lasanha 500 g - macarrão para lasanha, massa seca, pacotes de 500 gramas.	Unidades	900
39	Maionese 500g - maionese - sec. de saúde - em unidade especificação : cremosa. composta de água, óleo vegetal, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, conservador sorbato de potássio, estabilizantes: goma guar e goma xantana, acidulantes: ácido lático e ácido cítrico, antioxidantes: edta. emb. c/ 500g.	Unidades	800
40	Milho verde 200g - milho verde em conserva - milho verde em conserva, simples, graos inteiros, imerso em salmoura, apresentando tamanho e coloracao uniformes, acondicionado em embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atoxica. sachê 200g.	Unidades	1.400
41	Molho de tomate 340g - molho de tomate, de 1ª primeira qualidade, concentrado, pura polpa. Acondicionado em embalagem de 340 gramas, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento. Não devem conter perfurações, principalmente nas costuras, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidades	150
42	Óleo de soja 900 ml - "óleo comestível - obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. aspecto límpido e isento de impurezas à 25° c, cor e odor característicos. embalagens de 900 ml."	Unidades	3.000
43	Ovos de galinha - ovo de galinha branco ou marrom, grande, sem rachaduras ou trincas na casca. embalagem de papelão com tampa contendo 12 ovos. Com data de validade na descrição.	Dúzias	5.000
44	Pão tipo chá - Pão tipo chá. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de tri go, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade e ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com capacidade para até 1kg.	Unidades	6.000
45	Pão tipo hambúrguer - Pão tipo hambúrguer. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de tri go, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade e ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com capacidade para até 1kg.	Unidades	5.000
46	Pepino in natura - legume in natura, tipo pepino, apresentando grau dematuracao adequado a manipulacao, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnnpa.	Quilogramas	900



47	Pimenta do reino 250g - condimento misto, apresentação industrial, matéria- prima pimenta do reino.	Unidades	700
48	Pimentão verde in natura - legume in natura, tipo pimentão verde, apresentando grau dematuracao adequado a manipulacao, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnpa.	Quilogramas	350
49	Peito de frango - carne de ave in natura, tipo animal:frango, tipo corte:peito, apresentação:inteiro, estado de conservação:resfriado(a), processamento:sem pele, sem osso.	Quilogramas	3.000
50	Queijo comum fatiado - queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado, com validade a contar da data de entrega do item.	Quilogramas	800
51	Presunto fatiado - frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a), validade a contar da data de entrega do item.	Quilogramas	800
52	Repolho in natura - verdura in natura, tipo repolho branco/ verde, apresentando grau dematuracao adequado a manipulacao, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnpa.	Quilogramas	600
53	Refrigerante 2 litros - refrigerante de primeira qualidade, composto de extrato de cola, agua gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essencias, isentos de corantes artificiais, com validade minima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 2 litros.(coca cola/pepsi ou similares).	Unidades	4.500
54	Sal refinado - Sal Acidez: 7,0 PH, Teor Máximo Sódio: 390 MG/G, Aplicação: Alimentícia , Tipo: Refinado.	Quilogramas	200
55	Seleta de legumes 300g - seleta de legumes, com batata, ervilha e milho, lata c/ 200g (drenado).	Unidades	800
56	Tempero completo 250g - Tempero pisado, preparado com ingredientes (Sal, semente verde do coentro, cebola e alho) deve ser de cor esverdeado, apresentar aroma, sabor tí picos da espécie. O tempero deve ser isento de matérias estranhas, parasitas e larvas, rachaduras cortes e perfurações. Embalagem 1Kg com (pacotes 100g). A embalagem deve conter identificação, procedência, nº de lote e data de validade a partir de 3 meses após a data de entrega.	Unidades	800
57	Tomate in natura - TOMATE - Tomate, tamanho médio a grande, consistência firme, sem sufidades, pele lisa.	Quilogramas	1.000
58	Vinagre tipo branco 900ml - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistente contendo 900ml.	Unidades	1.500



OBS: Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida e a do Edital, prevalecerá a descrição e unidade de medida constante no Edital.

2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

A natureza dos objetos a serem adquiridos é bens comuns, nos termos do parágrafo único do art. 3º da Decreto municipal nº 251, de 20 de maio de 2020 e art. 3º da Decreto federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

3. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

3.1. Os produtos/materiais, objeto desta licitação, deverão ser entregues, parceladamente, de acordo com as solicitações do setor competente, da seguinte forma:

- a) Os produtos **NÃO PERECÍVEIS**, objeto desta licitação, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), de acordo com as solicitações do setor competente, nas sedes das secretarias/outros, conforme indicação na Ordem de Fornecimento do Produto.
- b) Os produtos **perecíveis** deverá ser entregue (sem ônus de entrega), deverão ser entregues (sem ônus de entrega), de acordo com as solicitações do setor competente, nas sedes das secretarias/outros, conforme indicação na Ordem de Fornecimento do Produto.

3.2. A contratada atender as solicitações da Prefeitura Municipal, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados do momento do recebimento da nota de empenho/ordem de fornecimento, confirmação por e-mail ou contato telefônico, seguindo rigorosamente as quantidades solicitadas.

- a) Os prazos de que tratam o item 3.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

3.3. As entregas se darão de forma parcelada (sem ônus de entrega), pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

4.1. A proposta para a aquisição é decorrente da necessidade de atender plenamente a demanda das secretarias do município de Soure para realizar manter o pleno funcionamento dos locais, e na saúde e alimentação para as pessoas que se encontram internadas.

5. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os objetos deste edital serão dados como recebido conforme:

Recebimento Provisório: A partir da data da entrega do objeto solicitado, o Responsável Técnico do Departamento solicitante e fiscal da Ata de Registro de Preços, responsável pelo Recebimento da Prefeitura Municipal terá um prazo de 12 (doze) horas para os perecíveis e 02 (dois) dias para os não perecíveis, para conferência da Nota Fiscal, data de validade dos produtos, quantidade, bem como verificar a conformidade do equipamento/produto com o solicitado na Nota de Empenho. Caso ocorram divergências entre o bem solicitado e o entregue, o fiscal da Ata de Registro de Preços deverá rejeitá-lo e solicitar a reposição num prazo de 12 (doze) horas para os perecíveis e 02 (dois) dias para os não perecíveis, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

Recebimento Definitivo: Após o prazo definido para recebimento provisório da mercadoria e estando todos



os produtos em conformidade com a Ata de Registro de Preços, o fiscal da Ata de Registro de Preços responsável pelo Recebimento atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo encaminhando a mesma para os trâmites legais de pagamento.

5.2. A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho/Ata de Registro de preços.

5.3. Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

5.4. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS/MATERIAIS

6.1. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues com validade não inferior a 150 (cento e cinquenta) dias;

6.2. O transporte dos perecíveis deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

6.3. O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;

6.4. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, higienizados, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso; 6.5. Deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.1. Deverá fornecer somente o produto que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

7.2. Deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

7.4. Deverá 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;

7.5. Deverá manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.6. Na entrega dos produtos deverão estar incluídas todas as despesas de descolamento e transporte.



7.7. 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).

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 8.1. Deverá 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;
- 8.2. Deverá comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 8.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 8.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 8.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato;

9. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A fiscalização e o acompanhamento da entrega dos produtos do contrato, será efetuada por servidor designado pela Prefeitura Municipal, por meio de portaria de designação, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo;

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, ainda que resultem de condições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na responsabilidade da administração e de seus agentes e prepostos.

10. CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

10.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente assinada pelo fiscal designado pelo Município e após o recebimento definitivo do objeto, através de transferência eletrônica para a conta bancária da CONTRATADA indicada pela mesma.

10.2. Quaisquer erros ou emissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da adjudicatária e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

10.3. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo MUNICÍPIO DE SOURE/PA/PA, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano.

11. PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- c) apresentar



documentação falsa; d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame; e) ensejar o retardamento da execução do objeto; f) não manter a proposta; g) cometer fraude fiscal; h) comportar-se de modo inidôneo;

11.2. A CONTRATADA, durante a execução da Ata de Registro de Preços, poderá ser apenada com.

a) Advertência; b) Multa; c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo prazo de até dois anos; d) Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos; e) 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.

11.3. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à contratada.

11.4. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 30 (trinta) dias, contados da comunicação oficial.

11.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.6. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela contratada à contratante, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.7. As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993.

11.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a reincidência de transgressões por parte da contratante, levando em consideração todos os atos celebrados com a CONTRATANTE, bem como os danos causados à Administração, observando o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade.

11.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

11.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela CONTRATADA, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício e a CONTRATADA deverá:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento. b) Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo. c) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas. d) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água e) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.



f) Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água. g) Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. h) Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa. i) Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00. j) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico. k) É proibido incinerar qualquer resíduo gerado. l) Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade. m) Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável. n) Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento; o) Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

12.2. A CONTRATADA deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como:

Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos; b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal. c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas. d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.