SOURE
Fls 24
Rubr

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

Considerando a necessidade de suprir a demanda na Secretaria Municipal de Educação e Escolas do Município, o presente Termo de Referência tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação de aquisição de PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR de acordo com cardápio elaborados por nutricionista em regime de execução indireta e de forma contínua para os alunos matriculados na rede de ensino público de Soure – Pará.

Indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o Termo de Referência, de forma a relacionar as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços.

Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza comum.

Após realizada a licitação faz-se necessário a formalização do contrato, com a cobrança da garantia legal, formalização de identificação e contrato com o preposto para que as atividades se iniciem e por consequência a gestão e a fiscalização do contrato.

Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para aquisição de fornecimento produtos para elaboração Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação.

2. DAS JUSTIFICATIVAS DAS NECESSIDADES

A necessidade da contratação através de gerenciamento dos produtos alimentícios citados considerando a não existência de meios próprios para atender os serviços em todas as Escolas do Município de Soure.

Essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade.

As quantidades de gêneros alimentícios para elaboração da merenda escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de perca pita de consumo, para atender a demanda dos alunos matriculados, apresentada pela nutricionista e quantidade dos alunos de cada escola localizada dentro do município.

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CR/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Neste sentido o art. 49 da Lei Complementar n° 123/06 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local o regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, participação dos demais fornecedores interessados.

Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição. Caso conceda a exclusividade sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com elevado números de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores. A Prefeitura seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao interesse Público.

Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC n° 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio Constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar n° 123, de 2006, DECIDIDO QUE ESTA LICITAÇÃO NÃO SERÁ EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local e regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório.

3. OBJETIVO E DEMAIS OBSERVAÇÕES

OBJETIVO PRINCIPAL DO PROCESSO: pretende-se alcançar com o presente termo de referência a aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais e estaduais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar n°101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar n° 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei n° 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória n° 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD n° 23, de 24 de abril de 2006, n° 32, de 10 de agosto de 2006, n° 2 de 9 de abril de 2020, n° 6 de 8 de maio de 2020 e n° 20 de 2 de dezembro de 2020, e lei n°11.947 de 16 de junho de 2009, Lei n° 13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação

escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

BENEFÍCIOS: pretendemos obter com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Estadual e Municipal de Soure – PA. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliará no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.

NECESSIDADE: oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

RESULTADOS ESPERADOS: 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.

CONSIDERAÇÕES

Após todo o estudo realizado expomos as considerações a baixo que nos leva a respaldar e nos dar impulsionamento na aquisição da merenda escolar:

CONSIDERANDO que a presente solicitação tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio do Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público;

CONSIDERANDO que o programa atende atualmente estimadamente pelo senso escolar 2022, 7.583 alunos distribuídos nos atendimentos de Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino médio, EJA e AEE;

CONSIDERANDO que a alimentação está relacionada ao aprendizado, sendo elementar para o desenvolvimento de práticas mais saudáveis de vida, já que influencia o crescimento e o desempenho cognitivo na idade escolar;

CONSIDERANDO que para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio, essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais.

4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos produtos, conforme quadro a seguir.

Nº	Descriminação dos produtos	Unid.	Quant.
01	**Açúcar cristal**: de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar; com aspecto sólido e cristais bem definidos. Não devendo estar empedrado, úmido, com sujidades e bolor. Embalagem: saco plástico transparente atóxico, inviolável de 1 kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Fardo	400
02	**Alho – in natura**: graúdo, do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.	Kg	300
03	**Arroz T.01 Parbolizado**: de cor branca, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistentes. Embalagem de 01kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Fardo	200
04	**Arroz T.02 longo fino**: de cor branca, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Embalagem de 01kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Fardo	200
05	**Aveia em flocos finos**: grãos de aveia laminados, ricos e fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Embalagem apropriada de 200g, acondicionados em caixa de papelão de 4kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Caixa	200
06	**Batata inglesa – in natura**: tamanho médio, em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização.	Kg	2.000
07	**Beterraba – in natura:** tamanho médio, em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização.	Kg	1.000
08	**Biscoito Cream Cracker:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, vitamina B9, gordura vegetal Inter esterificada, açúcar, amido, sal refinado, fermento químico, bicarbonato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem apropriada de 400g,	Caixa	400

Fls 28

	acondicionada em caixa de papelão com 20 pacotes totalizando 8 Kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.		
09	**Biscoito doce tipo Maria:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, vitamina B9, açúcares, gordura vegetal, soro de leite, amido, sal refinado, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja. Embalagem apropriada de 400g, acondicionada em caixa de papelão com 20 pacotes totalizando 8 Kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Caixa	400
10	**Biscoito Doce tipo Rosquinha**: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem humidade, consistente e crocante, sabores: castanha do Pará, leite, chocolate e coco. Embalagem apropriada de 400g, acondicionada em caixa de papelão com 30 pacotes totalizando 12 Kg. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Caixa	400
11	**Café torrado, moído e embalado a vácuo**: A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Caixa	200
12	**Canjica de milho branco**: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega. Embalagem de 500g, acondicionada em fardo com 20 pacotes totalizando 10 Kg.	Fardo	60
13	**Carne pá (c/ osso)**: carne bubalina com osso, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidade, parasitos e larvas. Embalagem plástica transparente de até 5Kg e devidamente rotulada.	Kg	3.000
14	**Carne Paulista (s/ osso)**: carne bubalina sem osso, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidade, parasitos e larvas. Embalagem plástica transparente de até 5Kg e devidamente rotulada.	Kg	3.000
15	**Cebola – in natura:** tamanho médio, em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização.	Kg	2.000
16	**Cenoura – in natura**: tamanho médio, inteiras, livres de umidade externa anormal, deverão ter cor acentuada (alaranjada viva).em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização..	Kg	2.000
17	**Charque dianteiro bovino (P.A)**: A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 5 kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada contendo 6 pacotes de 5kg	Fardo	100

	totalizando 30 Kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e devidamente rotulada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento. (Não podendo ser Jeeked beef). Validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.		
18	**Chocolate em Pó**: cacau em pó solúvel 50% a 70 %, com cor, sabor e odor característicos. Com rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega. Embalagem apropriada de 250g, fardo acondicionado com 28 pacotes totalizando 7 Kg	Fardo	1.000
19	**Coxa e sobrecoxa de frango congelado:** Embalagem em saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, com cor e odor característico, apresentando data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Kg	3.000
20	**Farinha de milho (Flocada)**: produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Com rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega. Embalagem apropriada de 500g, fardo acondicionado com 20 pacotes totalizando 10 Kg	Fardo	60
21	**Farinha de tapioca s/ coco**: deve ser fabricado a partir de matérias primas, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem plástica de polipropileno ou polietileno, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da entrega. Embalagem de 200g, fardo acondicionado com 20 pacotes totalizando 4 Kg.	Fardo	400
22	**Farinha de trigo c/ ferro e s/ fermento:** especial ou de primeira, sem fermento. Embalagem de 1 Kg em sacos de polietileno, transparentes/atóxico, fardo acondicionado com 10 pacotes totalizando 10 Kg.	Fardo	100
23	**Feijão rajado T.02 (Cavalo claro):** novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades, larvas, parasitos, insetos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1kg acondicionado em fardos plásticos de 30 kg, com prazo de validade não inferior a 90 dias.	Fardo	150
24	**Feijão preto T.01:** novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades, larvas, parasitos, insetos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1kg acondicionado em fardos plásticos de 30 kg, com prazo de validade não inferior a 90 dias.	Fardo	150
25	**Frango em cortes (peito):** Embalagem em saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, com cor e odor característico, apresentando data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Kg	3.000
26	**Leite em pó integral**: composição: gordura 25%, umidade máxima 3%, pacotes de 200g em polietileno metalizado, fardos de 10 kg. (Não podendo ser composto lácteo), na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Fardo	500
27	**Macarrão espaguete**: massa tipo espaguete, composto com sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Embalagem plástica de 500g acondicionado em fardos com 10	Fardo	400

	pacotes totalizando 5 Kg, com prazo de validade não inferior a 90 dias partir da entrega.		
28	**Massa para sopa**: Massa tipo parafuso, composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Embalagem plástica de 500g acondicionado em fardos com 10 pacotes totalizando 5 Kg, com prazo de validade não inferior a 90 dias partir da entrega.	Fardo	400
29	**Óleo de soja**: vitaminado (vitamina E), 0% de gordura trans e sem colesterol. Embalagem em "pet" de 900ml acondicionado em caixa de papelão com 20 unidades e prazo de validade não inferior a 90 dias partir da entrega.	Caixa	200
30	**Pão tipo massa fina: hambúrguer (dia):** Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	30.000
31	**Pó colorífico (colorau):** pacotes de 100g, fardo com 10 pacotes totalizando 1 Kg, validade não inferior a 90 dias a partir da entrega.	Fardo	100
32	**Repolho branco – in natura**: tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terras nas folhas externa.	Kg	2.000
33	**Sal iodado**: com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem plástica de 1kg, fardo acondicionado com 30 pacotes totalizando 30 Kg.	Fardo	100
34	**Tomate – in natura:** tamanho médio, segunda com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	2.000
35	**Vinagre com limão**: frascos plástico com 750ml, caixa com 12 unidades. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade não inferior a 90 dias partir da entrega.	Caixa	200

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto;

na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993;

O Contratado é obrigado a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que é no depósito da merenda escolar, localizado no bairro Tucumanduba;

Durante a execução de entrega dos produtos, o Contratado é obrigado a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela secretaria Municipal de Educação;

A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano anual de contratação, Lei de Orçamentária Anual, etc.

A aquisição, tem como objetivo, suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar.

A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas de acordo com as matrículas de 2022.

6. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

Só será aceito o recebimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- **Identificação do produto;**
- **embalagem original e intacta,**
- **data de validade,**
- **peso líquido,**
- **Número do Lote,**
- **Nome do fabricante.**

Fica assegurando a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 24 horas.

Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita a aplicação de sanções previstas neste termo.

7. DO PAGAMENTO

O prazo de pagamento dos produtos será de no Máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelo Gestor Responsável e Área Administrativa.

No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e/ou encargos sociais, resultantes da operação judicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

Em caso de irregularidade na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizada.

Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem com a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

8. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município de Soure – PA.

É explicito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual.

Este TR está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Soure – PA.

9. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

Os produtos/materiais, objeto desta licitação, deverão ser entregues, parceladamente, de acordo com as solicitações da Secretaria de Educação, da seguinte forma:

a) Os produtos NÃO PERECIVEIS, objeto desta licitação, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), de acordo com as solicitações da Secretaria de Educação, nas sedes das escolar, conforme indicação na Ordem de Fornecimento do Produto.
b) Os produtos perecíveis deverá ser entregue (sem ônus de entrega), de acordo com o cronograma que será entregue pela Secretaria de Educação, semanalmente nas escolas do município, tanto na zona urbana, quanto na zona rural.

A contratada atender as solicitações da Secretaria Municipal de Educação, 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.

Os prazos de que tratam o item acima 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.

10. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

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 Secretaria Municipal de Educação 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 tramites legais de pagamento.

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.

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.

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.

11. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS/MATERIAIS

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

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

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

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

SOURE 35

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;

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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;

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

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

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;

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

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

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).

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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;

Deverá comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato;

14. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

SOURE
FLS 36
Rubrica

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.

15. PENALIDADES

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 mantiver a proposta; g) cometer fraude fiscal; d) comportar-se de modo inidôneo;

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.

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

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.

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

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

s 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.

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 causado à Administração, observando o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade.

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.

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.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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.

SOURE 38 Rubrica

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.

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

a)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.

Maria Lorena Lopes Oliveira
Mª Lorena Lopes Oliveira
Gerente de Merenda Escolar
Decreto Nº 070/2021

Family do Espírito Santo Leão
Camily do Espirito Santo Leão
Nutricionista Municipal da Educação Infantil
CRN: 6426

Aprovo o presente Termo de Referência.

Clara Santos
Clara Maria da Silva Santos
Secretaria Municipal de Educação
Decreto: Nº 004/2021-PMS

Clara Maria da Silva Santos
Secretária Municipal de Educação
004/2021 - PMS