

**GABINETE DO SECRETÁRIO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

1.1. REGISTRO DE PREÇOS QUE OBJETIVA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DO PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

**2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

2.1. Este Termo de Referência tem por objetivo atender às normas estabelecidas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme os artigos 205 e 208 da Constituição Federal, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e suas alterações posteriores, bem como as Resoluções do FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, e nº 6, de 8 de maio de 2020;

2.2. O fornecimento dos itens descritos visa oferecer reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde;

2.3. É fundamental assegurar a universalidade do atendimento escolar gratuito, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos e promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência em sala de aula. Isso contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, por meio de um cardápio diversificado e regionalizado;

2.4. Por fim, a presente contratação, objeto deste Termo de Referência, é norteada pelos Estudos Técnicos Preliminares, pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e pelos Decretos Municipais nº 090/2023 e nº 091/2023, que regulamentam a referida lei no âmbito do Município de Santa Luzia do Pará.

**3. DO QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO DE ITENS**

ITENS	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANTIDADE
1	<b>Açúcar</b> <b>cristalizado:</b> Açúcar cristal embalado em saco plástico resistente de 1 kg, reembalado em fardo de saco plástico resistente,	KG	

**GABINETE DO SECRETÁRIO**

	totalizando de 10 a 30 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, informações nutricionais e registro no órgão competente.		<b>6.000 KG</b>
2	<b>Alho tipo roxo:</b> cabeça de no mínimo 50g, com casca de proteção, polpa firme e de coloração branco amarelado. Na embalagem deverá constar: identificação do produto, fabricante, validade, peso líquido, registro no órgão competente. Embalagem plástica de 100 gramas, acondicionadas em caixa de papelão de até 5 a 10 kg.	KG	<b>900 KG</b>
3	<b>Amido de milho</b> – caixa de 200 a 500g, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, validade, peso líquido, registro no órgão competente e informações nutricionais, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	<b>1.000</b>
4	<b>Arroz Branco, Tipo I:</b> Arroz classe longo fino, tipo 1, sendo embalado em saco plástico resistente, contendo 1kg e reembalado em fardo de saco plástico resistente totalizando 30kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do lote e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	<b>9.000</b>
5	<b>Aveia</b> : em flocos finos, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes: valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas,	KG	

GABINETE DO SECRETÁRIO

	larvas e material estranho e registro em órgão competente. Embalagem em caixa de 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		900
6	<b>Batata tipo inglesa:</b> Tamanho médio; com casca intacta, sem perfurações ou cortes e sem brotamentos ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e amarelada na sua cor característica. Acondicionada em saco tipo tela resistente de até 50 kg	KG	2.500
7	<b>Biscoito Doce Tipo Maria Sabor Tradicional:</b> Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, <b>sem gordura trans, sem gordura hidrogenada</b> , (Vitamina B9), açúcar, amido sal refinado, fermento químico, bicabornato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem em pacotes plásticos resistentes de 400g a 500g, embalagem primária com 3 ou 4 carreiras de biscoito acondicionado em caixas de papelão de 4 a 8 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.500
8	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker:</b> Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, <b>sem gordura trans, sem gordura hidrogenada</b> , (Vitamina B9), açúcar, amido sal refinado, fermento químico. Bicabornato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem plástica de 400g, com embalagem primária de 03 ou 04 carreiras de biscoito acondicionado em caixas de papelão de 04 até 08 kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso	KG	

GABINETE DO SECRETÁRIO

	líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente.		3.500
9	<b>Bolacha maisena ou Maria sem lactose:</b> Especificação técnica: pacote 400g. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.000
10	<b>Cacau Em Pó 100 %:</b> Cacau em pó. Não contem glúten. Embalagem de 200 gramas. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	700
11	<b>Carne bovina moída de 2ª tipo (paleta ou coxão duro):</b> Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	6.200
12	<b>Carne bovina com osso tipo: Paleta (pá), Musculo:</b> limpa, sem sebo, e pouca gordura, proveniente de corte apropriado, com aspecto, cor e cheiro característico, livre de parasita e qualquer substancia nociva. e de estabelecimento		

GABINETE DO SECRETÁRIO

	<p>sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, contendo etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.</p>		3.000
13	<p><b>Carne bovina sem osso- pura : capa de filé, alcatra, acém, patinho:</b> Carne bovina de primeira qualidade – cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico limpa, sem sebo, sem gordura, proveniente de corte apropriado, livre de parasita e qualquer substancia nociva. e de estabelecimento sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, contendo etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.</p>	KG	2.000
14	<p><b>Ceboia Branca:</b> Deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e tamanho médio. Embalagem plástica tipo tela de até 20 kg.</p>	KG	2.500
15	<p><b>Cenoura:</b> Coloração alaranjada, tanto externa quanto internamente; casca brilhante sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz. Embalagem: caixa de papelão de 20 kg.</p>	KG	2.000
16	<p><b>Charque P.A:</b> Sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, não conter nitrato de sódio e nitrito de sódio, NÃO SERÁ ACEITO JERKED BEEF. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de</p>	KG	

GABINETE DO SECRETÁRIO

	1kg contendo a identificação do produto: peso, marca do fabricante, prazo de validade, registro do órgão competente e data de embalagem, acondicionados em embalagem resistente de até 30 kg.		4.500
17	<b>Feijão Cariquinha Tipo I:</b> Feijão tipo 1, sendo embalado em saco plástico resistente, contendo 1kg e reembalado em fardo de saco plástico resistente totalizando 30kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do lote e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
18	<b>Frango inteiro congelado in natura sem cabeça e com miúdos:</b> aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno atóxico e resistente, devendo conter na embalagem nome do fabricante, prazo de validade e inspeções sanitárias. Embalagem primária resistente de 02 a 4 kg com validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no depósito e com registro em órgão competente (SIF)	KG	7.000
19	<b>Peito de frango Congelado com osso:</b> carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	KG	2.000

GABINETE DO SECRETÁRIO

	Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de 1 a 2 kg.		
20	<b>Fubá de milho:</b> Farinha de milho, tipo fubá, embalagem de plástico 500g isenta de sujidade e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo no rótulo, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	1.000
21	<b>Leite em pó integral- fortificado:</b> Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem aluminizada de 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg	KG	5.000
22	Leite em pó isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem aluminizada contendo de 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico resistente.	KG	150
23	<b>Maçã nacional:</b> com tamanho médio, casca firme, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e succulenta, sem alterações ou perfurações, acondicionada em caixas de papelão e registro em órgão competente.	KG	5.000

GABINETE DO SECRETÁRIO

24	<p><b>Macarrão do tipo parafuso:</b> farinha de trigo (enriquecido com ferro e ácido fólico), corante natural urucun e cúrcuma. Contém glúten. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g acondicionados em sacos plásticos de 5kg a 10 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	5.500
25	<p><b>Macarrão tipo Espaguete:</b> Massa de macarrão de sêmola, enriquecido com fibra, vitamina e sais minerais, podendo conter glúten, sem ovos, embalagem plástica resistente de 500g e reembalado em fardo plástico resistente, de 5 a 10 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente.</p>	KG	6.500
26	<p><b>Margarina:</b> Sem gordura trans com 65% lipídios, embalagem tipo pote de plástico de 250g. Produto com data de validade impresso individualmente na embalagem. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	700
27	<p><b>Milho branco :</b> tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g semi-transparente acondicionados em fardos de até 20 kg. Registro em órgão competente.</p>	KG	800



**GABINETE DO SECRETÁRIO**

28	<p><b>Óleo de soja refinado.</b> Embalagem: garrafa PET de 900 ml, constando: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, composição, informações nutricionais e registro no órgão competente. As garrafas não deverão apresentar-se amassadas, perfuradas ou com indício de alteração. Deverão ser acondicionadas em caixas de papelão com até 20 unidades. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	GR	1.000
29	<p><b>Pão tipo Hot - Dog - Pão Hot Dog:</b> á base de trigo, sal, açúcar e fermento. Com peso unitário de 50g (variação de + ou - 10%). Embalados em sacos plásticos. etiquetado com informações do fabricante e datas de fabricação, validade e quantidade.</p>	KG	8.000
30	<p><b>Sal iodado-</b> embalado em saco plástico resistente de 1 kg. Na embalagem do produto deverá constar:  identificação do produto, fabricante data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais e registro no órgão competente. O mesmo deverão ser reembalado em saco plástico resistente totalizando 30 kg.</p>	KG	750
31	<p><b>Salsicha tipo Hot Dog - Carne</b> mecanicamente separada da ave ou suíno. Carne de frango, água, carne suína, proteína texturizada de soja, sal, fécula de mandioca, pimentas, açúcar, maltodextrina, óleo vegetal, aromas naturais (aipo, alho e fumaça) estabilizantes, regulador de acidez, antioxidante, acidulante e corantes. Embalagem de 3kg a 6 kg. Contendo externamente os dados de identificação, validade e registro em órgão competente. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	2.500
32	<p><b>Vinagre de álcool - fermentado</b> acético de álcool e água, conservante: metabissulfito de sódio (INS223), acidez volátil: 4,0%. Não contém glúten. Livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais</p>	GR	

### GABINETE DO SECRETÁRIO

	acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Garrafas plástica de 500 ml, acondicionados em caixas de papelão com até 12 unidades. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		750
33	<b>Tomate:</b> tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações. Embalagem: caixa de papelão de até 20 kg.	KG	2.500

## PREFEITURA

### 4. DA SOLUÇÃO ENCONTRADA E DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

4.1. Conforme já mencionado no DFD, consideramos que a solução mais adequada para a aquisição do objeto em análise é a realização de Processo Licitatório de Contratação para o fornecimento dos gêneros alimentícios.

4.2. Em relação aos resultados pretendidos, o que se almeja é o adequado fornecimento dos itens à Secretaria Municipal de Educação para o seu devido processamento e distribuição aos alunos da rede pública de ensino do município.

### 5. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As despesas decorrentes da presente licitação, a dotação orçamentária, as fontes e elementos de despesa serão programadas para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação de Santa Luzia do Pará, na aquisição de bens ou contratação de serviços.

### 6. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

6.1. Conforme ETP, o valor estimado para o fornecimento do objeto foi de **R\$ 1.548.762,80 (Um Milhão, Quinhentos e Quarenta e Oito Mil, Setecentos e Sessenta e Dois Reais e Oitenta Centavos);**

6.2. Entretanto, o valor acima pode sofrer variações, sendo necessário realizar pesquisa de preços de acordo com as condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento, nos moldes da Lei 14.133/2021, em seu Art. 23, § 1º e Instrução Normativa SEGES nº 65/2021.

### 7. DAS PROPOSTAS

## GABINETE DO SECRETÁRIO

7.1. As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e concisa nos totais solicitados e de acordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência.

7.2. As propostas terão validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública.

7.3. A licitante será avaliada, em cada item, pelo valor unitário e total dos itens, devendo apresentar proposta comercial detalhada.

7.4. O licitante vencedor, assim definido por apresentar no procedimento licitatório o menor preço em cada item, deverá apresentar em sua habilitação, além da capacidade técnica e da regularidade fiscal, a proposta elaborada.

7.5. Os valores expressos na proposta comercial do licitante vencedor deverão incluir todos os insumos necessários para a fiel execução do(s) contrato(s), tais como: impostos, seguros, fretes, transporte, tributos, taxas, contribuições fiscais e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o valor proposto.

## 8. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Para fins de contratação, os interessados deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação:

### 8.1.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Ato Constitutivo da empresa e suas alterações;

### 8.1.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Certidão de regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, dentro do prazo de validade;

d) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, dentro do prazo de validade, compreendendo:

d.1) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos federais – Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União) junto à União com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014;

## GABINETE DO SECRETÁRIO

- d.2) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos estaduais – tributária e não tributária) junto ao Estado;
- d.3) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos municipais – ISS, Alvará e IPTU) junto ao Município;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, dentro do prazo de validade;
- f) Declaração de Menor, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

### **8.1.3. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**

- a) As empresas participantes deverão apresentar obrigatoriamente: Atestado ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou fornecimento/serviço compatível com objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os serviços, juntamente com a devida Nota Fiscal do fornecimento do bem/serviço;
- b) Quando se tratar de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito privado (empresa privada), a assinatura deverá estar reconhecida em cartório de notas;
- c) Declaração de que tomou conhecimento de todas as condições do instrumento convocatório.
- d) Licença de Funcionamento atualizada, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal, conforme art. 130 Lei Estadual Nº 5.199, de 10/12/1984.

## **9. DAS CONDIÇÕES, DO LOCAL E DO PRAZO DE ENTREGA**

9.1. A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.

9.2. A entrega parcelada de gêneros alimentícios, para compor o cardápio da alimentação escolar destinados aos alunos atendidos pelo Fundo Municipal de

## GABINETE DO SECRETÁRIO

Educação deverá ocorrer no prédio do **DEMAE – Departamento de Merenda e Alimentação Escolar, localizado na Avenida Castelo Branco, nº 547, Centro, Santa Luzia do Pará**, de segunda - feira à sexta – feira, das 08:00 horas às 14:00 horas e/ou de acordo com o cronograma estabelecido pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 07 (sete) dias da solicitação;

### 10. DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1. Entregar o objeto deste Termo de Referência na forma e prazo acima estabelecidos, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchidas, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa contratada;

10.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;

10.3. Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega;

10.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;

10.5. Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;

10.6. Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;

10.7. Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;

10.8. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

10.9. Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;

10.10. Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência;

10.11. Garantir a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento.

### 11. DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

11.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações contratuais;

11.2. Promover os pagamentos dentro prazo de até 30 (trinta) dias, após o ateste no documento fiscal correspondente à aquisição dos bens, verificados e aceitos pela Contratante;

## GABINETE DO SECRETÁRIO

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

11.4. Comunicar por escrito, por e-mail ou correspondência, à empresa contratada a respeito de qualquer irregularidade detectada na entrega dos produtos;

11.5. Fornecer à empresa contratada todas as informações relacionadas com o objeto desta licitação, visando obter os melhores resultados na aquisição dos produtos constantes do referido edital;

11.6. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

## 12. DA VIGÊNCIA

12.1 A vigência dos contratos será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato administrativo, podendo ocorrer a prorrogação dos mesmos de acordo com a Lei nº 14.133/2021.

## 13. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO(S) CONTRATO(S)

13.1. A fiscalização dos produtos adquiridos será efetuada por empregado designado pela Secretaria Municipal de Educação de Santa Luzia do Pará, nos termos do artigo 117, da Lei nº 14.133/2021.

13.2. A Fiscalização reserva-se o direito de executar, sempre que julgar necessário, a avaliação técnica dos bens adquiridos.

## 14. DO PAGAMENTO

14.1. Para efeito de faturamento dos dispêndios realizados com o objeto do presente certame, deverá o licitante vencedor realizar os seguintes procedimentos:

14.1.1. Emissão e encaminhamento ao órgão ou entidade contratante de fatura mensal, computada nesse documento a totalização das operações no mês da ocorrência, de acordo com os cupons fiscais emitidos no período.

14.2. O pagamento será efetuado pelo (a) CONTRATANTE mediante a entrega da fatura, em 02 (duas) vias, no local indicado pelo (a) CONTRATANTE, referente ao fornecimento no decorrer do mês anterior.

## GABINETE DO SECRETÁRIO

14.2.1. O não encaminhamento da fatura ao órgão ou entidade contratante, por culpa exclusiva do licitante vencedor, até os 05 (cinco) primeiros dias úteis do mês subsequente àquele em que se consolidaram as operações, impossibilitará o processamento dessa fatura, ficando a execução financeira da mesma para o mês posterior, sem que isso implique juros, mora ou outras sanções para os entes administrativos.

14.2.2. O pagamento será condicionado à verificação da manutenção das condições de habilitação.

14.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser entregue ao CONTRATANTE, acompanhada do detalhamento do valor unitário de cada item.

14.4. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância, derivada de culpa exclusiva da CONTRATADA, que impeça a liquidação da despesa, a nota fiscal/fatura será devolvida à CONTRATADA pelo Gestor do Contrato e o pagamento ficará pendente, até que a mesma providencie as medidas saneadoras.

14.5. O prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo na prestação do serviço pela CONTRATADA.

14.6. O CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se a prestação dos serviços/fornecimento estiver em desacordo com as especificações constantes no contrato.

14.7. O CONTRATANTE não fica obrigado a contratar a totalidade do quantitativo estimado de itens.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Os esclarecimentos de dúvidas quanto ao Edital e seus anexos poderão ser solicitados para o e-mail [licitacao@santaluziadopara.pa.gov.br](mailto:licitacao@santaluziadopara.pa.gov.br), dirigido à Comissão Permanente de Licitação, no prédio da Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Pará.

## 16. DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da cidade de Santa Luzia do Pará, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato.

Secretaria  
Municipal de  
Educação



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
CPL  
FL \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

GABINETE DO SECRETÁRIO

---

---

Robson Roberto da Silva  
Secretário Municipal de Educação

