

**TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

1 – OBJETO

1.1. Constitui objeto deste certame REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ATENDIMENTO AS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL E ENSINO DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, de acordo com as especificações técnicas adiante discriminadas:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	EMBALAGENS	UND	QTD. TOTAL
1	Açúcar Cristal	Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, isento de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de Ipixuna/27/10/78) – DA	Primária: transparente, atóxica resistente com 01 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg.	KG	13943
2	Achocolatado em pó	O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78).	Primária: Pacotes de 400 gramas. Secundária: caixas de Papelão com 24 saches.	KG	2269
3	Alho "in natura":	De primeira qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes.	Primárias: Embalagens de 200 gramas.	KG	1944
4	Almondegas ao Molho	De carne bovina prensada, sem soja, sem nitrito nem nitrato, sem adição de corantes e sabores artificiais, sem excesso de gordura. Embalagem em lata de 400g a 1000g acondicionadas em caixas de papelão ondulado, com capacidade de 10 kg a 12 kg. Prazo de validade 06 meses da data de fabricação. Registro do órgão oficial competente.	Primária: Latas de 800 gramas	Latas	642

5	Arroz tipo I	Tipo 1 Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS.	Primária plástica transparente, atóxica resistente com 1 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg	KG	28223
6	Azeite Dendê	Alimentício, sem conservantes e de acordo com os padrões legais.	Primária: 200 mL/pe. Secundária: Caixa de papelão de 24 unidades.	LITRO	389
7	Batata	Escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa. De 1ª qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades. Terra aderente à casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 50 Kg.	KG	1021
8	Biscoito doce tipo Maria Tradicional	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	2398
9	Biscoito salgado do tipo Cream-cracker	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	9215
10	Carne bovina dianteira sem osso congelada	Aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	Primária: individual de até 2 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até	KG	17144

			10 kg. -Mantida sob congelamento a -18°C.		
11	Carne bovina dianteira moída de primeira qualidade congelada	Em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal/Vigilância Sanitária n.5504/99. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF. Secretaria Municipal de Educação Ipixuna do Pará - PA	Primária: individual de até 1 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 10 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.	KG	20364
12	Cebola	Deverá ser de primeira qualidade, graúda, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo (brotado, dano mecânico, mancha negra e podre). Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 1 Kg.	KG	6415
13	Cenoura	de 1º qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 20 Kg.	KG	2436
14	Charque PA	Curada e Dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Primária: plástica à vácuo até 1 Kg. Secundária:	KG	11155

		validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura	Fardo até 30 Kg.		
15	Colorífico	Alimentício, a base de urucum, embalagem, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de 100 gramas. Secundária: Fardo plástico de até 30 Kg.	Pacotes de 100 gramas	7742
16	Molho de Tomate	Molho de tomate, tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: Embalagem com 340 gramas.	KG	2907
17	Farinha láctea	sabor natural, contendo açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.	Primária: sache de até 500 gramas. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg	KG	232
18	Farinha de trigo sem fermento	Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96).	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg.	KG	918
19	Feijão Carioca	Tipo 1 "in natura" – validade 3 meses na data da entrega – grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos.	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg.	KG	8233
20	Leite de coco	Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml,	Primária: Frasco de 500 mL. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg.	LITRO	2098

21	Leite em pó integral	Aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substâncias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico- químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Composição média por 100g (mínimo de 26g de proteínas e 26g de gordura totais).	Primária: individual aluminizada de 200g/saco. Secundária: fardo de papel de até 10 kg.	KG	12767
22	Linguiça Toscana	Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.		KG	1294
23	Macarrão tipo espaguete sêmola pasteurizado	Apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característico. As características físicas, químicas e físico-químicas e o acondicionamento deverão estar de acordo com a Resolução nº 93, de 31/10/2000 - Embalagem c/ dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com a Resolução CNNPA Nº12, DE 1978 - ANVISA/ms.	Primária: plásticos, atóxicos, unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 5 Kg.	Pacotes de 500 gramas	10573
24	Macarrão Alfabeto	Macarrão de letrinha, contendo as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, e corantes naturais como curcuma e urucum. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.		Pacotes de 500 gramas	8194
25	Macarrão Tipo Parafuso	Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta- caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.		Pacotes de 500 gramas	8194
26	Milho branco	tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias	Primária: plásticos, transparente, atóxicos,	Pacotes de 500	6573

		terrosas e outros.	resistente. Unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 10 Kg.	gramas	
27	Óleo de soja refinado	Comestível, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de até 900 ml. Secundária: caixa de papelão com até 20 unidades.	Garrafas	3928
28	Ovo de galinha	De galinha de granja, primeira qualidade, sem rachaduras, embalagens em laminas de papelão forte, inodoro, seco e padronizadas, rotuladas e lacradas.	Primária: Cubas com 12 unidades.	Unidades	134756
29	Pão tipo Hot-dog	Peso mínimo de 50g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação.	Embalados em embalagens plástica, limpas, atóxicas contendo 1kg.	Unidades	116976
30	Peito de Frango congelado	aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Primária: individual, plástica, atóxica, com até 4 Kg. Secundária: caixa de papelão até 20 Kg	KG	14439
31	Repolho Branco	Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	Primária: fardos com até 20 Kg.	KG	133
32	Sal	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.	Primária: Pacotes 01 Kg. Secundária: fardos com até 30 Kg.	KG	2792

33	Salsicha Tipo Viena	Com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISP.	Primária: Latas de 180 gramas. Secundária: caixas de papelão com 24 unidades.	Latas	1438
34	Sardinha ao Óleo	Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto.	Primária: Latas de peso líquida de 125 gramas.	Latas	3440
35	Tomate	Deverá ser de primeira qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarem danificados por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 1 Kg.	KG	11293
36	Vinagre de álcool	Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: unidade de até 500 ml. Secundária: caixa de papelão com até	Litro	1074

			10.000 ml.		
--	--	--	------------	--	--

OBS: Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT 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 da Secretaria de Educação, da seguinte forma:

- Os produtos **NÃO PERECÍVEIS**, objeto desta licitação, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), de acordo com as solicitações da Secretaria de Educação, no local indicado pela mesma.
- 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.

3.2. A contratada atender as solicitações da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 05 (cinco) 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 4.2 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 unidades escolares do município de Ipixuna do Pará para realizar a alimentação dos alunos durante o período que estão das dependências das unidades escolares.

4.2. A quantidade requisitada foi projetada de acordo com a demanda um ano, ou seja, duzentos dias letivos para escolas, escolas integrais e duzentos e vinte dias letivos para os Centros de Educação Infantil.

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 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.

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 Secretaria Municipal de Educação, 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 acompanhada ainda das CND's FGTS, TRABALHISTA e FEDERAL e após o recebimento definitivo do objeto,

através de transferência eletrônica para a conta bancária da CONTRATADA indicada pela mesma.

10.2. A vencedora do certame deverá apresentar as certidões (FGTS, TRABALHISTA, CERTIDÃO ESTADUAL, FEDERAL E MUNICIPAL) em validade para o pagamento.

10.3. 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.

10.4. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo Município de Ipixuna do Pará/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.

Ipixuna do Pará/PA, 23 de Dezembro de 2021.

GLAUCIA DA CONCEICAO SANTANA RODRIGUES DA SILVA:44869932253
GLAUCIA DA CONCEICAO SANTANA RODRIGUES DA SILVA:44869932253

GLAUCIA DA CONCEIÇÃO SANTANA RODRIGUES DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

SEMED

Secretaria Municipal de Educação
Ipixuna do Pará - PA