# TERMO DE REFERÊNCIA SMEC 68/2022

**MERENDA 2023 – FRUTAS, HORTALIÇAS E LEGUMINOSAS – (APP NOTA PARANÁ)**

## 1 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para contratação de empresa especializada em fornecimento de hortifrúti, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar em atendimento as unidades educacionais da rede municipal de ensino de Francisco Beltrão, de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições abaixo citadas.

## 2– JUSTIFICATIVA

2.1 A proposta para a aquisição é decorrente da necessidade de atender plenamente a demanda das unidades escolares que apresentam em média 8.500 alunos, sendo que destes 2.500 recebem mais de três refeições diárias, por fazerem parte do projeto Integral e/ou estar frequentando os centros de educação infantil. Assim são atendidos em torno de 10.000 alunos diariamente. Estes gêneros alimentícios são necessários para propiciar uma alimentação adequada e equilibrada a todos os alunos regularmente matriculados nas escolas de domínio da municipalidade.

2.2 A quantidade requisitada está de acordo com a demanda a ser utilizada durante um ano, ou seja, duzentos dias letivos para escolas, escolas que atendem alunos em tempo integral e duzentos e vinte dias letivos para os Centros de Educação Infantil. Salientando que alguns itens tiveram o aumento em suas quantidades, em função do aumento do número de alunos que vem sendo atendidos no projeto integral.

2.3 O valor estimado para a contratação está definido por lote de produtos afins e baseando- se no Decreto Municipal n° 417/2018 formalizou-se o processo com base na maior porcentagem de desconto sobre o valor pesquisado no aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO, sendo que o valor praticado pela contratada será tomado como base para aplicação do desconto proposto.

2.4 Para obter o custo de elaboração do termo de referência, foram feitas pesquisas com possíveis fornecedores do ramo. Além da pesquisa, a Secretaria de Educação considera que o valor mínimo para início das disputas entre os participantes do futuro Pregão Eletrônico seja de 1%, visto que o produto já apresenta um valor real de mercado, de forma que haja propostas com valores adequados. A consulta no banco de dados, no caso o Aplicativo Menor Preço é possível identificar a realidade de mercado de acordo com a época de produção evitando preços excessivos ou inexequíveis em atendimento ao princípio da economicidade.

2.5 Uma das principais considerações para aquisição de hortifrúti com valores do aplicativo Nota Paraná é a manutenção do equilíbrio econômico financeiro, visto a sazonalidade na produção agrícola devido às variações climáticas das estações do ano. As condições de temperatura e precipitação, ou o balanço hídrico, ou a ocorrência de cheias, secas, geadas e similares condicionam as épocas de plantio, desenvolvimento da cultura e colheita. A sazonalidade do ciclo produtivo induz imediatamente a sazonalidade da oferta do produto e, portanto, do preço nos diferentes níveis de comercialização.

## 3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.1. Empresas cujo objeto social seja pertinente e compatível com o objeto a ser licitado;
3.2. Da habilitação:



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

- Habilitação jurídica nos termos da lei;
- Instrumento de registro comercial;
- Instrumento de procuração pública;
- Instrumento expedido pela junta comercial;
- Instrumento de regularidade fiscal e trabalhistas;
- Outros documentos a serem destacados no edital do certame;
- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

## 4 – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

**4.1. Do julgamento:**

4.1.1. O critério de julgamento será o de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO POR LOTE,** haja vista a necessidade de manter a qualidade e padrão dos produtos. Além disso, a proposta de ser um conjunto de produtos afins a ser entregue pelo mesmo fornecedor facilita a formatação de cronograma de entrega, no qual o gerenciamento e a responsabilidade permanecem todo o tempo a cargo do mesmo contratado pelo lote inteiro, garantindo os resultados.

4.1.2. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços ***razoáveis*** praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o processo administrativo pertinente a esta licitação, a qual poderá, a critério do pregoeiro, ser atualizada por ocasião do julgamento das propostas, de modo a evidenciar a economicidade da contratação, nos termos do Decreto Municipal nº 056/2006, de 20 de março de 2006, alterado pelo Decreto Municipal nº 082/2006 de 12 de Abril de 2006.

4.1.3. Se houver indícios de que a proposta apresentada seja inexequível, o pregoeiro determinará ao licitante que comprove a exequibilidade, sob pena de desclassificação.

4.1.4. A empresa classificada em primeiro lugar deverá, **caso solicitada,** deverá encaminhar **AMOSTRA** dos itens do ANEXO I, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, para análise e parecer técnico da equipe.

4.1.5. O objeto será adjudicado ao licitante vencedor após análise e aprovação da proposta mais vantajosa e demais documentação exigida no certame.

## 5 – CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE CONTRATAÇÃO E EXECUÇÃO:

5.1 A aquisição será realizada através do Aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO:

5.1.1 Por ocasião da escolha da referência do valor do produto, poderá será realizada pesquisa no aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO, sendo que o valor praticado pela contratada no aplicativo será tomado como base para aplicação do desconto proposto e seguida aquisição do (s) item(ns).

5.1.2 Na ausência de registro de preço praticado pela contratada no Aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO, será realizada pesquisa no próprio aplicativo de preços praticados por outros estabelecimentos e/ou orçamentos no comércio local, indicando a média de preços obtidos, valor este que será a base para a aplicação do desconto proposto.

## 6 – APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

6.1 A oficialização da classificação do produto indicado ficará condicionada à aprovação de amostra de todos os itens do anexo I - Especificações, a ser analisada pela Comissão de Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Educação do município de Francisco Beltrão.
6.2 O requerimento da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida e quanto à adequação do produto a ser adquirido às especificações exaradas neste Termo de Referência.
6.3 Será reprovada amostra apresentada em desacordo com a especificação e que não apresentar a qualidade desejada (firmeza, integridade e consistência, maturação, cor, sabor, odor, textura, formato e peso) ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
6.4 DA COMISSÃO DE ANÁLISE DOS PROSPECTOS:

NOME COMPLETO: ANDREA NESI WESSLER
NOME COMPLETO: JOELEN RAIANA FAVARO RIES
NOME COMPLETO: DIRCIANE EMANOELA PIASSON

## 7 – VALOR MÁXIMO DE REFERÊNCIA:

### LOTE 01 – FRUTAS

| Item | Descrição | Percentual mínimo | Valor R$ |
|---|---|---|---|
| 01 | **Percentual de desconto em FRUTAS para produtos descritos no Aplicativo Menor Preço - Nota Paraná.**<br>- Na ausência de registro de preço praticado pela contratada no Aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO, será realizada pesquisa no próprio aplicativo de preços praticados por outros estabelecimentos e/ou orçamentos no comércio local, indicando a média de preços obtidos, valor este que será a base para a aplicação do desconto proposto. | **1,0%** | 500.000,00 |
| **TOTAL LOTE 01 R$** | | | **500.000,00** |

### ESPECIFICAÇÃO DAS FRUTAS

| Item | Especificação | Quantidade estimada para 12 meses | Un |
|---|---|---|---|
| 01 | ABACAXI PEROLA, fruto de tamanho médio, de primeira, firmes e íntegros fresco, com maturação adequada com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, acondicionado de forma a evitar danos físicos sem rachaduras ou cortes/ rupturas na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa (enviar amostra). | 400 | K |



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

| | | | |
|---|---|---|---|
| 02 | AMEIXA NACIONAL, fresca, limpa, cada ameixa deverá ter peso entre 70 e 90 gr, entrega em embalagens de 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (enviar amostra) | 5.000 | K |
| 03 | BANANA TIPO CATURRA de primeira qualidade, cada banana deverá apresentar 14 a 18 cm de comprimento entrega em embalagem de 2 a 3 kg, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 65.000 | K |
| 04 | CAQUI CHOCOLATE, limpo, cada caqui deverá ter peso entre 100e 120 gr, em embalagens de 2 a 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.(enviar amostra) | 5.000 | K |
| 05 | LARANJA PERA, peso médio 150g, devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estágio de maturação que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. (Enviar amostra) | 10.000 | K |
| 06 | MAÇÃ FUGI OU GALA, fresca, limpa, cada maçã deverá ter peso entre 100e 120 gr, em embalagens de 2 a 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (enviar amostra) | 40.000 | K |
| 07 | MAMÃO FORMOSA COMUM, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes, livre de machucaduras, bolores, sujidades ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 10.000 | K |
| 08 | MANGA TOMMY, de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. (enviar amostra). | 1.000 | K |
| 09 | MELANCIA, de primeira qualidade, fresca e sã, no ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. (enviar amostra). | 6.000 | K |
| 10 | MELÃO AMARELO de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. (enviar amostra). | 3.000 | K |



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | MORANGO IN NATURA, limpo em perfeito estado de conservação, sendo íntegros e firmes de tamanho médio, embalagem em bandeja de 250g, limpa e íntegra, rotulagem com identificação de acordo com a Resolução 748/2014. (enviar amostra). | 1.500 | BANDEJA |
| 12 | PÊRA, fresca, limpa, cada perâ deverá ter peso entre 100e 120 gr, em embalagens de 2 a 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (enviar amostra) | 4.000 | K |
| 13 | PÊSSEGO DO TIPO AURORA, frescos e sãos. No ponto de maturaçao adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestiveis aproveitáveis, cor e sabor caracteristicos. Não deverao estar danificados por lesao que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas (enviar amostra). | 2.500 | K |
| 14 | UVA SEM SEMENTE, limpa, em perfeito estado de conservação, grãos íntegros e firmes de tamanho médio, embalagem em caixa plástica de 500g, rotulagem com identificação de acordo com as resoluções vigentes. (enviar amostra). | 200 | K |

OBS.: As frutas acima citadas, assim como as quantidades propostas, compõe uma prévia do cardápio para 2023, porém se houver necessidade a equipe de alimentação escolar poderá aumentar, diminuir quantidades, acrescentar ou substituir os produtos citados.

## LOTE 02 – HORTALIÇAS/ LEGUMINOSAS

| Item | Descrição | Percentual mínimo | Valor R$ |
|---|---|---|---|
| 01 | **Percentual de desconto em HORTALIÇAS/LEGUMINOSAS para produtos descritos no Aplicativo Menor Preço - Nota Paraná.**<br>- Na ausência de registro de preço praticado pela contratada no Aplicativo Nota Paraná – MENOR PREÇO, será realizada pesquisa no próprio aplicativo de preços praticados por outros estabelecimentos e/ou orçamentos no comércio local, indicando a média de preços obtidos, valor este que será a base para a aplicação do desconto proposto. | **1,0%** | 500.000,00 |
| **TOTAL LOTE 02 R$** | | | **500.000,00** |

## ESPECIFICAÇÃO DAS HORTALIÇAS/ LEGUMINOSAS

| Item | Especificação | Quantidade estimada para 12 meses | Un |
|---|---|---|---|
| 01 | ABOBRINHA em perfeito estado de conservação, sem aspectos de podridão, ferimento, deformação grave. De boa qualidade - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, cor, aroma e sabor próprios da espécie (enviar amostra). | 800 | K |



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

| | | | |
|---|---|---|---|
| 02 | ALFACE CRESPA de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, ausência de sujidades, parasitas e larvas (enviar amostra). | 2.000 | K |
| 03 | ALHO de primeira qualidade, fresco, com bulbos de no mínimo 4 cm diâmetro transversal e cada bulbo contendo entre 8 a 20 dentes. Bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grão chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 600 | K |
| 04 | BATATA INGLESA lavada ou escovada, sã, com coloração uniforme de primeira qualidade, com diâmetro transversal mínimo de 5 cm, em embalagens de 2 a 3 kg. sem brotos, rachaduras, cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente (enviar amostra). | 20.000 | K |
| 05 | BETERRABA de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação intactas, o transporte e a conservação em 06condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades parasitos e larvas aderentes á superfície externa (enviar amostra). | 7.200 | K |
| 06 | BRÓCOLIS, unidade com no mínimo 400g, em perfeito estado de conservação, sem aspectos de podridão, ferimento, deformação grave. De boa qualidade - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, cor, aroma e sabor próprios da espécie (enviar amostra). | 500 | UN |
| 07 | CEBOLA DE CABEÇA BRANCA, bulbo de tamanho médio, firmes, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, bolores, ferrugem, rachaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De primeira qualidade, nacional ou importada (enviar amostra). | 7.500 | K |
| 08 | CENOURA sem folhas de primeira qualidade, limpa inteira raízes de 14 a 20 cm, em embalagens de 2 a 3 kg. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente (enviar amostra). | 6.500 | K |
| 09 | COUVE FLOR, unidade com no mínimo 400g, em perfeito estado de conservação, sem aspectos de podridão, ferimento, deformação grave. De boa qualidade - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, cor, aroma e sabor próprios da espécie (enviar amostra). | 500 | UN |
| 10 | CHUCHU, fresco, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor típicos da variedade, com uniformidade de tamanho, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos (enviar amostra). | 3.000 | K |
| 11 | MANDIOQUINHA em perfeito estado de conservação, sem aspectos de podridão, ferimento, deformação grave. De boa qualidade - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, cor, aroma e sabor | 500 | K |



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

| | | | |
|---|---|---|---|
| | próprios da espécie (enviar amostra). | | |
| 12 | REPOLHO ROXO de primeira qualidade, fresco, inteiro, em embalagens de 2 a 3 kg apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Livre de machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 2.000 | K |
| 13 | REPOLHO VERDE de primeira qualidade, fresco, inteiro, em embalagens de 2 a 3 kg apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Livre de machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 5.000 | K |
| 14 | TOMATE tipo especial, oblongo ou redondo, com diâmetro mínimo de 6 cm em embalagens de 2 a 3 kg. com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. Apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Livre de machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (enviar amostra). | 18.000 | K |
| 15 | VAGEM MACARRÃO, fresca e de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos (enviar amostra). | 1.500 | K |

OBS.: As hortaliças/ leguminosas acima citadas, assim como as quantidades propostas, compõe uma prévia do cardápio para 2023, porém se houver necessidade a equipe de alimentação escolar poderá aumentar, diminuir quantidades, acrescentar ou substituir os produtos citados.

**VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO R$ 1.000.000,00 (Um milhão de reais)**

## 8 – PRAZOS, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1 - Os produtos deverão ser entregues mediante solicitação formal da contratante através de Nota de Empenho e cronograma e deverão ser entregues na sua totalidade no almoxarifado da Secretaria de Educação localizado na Rua Antônio Carneiro Neto, 706, Bairro Alvorada.
8.2 – O cronograma será enviado por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, e cabe ao fornecedor manter o endereço atualizado.
8.3 - A entrega deverá ser realizada impreterivelmente na segunda feira, ou no primeiro dia útil da semana, até as 7h30min da manhã.
8.4 – No recebimento serão verificadas as quantidades e condições do produto e se for constatado que o objeto foi entregue de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, o contratado se obriga, substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes no prazo de 02 horas, não sendo cumprida solicitação a Secretaria encaminhará notificação ao contratado.
8.5 - O transporte bem como o controle higiênico sanitário dos alimentos devem atender os itens do Código Sanitário do Paraná (Lei 13.331 de 23 de novembro de 2001) e das legislações vigentes da ANVISA e do MAPA.



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

8.6 - Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente.
8.7 - A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como pelos danos prejuízos ao município ou a terceiros decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
8.8 - O prazo de vigência contratual será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, podendo ser prorrogado de acordo entre as partes, conforme legislação vigente.

## 9 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 – Entregar os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta.
9.2 - Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
9.3 - Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência contratual, informando a Contratante à ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
9.4 - Certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas no Edital, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento;
9.5 - Comunicar, imediatamente e por escrito, a Secretaria de Educação, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providencias de regularização necessária;
9.6 - Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos veículos, objeto da licitação;
9.7 - Cumprir com outras obrigações decorrentes da aplicação do Código de Proteção e Defesa do Consumidor - conforme Lei nº 8.078/90, que sejam compatíveis com o regime de direito público.
9.8 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 10 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 - Cumprir com todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.
10.2 - Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no termo de responsabilidade.
10.3- Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.
10.4- Designar servidor responsável para o recebimento dos produtos no local indicado, sendo que este deverá verificar a conformidade do objeto com o solicitado na Nota de Empenho.
11.5- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

## 11 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

11.1 - O pagamento será efetuado até o 30º dia, após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação do respectivo Laudo de recebimento, da respectiva nota fiscal/fatura com discriminação resumida do objeto fornecido, número da licitação, número do contrato, não apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificada pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços.
11.1.1 - A Nota Fiscal não poderá apresentar rasuras e/ou entrelinhas e deverá ser atestada pelo gestor e fiscal do contrato, bem como, pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços.
11.2 - A liberação dos pagamentos ficará condicionada a apresentação da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site http://www.tst.jus.br, em cumprimento com as obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório.

## 12 – RECURSOS PARA CONTRATAÇÃO

12.1 Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas da Secretaria de Educação.

## 13 – FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

13.1 O recebimento do bem, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelos servidores Terezinha Brandão Patchman, CPF 032.474.509-55, telefone 46 35237758, da Secretaria Municipal de Educação, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo.
13.2 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.
13.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes, no caso o gestor do contrato.
13.4 A administração indica como gestora do contrato, a Secretária Municipal de Educação, Maria Ivonete da Silva, CPF 839.917.869-15.

## 14 – DADOS DA SOLICITAÇÃO:

– Data de envio do termo 20/10/2022
– Secretaria Municipal de Educação
– Nome do elaborador deste Termo de Referência: Suzane Vollmerhausen
– Telefone para Contato: (46) 35202146
– Anexos a este Termo encontram-se os documentos que deram base à solicitação.

## 15 – AUTORIZAÇÃO

Francisco Beltrão, ___/____/2022



Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

Maria Ivonete da Silva
Secretário Municipal de Educação

Antônio Carlos Bonetti
Sec. Mun. de Administração

Cleber Fontana
Prefeito Municipal

Fica autorizada a aposição de assinatura digitalizada do Prefeito Municipal no Edital e seus Anexos.

## 16 – ANEXOS:

ANEXO I – Orçamentos

Assinado por 3 pessoas: MARIA IVONETE DA SILVA, ANTONIO CARLOS BONETTI e CLEBER FONTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D e informe o código ABC4-0C9F-26D3-EA6D

# VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: ABC4-0C9F-26D3-EA6D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- MARIA IVONETE DA SILVA (CPF 839.XXX.XXX-15) em 21/10/2022 14:34:47 (GMT-03:00)
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ANTONIO CARLOS BONETTI (CPF 340.XXX.XXX-49) em 21/10/2022 15:07:55 (GMT-03:00)
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- MUNICIPIO DE FRANCISCO BELTRAO (CNPJ 77.816.510/0001-66) VIA PORTADOR CLEBER FONTANA (CPF 020.XXX.XXX-21) em 24/10/2022 14:28:07 (GMT-03:00)
  Papel: Parte
  Emitido por: AC SAFEWEB RFB v5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/ABC4-0C9F-26D3-EA6D