



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

Anexo II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO: O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual Contratação de Empresa para Fornecimento de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação para merenda escolar e demais secretarias do Município de Tapera, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição dos gêneros elencados atenderá às necessidades referentes às atuais e futuras demandas de alimentos para as Escolas Municipais, PIM e CRAS. A aquisição dos gêneros alimentícios tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos e a formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimentos, aprendizagem e rendimento escolar.

3 DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtde	Un	Item	Descrição	Marca	Preço Unit.
1	6.230	Kg	1	PÃO CERVEJINHA: Tamanho de 50g cada unidade. Produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Pão novo, sem bolores. Com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Preferencialmente feito no dia da entrega.		14,93
2	8.070	PC	978	PÃO DE SANDUÍCHE FATIADO: de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada sem cobertura; não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plásticas internas, com 400 g. Validade: data de entrega não pode exceder mais que 5 dias da data de fabricação.		9,60
3	9.707	Kg	5433	PÃO FRANCES: Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Peso por unidade 50 g - macio, sem presença de matérias estranhas, fungos, insetos e sujidades. Não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Não serão aceitos pães mal assados ou queimados. Embalagem transparente, de polietileno		14,79



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

				atóxico, lacrada com identificação na embalagem dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso. Validade mínima de 05 dias a contar data de entrega.		
4	1.301	Kg	13770	PÃO FRANCÊS INTEGRAL: Pão de 50 g a unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitarias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, sem presença de matérias estranhas e sujidades, feito no dia da entrega, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, identificação do fornecedor. O pão deve ser entregue sempre novo, com validade mínima de 05 dias a contar data de entrega.		18,20
5	2.801	Kg	11810	PÃO HOT DOG: deverão estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão.		19,44
6	2.801	Kg	16323	PÃO SOVADINHO: Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Sem corantes artificiais e sem farelos. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em		19,08



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

				condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.		
--	--	--	--	---	--	--

3.1 Abaixo segue tabela com a descrição e quantidades mínimas e máximas de cada item.

3.1 Os quantitativos constantes desse anexo são meramente estimativos, não implicam em obrigatoriedade de contratação pela Administração, não podendo ser exigidos nem considerados como referência para pagamento, durante a vigência do Registro de Preços, servindo apenas como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes.

4 DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

4.1 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1.1 Após a assinatura da ata serão emitidas a(s) requisição(ões) de compra(s), na medida das necessidades da municipalidade.

4.1.2 O fornecimento do objeto adjudicado será realizado de forma parcelada, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no edital e deverão ser fornecidos na medida da(s) necessidade(s) do(s) respectivo(s) setor(es), para o período que corresponde a validade do registro.

4.1.3 As requisições feitas pelo setor responsável deverão ser atendidas no **prazo estabelecido no item 5.2.1**, a contar da data da solicitação vencedora.

4.1.4 Correrá por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais desta prefeitura.

4.1.5 Constatadas irregularidades no objeto, esta municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do memorial descritivo (anexo I), determinando sua substituição;
- b) determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

5.1.6 As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela adjudicatária da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

5.2 CRONOGRAMA E LOCAL DE ENTREGA

5.2.1 Os produtos devem ser entregues nos locais conforme relação de Escolas solicitantes no Anexo VII, bem como nas secretarias solicitantes de forma SEMANAL e de acordo com as necessidades do Município. Os pedidos serão efetuados pelas secretarias solicitantes e a entrega deverá ser efetuada nas Escolas ou em qualquer outra secretaria no prazo de 48 horas, contados a partir da emissão da requisição.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

5.2.2 Os horários de entrega deverá ser das 7:40h às 10:30h e das 13:15h às 16:30h.

5.2.3 Os produtos objeto desta licitação, deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando desde já, estabelecido que só serão aceitos, após exame efetuado por servidor habilitado indicado para tal fim e, caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem inconsistências ou especificações de marcas diferentes, não serão aceitos, devendo ser retirados pela empresa.

5.2.4 Só será emitido atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento do(s) produto(s), se atendidas às determinações deste edital e seus anexos.

5.2.5 O(s) produto(s) ofertado(s) deverá(ão) possuir as mesmas características apresentadas na sessão pública, preservando-se inclusive marca e/ou modelo; A administração somente aceitará a substituição de marca e/ou modelo decorrente de fato(s) superveniente(s) devidamente comprovado(s).

5.2.6 As notas fiscais deverão ser emitidas, separadas, por Secretaria requisitante.

5.2.7 O licitante já fica ciente ao participar do certame que o atraso injustificado de duas entregas, será motivo para rescisão imediata do contrato administrativo, uma vez que se trata de alimentos da merenda escolar de extrema necessidade para o município de Tapera.

5.3 DA DISTRIBUIÇÃO

5.3.1 A distribuição dos produtos nas entidades deverá ser realizada por mão de obra treinada e identificada (boné ou touca, uniforme, contendo o nome da empresa) pelas empresas contratadas.

5.3.2 No momento da entrega dos gêneros, a fiscalização irá conferir:

5.3.2.1 Quanto à embalagem: lacre, resistência, identificação do produto, prazo de validade, peso e composição nutricional.

5.3.2.2 Quanto ao produto: aparência, consistência, qualidade e quantidade. No rótulo do produto deverá ser descrita a composição nutricional.

5.3.2.3 Os produtos entregues deverão estar de acordo com a Resolução nº 12/78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, com o Código Sanitário, Decreto nº 12.3452, de 27/09/78, e com o Código de Defesa do Consumidor.

5.3.2.4 O prazo de validade dos produtos não perecíveis, deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto nas entidades.

5.3.2.5 O produto que não possuir identificação na embalagem, prazo de validade, peso, número do registro ou o protocolo do órgão competente no seu rótulo não será recebido pela fiscalização da Administração Pública, devendo ser substituído pela empresa contratada no prazo de 24 horas, contadas do recebimento da notificação ou comunicado lavrado pela Fiscalização.

5.3.2.6 Todo o produto deteriorado, ainda que com data de validade vigente, deverá ser trocado pela empresa Contratada no prazo de 24 horas, contadas do recebimento da notificação ou comunicado lavrado pela Fiscalização.

5.3.2.7 A distribuição deverá ser realizada nos horários determinados, não podendo ocorrer atrasos ou falta de gêneros alimentícios de acordo com a relação previamente estabelecida.

5.3.2.8 Os alimentos a serem entregues deverão ser adequadamente acondicionados de forma a permitir a completa conservação dos mesmos e a segurança durante o transporte.

5.3.2.9 As frutas e verduras serão solicitadas na safra.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

5.3.2.10 Alimentos recusados deverão ser repostos em 24 horas.

6 DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a entrega do produto quando solicitado e mediante entrega da nota fiscal de fornecimento.

6.2 Serão processadas as retenções previdenciárias, quando for o caso, nos termos da lei que regula a matéria.

6.3 A Nota Fiscal/fatura emitida pela Contratada deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e o número do pregão, a fim de acelerar o trâmite e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7 DAS OBRIGAÇÕES

7.1 DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

7.1.1 Entregar dos materiais, objeto deste edital, de forma sistemática e parcelada, pelo preço contratado, obedecendo rigorosamente os prazos e as condições estabelecidas neste Edital.

7.1.2 Responsabilizar-se integralmente pela entrega, nos termos da legislação vigente e exigências editalícias, observadas as especificações, normas e outros detalhamentos, quando for o caso ou no que for aplicável.

7.1.3 Entregar os materiais no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido.

7.1.4 O licitante já fica ciente ao participar do certame que o atraso injustificado de duas entregas, será motivo para rescisão imediata do contrato administrativo, uma vez que se trata de alimentos da merenda escolar de extrema necessidade para o município de Tapera.

7.1.5 Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do material, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

7.1.6 Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do material que não atenda ao especificado.

7.1.7 Efetuar a troca do material considerado impróprio no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da notificação.

7.1.8 Comunicar imediatamente à Secretaria Requisitante, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

7.1.9 Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do material, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.

7.1.10 Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do equipamento a terceiros, sem o expresse consentimento da Secretaria Requisitante.

7.1.11 Arcar com o pagamento de todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, securitários e outros advindos da execução do objeto, de forma a eximir a Secretaria Requisitante de quaisquer ônus e responsabilidades.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA DE TAPERA
Cidade Cultura

7.1.12 Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.2 DAS OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA REQUISITANTE

8.2.1 Proporcionar condições à licitante vencedora para que possa fornecer os materiais dentro das normas estabelecidas.

8.2.2 Conferir e acompanhar o recebimento dos materiais, embora a licitante vencedora seja a responsável pelo fornecimento nas condições especificadas.

8.2.3 Comunicar à licitante vencedora qualquer irregularidade na entrega do material e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

8.2.4 Solicitar a substituição do material que não apresentar condições de ser utilizado.

8.2.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora.

8.2.6 Impedir que terceiros forneçam o objeto deste edital.

8.2.7 Efetuar o pagamento à licitante vencedora por meio de crédito em conta corrente bancária, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica, devidamente discriminada e acompanhada do correspondente comprovante de entrega.

Tapera-RS, 11 de julho de 2022.

Maria Regina Bósio Salvadori
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer