

TERMO DE REFERENCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto Aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar-PNAE, para atender as necessidades da rede de ensino do Município de Viseu/Pa.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios é de extrema importância para atender aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, assim possibilitando a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional.

Diante do exposto, vemos a importância do fornecimento dos itens solicitados.

3. METODOLOGIA

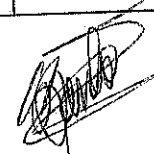
3.1. A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e pelas condições e exigências estabelecidas em Edital.

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. As aquisições constam no quadro a seguir discriminados, onde estão especificadas as descrições, unidades e quantidades.

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	EMBALAGEM	UND	QUANT.
1	AÇÚCAR REFINADO, acondicionado em embalagem plástica resistente, conteúdo 1kg cada, rotulagem nutricional obrigatória, validade mínima de até 6 meses.	Embalagem em fardo reforçado de até 30kg	KG	18.000
2	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória.	Caixa de papelão apropriada com até 8kg	KG	33.000
3	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA TRADICIONAL OU MAISENA, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória.	Caixa de papelão apropriada com até 8kg	KG	20.000
4	CORANTE CASEIRO: preparo artesanal de boa qualidade armazenado em embalagem original em temperatura entre 5 e 10°C. Transportar em temperatura ambiente no máximo de 15 A 25 dias.	Embalagem própria de 100g	KG	390
5	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, pré-cozida, obtida do grão de milho, torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico atóxico com 550g	Embalagem reforçada com 10 kg, máximo 20 kg.	PCT	22.000

6	FEIJÃO CARIOCA: carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosas, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxicos. Embalagem de 1 kg.	Acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, entregue em fardo de até 30kg.	KG	15.000
7	LEITE EM PÓ INTEGRAL: com pó em aspecto uniforme, sem grumos, cor branco amarelada, não conter substância estranhas macro e microscopicamente visíveis, embalagem plástica resistente de 200g e rotulagem nutricional obrigatória.	Embalagem em fardo reforçado com até 10 kg	KG	10.000
8	MACARRÃO DE SÊMOLA, tipo espaguete, de primeira qualidade, embalagem plástica de 500g transparente	Embalagem plástica em fardo de 5 kg.	PCT	30.000
9	MOLHO DE TOMATE: produto elaborado a partir da polpa do tomate, refogado, isento de glúten. Embalagem em sachês de 340g.	Acondicionada em embalagem apropriada.	UND	7.000
10	ÓLEO DE SOJA, Obtido da espécie vegetal soja, refinado, tipo 01, embalagem pet de 900 ml.	Caixa de papelão contendo até 6 kg	LT	19.500
11	SAL REFINADO IODADO: embalagem plástica atóxica de 1kg.	Embalagem em fardo reforçado contendo até 30kg	KG	8.500
12	SALSICHA: tipo em conserva ao molho, acondicionadas em latas sem amassados ou ferrugem. Embalagem primária: lata de até 125g	Caixa de papelão contendo até 50 latas	LATAS	16.000
13	SARDINHA AO MOLHO: tipo em conserva ao molho, acondicionadas em latas sem amassados ou ferrugem. Deverá conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: lata de até 300 gramas.	Caixa de papelão contendo até 24 latas	LATAS	17.000
14	TEMPERO MISTO: preparo artesanal de pimenta e cominho de boa qualidade armazenado em embalagem original em temperatura entre 5 e 10°C. Transportar em temperatura ambiente no máximo de 15 A 25 dias.	Embalagem própria de 100g	kg	720
15	VINAGRE, branco, isenta de corante artificias, ácidos orgânicos e minerais, livre de sujidades, acondicionada em frascos plásticos com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de 750 ml e rotulagem nutricional	Embalagem apropriada	LT	1.200 LT
	FORMULADOS	EMBALAGEM	UNID	QUANT.
16	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE, com vitaminas, ferro e zinco (0% de açúcar). Embalagem em sacos poliéster e polietileno, resistente, termos soldável, peso do produto de 1 kg.	Caixa de papelão reforçada contendo até 10 kg.	KG	20.000
17	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU DE TAPIOCA COM CÔCO, ferro, zinco e ômega 3, embalagem plástica de 1kg.	Caixa de papelão apropriada contendo até 10 kg.	KG	26.000
18	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU SABOR FARINHA LÁCTEA, com vitaminais, ferro e ômega 3. Embalagem plástica de 1 kg.	Caixa de papelão reforçada contendo até 12 kg.	KG	12.000
19	MISTURA PARA PREPARO DE ARROZ À GREGA: frango ou carne, embalagem plástica de 1 kg	Caixa de papelão apropriada contendo até 10 kg	KG	15.000
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL FONTE DE VITAMINAS E MINERAIS (A, C, FERRO e CÁLCIO), embalagem de 400g e 800g.	Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva.	PCT	10.000



21	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE E LEGUMES, com 50% de redução de sódio, embalagem plástica de 1kg.	Caixa de papelão apropriada contendo até 10 kg.	KG	20.000
	PRODUTOS PERECÍVEIS E SEMIPERECÍVEIS	EMBALAGEM	UND	QUANT.
22	CARNE BOVINA: congelada, tipo músculo sem osso com registro no SIF ou SIE, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem próprio de 1 kg, devendo ser entregue em caminhão frigorífico.	Embalagem plástica transparente polietileno de 20 kg	KG	36.480
23	CARNE MOÍDA: resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalagem de 500g cada. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	Embalagem Plástica transparente de polietileno de 500 gramas, acondicionada em caixa de papelão de 20 kg	KG	25.000
24	FRANGO INTEIRO, industrialmente embalado, com sif, congelado	Embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, caixas contendo até 20	KG	49.000
25	MAÇÃ: fugi ou gala, de boa qualidade, sem machucados.	Embalagem apropriada, caixas de até 18 kg	KG	6.000
26	BATATA INGLESA, de primeira qualidade, in natura, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e conservação por pelo menos dois dias.	Embalagem apropriada.	KG	2.100
27	PÃO: massa fina tipo cachorro quente, tamanho aproximado de 14 cm, macio, preparada a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matérias terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitido à adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isentos de parasitas, sujidades, lavas e matéria estranho. Produzido em até 24 horas antes.	Acondicionada em embalagem de polietileno resistente e atóxico, pacote 1 x 10 und cada, contendo na embalagem a identificação do produto, marcar do fabricante prazo de validade data de embalagem e peso líquido. Validade mínima de 5 dias à contar no ato da entrega.	UND	80.000
28	OVO DE GALINHA DE GRANJA; 1º qualidade, coloração branca, tamanho médio, com casca limpa, íntegra, sem rachadura e sem deformação.	O ovo devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 und.	UND.	100.000
29	CENOURA: de primeira 1 qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, s/ indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. VALIDADE: grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Caixa de papelão com até 10 kg. Embalagem apropriada até 01 kg.	KG	1.450
30	CEBOLA: primeira qualidade, in natura, firme, sem lesões, perfurações ou cortes e atóxicos	Embalagem de saco plástico transparente contendo até 20 kg	KG	7.000
31	ALHO, de primeira qualidade, in natura, firme, sem lesões, perfurações ou cortes.	Embalagem apropriada contendo até 10kg	KG	600

5 - FORMAS DE AQUISIÇÃO DO OBJETO

5.1 A Contratada deverá iniciar o fornecimento dos itens estabelecido na ordem de serviço, com observância rigorosa das normas do contrato, do Edital e seus anexos.

5.2 A Contratada deverá utilizar no fornecimento dos itens, a qualidade do objeto e atentar para normas de segurança.

5.3 A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas.

5.4 A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas nos prazos definidos pela administração.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Responsabilizar-se pela aquisição dos itens, objeto da licitação, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes do Edital;

6.2. Fornecer os itens conforme detalhamento constante no Termo de Referência, e de acordo com as práticas usuais de mercado e legislação vigente;

6.3. Indicar um preposto que possa ser encontrado mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da empresa contratada no que disser respeito aos assuntos relacionados à execução do contrato;

6.4. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e de qualificação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização;

6.5. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios redibitórios, defeitos ou incorreções, não ocasionados pelo contratante, durante toda a vigência do contrato e da garantia.

6.6. Fornecer os itens dentro dos padrões e quantidades requisitados, garantindo a qualidade do objeto fornecido, segundo as exigências legais.

6.7. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

6.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a Prefeitura de Viseu ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da prestação do serviço, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

6.9. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas na execução dos serviços;

6.10. Prestar informações ou esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes a prestação do serviço, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE;

6.11. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante para acompanhamento da execução do contrato. A existência da fiscalização de modo algum diminui ou atenua a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela execução de qualquer serviço;



- 6.12. Imediatamente após a assinatura do contrato, disponibilizar o atendimento, fornecendo os itens licitados, de acordo com a necessidade mediante requisição, a ser emitida pelo(a) secretário(a) ordenador da despesa.
- 6.13. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do objeto do contrato, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, salários de pessoal empregado na prestação dos serviços, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e, ainda, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos;
- 6.14. Dispor de mão de obra, instalações, ferramentas, materiais e equipamentos necessários à preparação e à prestação dos serviços ora contratados na forma especificada neste Termo de Referência;
- 6.15. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços de acordo com as condições constantes deste Termo de Referência;
- 6.16. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade dos serviços prestados;
- 6.17. Manter pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço ou demissão de empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a Contratante;
- 6.18. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pela Contratante;
- 6.19. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 6.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 6.21. Apresentar as Notas Fiscais/Faturas, correspondentes ao objeto da contratação ao setor responsável pelo recebimento desta Secretaria.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Efetuar os pagamentos devidos à contratada;
- 7.2. Fornecer os itens, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;
- 7.3. Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;



7.4. Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;

7.5. Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;

7.6. Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.7. A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do setor competente indicado pela contratante;

8 – DAS PENALIDADES

8.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Prefeitura Municipal de Viseu, as sanções administrativas aplicadas ao licitante serão as seguintes:

8.1.1. Advertência.

8.1.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

8.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, nos termos da legislação.

8.1.4. 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

8.1.5. As multas a que se referem os serviços acima serão descontadas dos pagamentos devidos a Prefeitura Municipal de Viseu ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas nesta cláusula.

8.1.6. Sempre que não houver prejuízo para a Prefeitura Municipal de Viseu, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

8.1.7. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

9 – DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal, conferência das quantidades entregues e o atesto na nota pelo setor responsável.

9.2. A nota fiscal deverá vir acompanhada de comprovante de regularidade (certidão negativa) perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de



regularidade (certidão negativa) perante a Seguridade Social (INSS), perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho.

9.3. Caso o Fornecedor Registrado goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL (Lei Complementar nº 123/2006), pela entrega de declaração, conforme modelo constante da IN nº 480/04, alterada pela IN nº 706/07, ambas da Secretaria da Receita Federal.

9.4. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor Registrado ficará responsável por comunicar a Prefeitura Municipal de Viseu, qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução do contrato.

9.5. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, este ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.

9.6. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONTRATANTE, for paralisada a prestação do serviço, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

9.7. Não caberá pagamento de atualização financeira ao Fornecedor Registrado caso o pagamento não ocorra no prazo previsto por culpa exclusiva deste;

9.8. No caso de pendência de liquidação de obrigações pelo Fornecedor Registrado, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.


10 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação objeto desta Licitação correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de serviço.

11 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por danos materiais e/ou financeiros pessoais ou a que causar à Prefeitura Municipal, ou a terceiros, por si, representantes e ou sucessores.

Viseu - Pa, 28 de janeiro de 2019



SÔNIA MARIA ALMEIDA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Finanças
Decreto nº 0001/2019