CAPS I - Centro de Atenção Psicossocial
Rua Tranqüilo Damo, 72 - Bairro Centro
Frederico Westphalen/RS - CEP 98400-000
Fone/Fax: (55) 3744-1290 - Email: capsfwrs@yahoo.com.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. As presentes especificações têm por objetivo definir o conjunto de elementos que **orientarão** a **aquisição de gêneros alimentícios destinados ao CAPS.**

2. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS LICITADOS

2.1. Os itens e quantitativos constam relacionados e descritos abaixo:

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
50 PACOTES	Achocolatado: Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.
100 PACOTES	Açúcar Cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes de 5 kg.
300 UNIDADES	Óleo de soja: Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.
100 PACOTES	Biscoito salgado: Tipo ÁGUA E SAL, cada 30g deverá conter exatamente: 20g de carboidratos, 4,0g de gorduras totais, 1,5g de fibras, 2,7g de proteínas, 127kcal de valor energético e pacotes de 370g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100 PACOTES	Biscoito doce: De primeira, tipo MARIA, cada 30g deverá conter, exatamente: 20g de carboidratos; 3.0g de gorduras totais; 2,2g de proteínas; 0,9g de fibras; 116kcalde valor energéticos; pacotes de 370g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100 UNIDADES	Caldo de galinha de 126g.
50 UNIDADES	Farinha de milho: Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1kg.
120 UNIDADES	Farinha de trigo: Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada 50g deverá conter exatamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares, pacotes de 5kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100 KG	Feijão preto: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.
50 UNIDADES	Fermento Químico em pó: Latas de 100g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100	Gelatina em pó: data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de

UNIDADES	entrega.
100 UNIDADES	Leite condensado 395g. Data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
100 UNIDADES	Creme de leite 200g. Data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
50 PACOTES	Pipoca 500g. tipo 1 nova, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.
50 PACOTES	Sagu: Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.
160 UNIDADES	Suco em pó-pacotes já adoçados de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
50 PACOTES	Canjica 500g. Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.
5 UNIDADES	Vinagre: De maçã, garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.
50 PACOTES	Tempero pronto 350g
300 UNIDADES	Extrato de tomate: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos de tomate, por processo tecnológico adequado. Acondicionado em sache de 340 g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
30 PACOTES	Colorau: Tipo vermelhão, em pó, fino homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.
30 CAIXAS	Chá misto sabores diversos. Embalados em caixas contendo 10 saches, com 14 gramas, integra e não violada. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
200 PACOTES	Arroz tipo 1: Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 5 Kg.
50 PACOTES	Massa tipo cabelo de anjo: com ovos, (cada 80g deverá conter exatamente 283 kcal de valor energético, 8.8g de proteínas, 59g de carboidratos 1,3g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares; pacotes de 500g), tempo de cozimento 5 minutos.
250 PACOTES	Massa com ovos, (cada 80g deverá conter exatamente: 283 kcal de valor energético, 8.8g de proteínas, 59g de carboidratos 1,3g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares; pacotes de 500g.), tempo de cozimento 5 minutos, tipo espaguete.
15 CAIXAS	Palito de dente. Com 200 unidades.
100 PACOTES	Guardanapo com 2 rolos, neutro, branco, boa qualidade que proporciona um toque suave e delicado, por meio de exclusiva textura macia.
50 PACOTES	Sal: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Pacotes de 1Kg.
200 UNIDADES	Café solúvel granulado: Embalagem de 200gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
100 CAIXAS	Leite (Longa vida): Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, 12 caixas de 1 litro
100 TIRAS	Copo descartável – tiras de 100 copos de 180ml.
120 UNIDADES	Chimia de sabores diversos: tipo caseira, sem adição de conservantes e embalagens de 500g.
100 PACOTES	Fermento de pão gelado/biológico 500g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
150	Ervilha 200g saches. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a

UNIDADES	partir da data de entrega.
150 UNIDADES	Milho 200g saches. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
20 UNIDADES	Isqueiro grandes.
50 KG	Alho: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.
300 KG	Banana caturra: Fruta in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.
300 KG	Maçã: Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
200 UNIDADES	Brócolis: frescos, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, livre de resíduos fertilizantes.
200 UNIDADES	Couve-flor, frescas com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência ou qualidade, livre de resíduos ou fertilizantes.
300 KG	Cenoura: nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.
200 KG	Batata-doce: In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
300 KG	Cebola: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida a superfície.
300 MOL	Tempero verde sortido em maços: Cheiro verde. Folhas integras, frescas, livre de insetos, fungod, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos e folhas deterioradas.
300 UNIDADES	Alface: Lisa ou crespa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.
200 UNIDADES	Repolho: De 1° qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas verdes.
300 KG	Tomate: In natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
250 KG	Beterraba: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.
300 KG	Mandioca: De 1º qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas. Apresentando grau médio de maturação.
200 UNIDADES	Moranga cabotiá: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
350 DÚZIAS	Ovos: Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características.

	Deverá apresentar inspeção sanitária.
100 KG	Pimentão: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
200 KG	Queijo colonial peso 2 kg: cor, odor e sabor característicos. Livre do odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.
200 KG	Presunto fatiado: A embalagem deverá conter a data de validade e peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou parte flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.
150 KG	Salsicha: Características: sem corante, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.
300 KG	Frango (Coxa e sobre-coxa): De 1ª qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
200 KG	Mortadela: Sem gordura, fatiada. A embalagem deverá conter a data de validade e peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.
300 KG	Carne bovina moída de segunda: De aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
300 KG	Linguiça: de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
300 KG	Carne de gado de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
150 UNIDADES	Margarina vegetal: Cremosa, com sal, embalagem de 500g. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio.
30 KG	Manteiga: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.
300 KG	Batata inglesa: in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
200 KG	Frango (Peito de Frango): De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
150 PACOTES	Lentilha: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.
30 PACOTES	Farinha de mandioca: fina, branca, origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg .
05 PACOTES	Farinha de rosca: fina, branca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg .
30 PACOTES	Açafrão, pó para tempero tipo cúrcuma, fino homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.
600 UNIDADES	Empanado de frango: de primeira qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas.
100 KG	Doce de leite: Tipo caseiro, sem adição de conservantes e embalagens de 250 gramas.
100 KG	Feijão carioca: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos

	estranhos.
100 kg	Fígado de frango, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, deverá apresentar inspeção sanitária.
120 PACOTES	Pacotes de 500 g de massa para pastel fresca de primeira qualidade, aspeco, cor, cheiro e sabor próprio, com data de validade de seis meses a contar da data de entrega.
200 kg	Carne suína de 1ª qualidade, aspecto, cor cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, deverá apresentar inspeção sanitária.
200 kg	Pepino padrão médio e uniforme de primeira qualidade, sem ferimentos ou detritos, sem terra aderida a superfície.
200 kg	Chuchu, tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem e livre de brotos.

3. DA JUSTIFICATIVA

A realização de processo de licitação destes **gêneros alimentícios** objeto se justifica face ao interesse público para atender as necessidades dos pacientes dos regimes intensivo e não intensivo assim como o público geral do Centro de Atenção Psicossocial.

4. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

4.1. A entrega dos **gêneros alimentícios** deverá ser realizada conforme solicitação formalizada pela Secretária Municipal da Saúde, sendo que a mesma deverá ser entregue no Centro de Atenção Psicossocial, localizado na Rua Tranquilo Damo 72, bairro Centro juntamente com a nota fiscal.

4.2. O prazo de entrega dos **gêneros alimentícios**, não poderá ser superior a 5 (cinco) dias, contados após da data de emissão da autorização de entrega, que poderá ser enviada por e-mail.

4.3. O recebimento dos **gêneros alimentícios** será efetuado pelo Senhora Aguidamar Albarello e pelo senhor Alexandre João de Oliveira da Silva, funcionários do CAPS designados para esta função.

4.4. Qualquer ocorrência que impossibilitar a realização da entrega no prazo deverá ser justificada com antecedência a contratante,sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato.

4.5. Além da entrega no local designado pelo contratante, deverá a contratada, também, descarregar os gêneros alimentícios no local indicado, comprometendo-se, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

4.6. Será avaliado o acondicionamento dos gêneros alimentícios e a quantidade correta no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas e com aparência duvidosa não serão aceitas.

4.7. A contratada ficará obrigada a substituir os gêneros alimentícios recusados pelo contratante, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

4.8. As verduras e os legumes deverão ser de boa qualidade, com o tamanho médio padronizado.

4.9. Deverão estar isentas de:

4.10. Substâncias terrosas;

4.11. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.12. Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;

4.13. Sem umidade externa anormal;

4.14. Isentas de odor e sabor estranhos;

4.15. Isenta de enfermidades;

4.16. Deverão estar acondicionadas em embalagens novas e adequadas ao produto, qua não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização;

4.17. As mercadorias deverão trazer em suas embalagens: identificação do produto e data de validade.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. São responsabilidades da contratada:

a) atender às determinações da fiscalização do Município de Frederico Westphalen e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos gêneros alimentícios.

b) manter entendimento com o Município de Frederico Westphalen, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a entrega dos **gêneros alimentícios.**

c) comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre o item.

d) responsabilizar-se pela procedência e qualidade dos **gêneros alimentícios.**

e) o fornecedor assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, necessários à boa e perfeita entrega do objeto contratado.

f) responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Município ou a terceiros.

g) fornecer o item cotado em estrita conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e anexos;

h) entregar os gêneros alimentícios no prazo fixado;

i) comunicar o Município, por escrito, eventuais atrasos, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do prazo final de entrega;

j) substituir no prazo no prazo máximo de 5 (cinco) dias os gêneros alimentícios recusados pelo Município.

k) responsabilizar-se pelas despesas com tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir, sobre o objeto licitado;

l) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

m) não transferir a terceiros as obrigações assumidas;

n) 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;

o) assegurar a garantia do objeto licitado.

6. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

6.1. São responsabilidades do Município:

a) exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;

b) acompanhar a entrega dos gêneros alimentícios e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-lo, mediante justificativa;

c) fornecer as instruções necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados;

d) proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;

e) indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos gêneros alimentícios;

f) atestar a nota fiscal/fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

g) notificar a empresa em caso de irregularidades.

h) O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, fica designado a Senhora **Aguidamar Albarello** e o senhor **Alexandre João de oliveira da Silva**, funcionários do CAPS para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

8. DO PREÇO E DO PAGAMENTO:

8.1. O pagamento será realizado em até **30(trinta) dias** após a entrega dos gêneros alimentícios e recebimento da Nota Fiscal devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

8.2. Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos materiais ou implicará em sua aceitação.

8.3. Deverá a contratada, apresentar o número da conta bancária para pagamento.

8.4. A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo afim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante fornecido materiais compatíveis como o objeto desta licitação.

b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido.

ASSINATURA DO SOLICITANTE

ELIANE A. MILANI
RESPONSÁVEL PELO CAPS

TAIS CANDATEN
SECRETÁRIA DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚ
FREDERICO WESTPHALEN RS