

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. As presentes especificações têm por objetivo definir o conjunto de elementos que **orientarão o Registro de Preço para a aquisição Gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino.**

2. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS LICITADOS

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

EMEF	EMEI	Especificação
40 kg	40 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.
-	50 pct	Ameixa seca: Pacotes de 500 gramas. Ameixa seca sem caroço. Cada porção de 40g deverá conter aproximadamente: 90 kcal de valor energético, 1g de proteínas, 24g de carboidratos, 0g de gordura total, 1,2g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
30 kg	30 kg	Amido de milho: Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.
200 pcts	210 pcts	Arroz tipo 1: Embalagem de 5 Kg. 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.
-	250 kg	Aveia em flocos finos: Acondicionada em embalagens de 1 kg. Tipo fina. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, atóxica, resistente e hermeticamente vedada.
700 kg	700 kg	Batata inglesa: Graúda, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, sem brotação, machucados e sujidades. Com etiqueta de pesagem.
100 KG	100 KG	Biscoito de Polvilho de batata-doce: Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e sem lactose. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 91 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 1g

		de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	100 tb	Canela em pó: Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Tubos de 12 gramas.
1500 Kg	1500 Kg	Carne de gado moída: De 1ª qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada , flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
-	100 tubo	Cravo da índia: Tubos de 15 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
50 pcts	50 pcts	Colorau: Embalagem de 500 gramas. Tipo vermelhão, em pó, fino, homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	30 kg	Coco ralado seco, sem adição de açúcar: Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais (NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR), marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação.
-	200 tubo	Erva doce: Tubos de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	120 pct	Ervilha inteira, seca: Pacote de 500 gramas. De tamanho e formato naturais, limpas e secas. As características organolépticas devem apresentar-se com cor própria e odor característico.
-	300 pcts	Farinha de trigo: Pacotes de 5kg. Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos, 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares e 75 ug de ácido fólico. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	150 kg	Farinha de AVEIA: Pacotes de 1kg. Cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 180 kcal de valor energético, 8,2g de proteínas, 29g de carboidratos, 3,4g de gordura total, 3,6g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	350 uni.	Fermento Químico em pó: Latas de 100g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	180 pcts	Fermento gelado: Pacotes de 500grs.
1500kg	1500kg	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.

-	2200kg	Frango (Peito de Frango) De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
-	200 uni	logurte NATURAL: Embalagem unitária de 170 gramas. Contendo apenas 2 ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Cada porção de 170g deverá conter aproximadamente 126 kcal de valor energético, 6,8g de proteínas, 9,1g de carboidratos, 7g de gordura total e 247mg de cálcio.
1.000 litros	4.000 litros	LEITE (Longa Vida): Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 01 litro.
-	100 pcts	LEITE EM PÓ: Em pó. Embalagem de 400 gramas. Cada porção de 25 gramas deverá conter aproximadamente: 122 kcal de valor energético, 6g de proteínas, 10g de carboidratos, 6,5g de gordura total e 250mg de cálcio.
-	720 litros	Leite zero lactose Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 1 litro.
-	200 litros	Leite de soja: Original, com 0% de colesterol, livre de conservantes artificiais. Em embalagem longa vida, de 1 litro. Porção de 200 ml deve conter aproximadamente 78 kcal de valor energético e 5,2 g de proteínas.
200 pcts	200 pcts	Lentilha: Embalagem de 500 gramas. 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. Porção de 60 gramas deverá conter aproximadamente 170 kcal de valor energético, 27 gramas de carboidratos, 14 gramas de proteínas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
-	1500 kg	Manga fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
-	30 pcts	Manteiga sem sal: Embalagem de 200 gramas. Cada porção de 10g deverá conter aproximadamente: 74 kcal de valor energético, 0g de proteínas, 8,2g de gordura total, 4,6g de gordura saturada. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100 pcts	100 pcts	Massa com ovos, tipo espaguete, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total.
260 pcts	260 pcts	Massa Tricolore, tipo parafuso pacotes de 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado, tomate desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma. Cada porção de 80g deverá conter no mínimo 287 kcal de valor energético, no máximo 1,1g de gordura total e no máximo 10g de proteína e 1,9g de fibras alimentares.

-	200 pcts	Massa com ovos, tipo cabelo de anjo , pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares,.
1500 kg	1700 kg	Maçã nacional: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.
1000kg	1600kg	Mamão formosa: Fruta in natura, 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.
20 uni	20 uni	Noz moscada: Em pó. Embalagem de 30 grs.
450 uni.	450 uni.	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.
-	40 uni	Pão sem glúten e sem lactose: Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote.
-	250 pcts	Polvilho doce: Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
-	250 pcts	Polvilho azedo: Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
800 Kg	200 kg	Pernil suíno: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de

		validade de no mínimo 06 meses.
-	350 kg	Paleta bovina ou carne bovina: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
100 pcts	-	Sagu: Embalagem de 500 gramas. 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.
200 kg	200 kg	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.
-	250 pcts	Tapioca – goma de mandioca hidratada: Goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
200 uni	200 uni.	Vinagre de maçã: De maçã, garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.

3. DA JUSTIFICATIVA

A realização de processo de licitação deste objeto se justifica face ao interesse público para atender as necessidades de Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino. Considerando a Lei 11.947/2009, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

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

4.1. A entrega dos produtos deverá ser realizada **diretamente nas Escolas Municipais** e na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme solicitação formalizada referindo as quantidades, locais, datas e horários pela Secretaria Municipal da Educação e Cultura, juntamente com a nota fiscal.

4.2. Os gêneros alimentícios **PERECÍVEIS** devem ser entregues toda a semana, nas terças-feiras, no turno da manhã, diretamente nas dependências das escolas municipais. Os gêneros alimentícios **NÃO PERECÍVEIS** devem ser entregues conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no depósito da alimentação escolar. Os gêneros alimentícios que não seguirem os requisitos descritos

serão devolvidos aos estabelecimentos e estes devem encaminhar novo produto à escola, conforme **exige** o edital da licitação.

4.3 O prazo de entrega dos produtos, não poderá ser superior a 05 (cinco) dias, contados após da data de emissão da autorização de entrega, que poderá ser enviada por e-mail.

4.4. O recebimento e conferência dos produtos (quantidade e qualidade) será efetuado pelo Diretor (a) ou Merendeira de cada escola solicitante e/ou funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou pela nutricionista do município.

4.5. 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.

4.6. Além da entrega no local designado pelo contratante, deverá a contratada, também, descarregar os produtos/materiais no local indicado, comprometendo-se, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

4.7. Será avaliado o acondicionamento dos produtos/materiais, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados vencidos ou com aparência duvidosa não serão aceitos.

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

4.9. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade pela qualidade e validade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos em lei.

4.10. Na hipótese de o produto entregue não atender as exigências contratuais, o mesmo não será aceito, devendo a contratada substituí-lo, imediatamente após a comunicação formal da contratante.

4.11. Se o problema nos produtos persistir nas entregas posteriores, a contratante reterá os produtos e comunicará ao Setor de Vigilância Sanitária do município, procedendo com a aplicação das penalidades previstas na Lei 8.666/93 e a contratada será responsabilizada perante a Vigilância Sanitária.

4.12. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

Deverão estar isentas de:

4.12.1. Substâncias terrosas,

4.12.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

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

4.12.4. Sem umidade externa anormal.

4.12.5. Isentas de odor e sabor estranhos.

4.12.6. Isenta de enfermidades.

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

4.13. Os produtos 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 05 (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 e 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.
- i) Aplicar o Artigo 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 e a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para reter Imposto de Renda e seus pagamentos. Sendo que Pessoas Jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas a retenção de IR.
- j) Efetuar a retenção do Imposto Sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços, cfe. Art. 349, I do Código Tributário Nacional, LC 004/2018;

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, fica designado a Sra. Juliana Piaia, nutricionista responsável técnica da alimentação escolar, da Secretaria Municipal da Educação, 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.

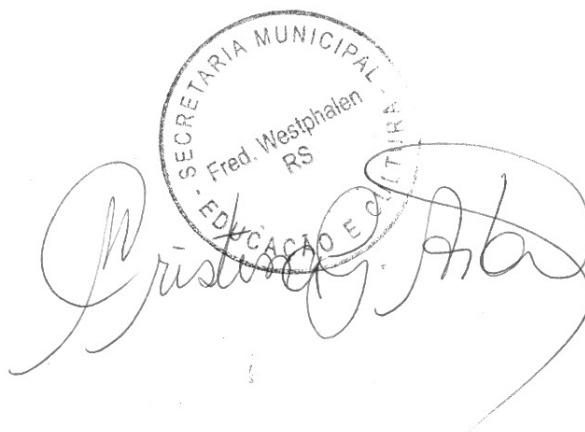
7.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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.** O pagamento será por meio de cartão PNAE – débito, conforme orientação do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A empresa deverá fornecer máquina de cartão para o recebimento.
- 8.3.** Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos materiais ou implicará em sua aceitação.
- 8.4.** Deverá a contratada, apresentar o número da conta bancária para pagamento.
- 8.5.** A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 8.5.** Considerando o Art.2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº1.234/2012 , para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não sujeitas à retenção de IR.
- 8.6.** Considerando o art.349, I do Código tributário Municipal, LC004/2018, o Município efetuará retenção de Imposto sobre Serviços-ISS, quando da prestação de serviços.

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.



A circular stamp from the Municipality of Westphalen, RS, Secretariat of Education. The stamp contains the text: SECRETARIA MUNICIPAL - V. HILIT, Fred. Westphalen, RS, and EDUCAÇÃO. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.