



## ANEXO I – TERMO DE REFÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS PARA REGISTRAR OS MENORES PREÇOS

O presente expediente tem por objeto registrar os menores preços para aquisição de Gêneros Alimentícios Pães e Frios/ Perecíveis para o fornecimento de café para os funcionários e uso na Merenda Escolar, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>460380 - PÃO TIPO FRANCÊS</b> – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	KG	6.000	17,14	102.840,00
2	<b>460402 - PÃO DE LEITE</b> – Pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.	UNID.	80.000	2,02	161.600,00
3	<b>446636 - MUÇARELA FATIADA</b> - 1. DESCRIÇÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A muçarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma	KG	2.000	51,96	103.920,00



	<p>alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Fatias aproximadas de 20 gramas. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p>				
4	<p><b>447774 - PRESUNTO COZIDO FATIADO</b> 1. DESCRIÇÃO - Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou</p>	KG	1.500	35,28	52.920,00



	<p>congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg, fatia com peso aproximado de 20 gramas. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p>				
5	<p><b>216793 - REQUEIJÃO CREMOSO.</b> Requeijão cremoso tradicional, obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Não deve ter adição de</p>	POTES	3.000	9,96	29.880,00



	amido e gordura vegetal hidrogenada. Teor de sódio deve ser de no máximo 500 mg de sódio por 100 g de requeijão. O produto deverá ser produzido de acordo com a Portaria 359/97 e apresentar registro obrigatório no MAPA. Embalagem: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. Potes de 250g. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.				
--	---	--	--	--	--

1.1. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 027/2023.

1.2. Os bens objeto deste registro de preços são caracterizados como comuns.

1.3. O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da ATA, podendo ser prorrogado por igual prazo, conforme dispõe o art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se estabelecida no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



### **Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

5.1. A aquisição do objeto será parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE, sendo que o prazo de entrega será de até 7 (sete) dias, contados da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.

**5.2. O prazo de entrega do item 01 será diariamente conforme solicitação do setor/departamento requisitante.**

5.3. A entrega dos produtos deverá ser efetuada nos endereços constado neste Termo, de segunda a sexta-feira das 8h00 às 16h00, os quais serão conferidos e, se achados irregularidades, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para substituir o produto rejeitado.

### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.4. Não se aplica.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário).

6.7.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.7.2. Todas as despesas de seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega dos produtos, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADO.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

7.1. Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

7.1.1. Provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação e especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

7.1.2. Definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados, será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados do ato de recusa e da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Na hipótese de o produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.



7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **Liquidação**

7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá a liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

7.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

### **Prazo de pagamento**

7.10. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.11. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária, incidentes e proporcionais aos dias de atraso.



### **Forma de pagamento**

- 7.12. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.13. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação e recebimento da nota fiscal, atestada com o recebimento.
- 7.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.15. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.16. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.17. Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis, até o fornecimento dos produtos constantes do termo contratual e/ou cronograma.

### **Forma de entrega**

- 7.18. Os produtos objetos deste Registro de Preços serão adquiridos parceladamente, conforme necessidade do Departamento/ e ou Divisão requisitante, mediante a autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tuiuti, sem valor mínimo de faturamento, visto que a Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses e com prazo de entrega de 7 (sete) dias corridos após o recebimento da autorização de fornecimento.
- 7.19. **Os itens 01 e 02 serão entregues DIARIAMENTE ponto a ponto nos endereços especificados abaixo.**
- 7.20. O objeto desta licitação deverá ser entregue nos pontos indicados pela Prefeitura deste Município:





- Creche Júlia Abrahão de Lima – Rua Sebastião Martins Pedro, nº 271 – Centro – Tuiuti, SP
- Escola Ângelo Stefani – Praça Joaquim Bueno de Lima, nº 11 – Bairro Arraial – Tuiuti, SP
- Escola Iracema da Cunha Lima – Rua Oscar Ribeiro de Mattos, nº 180 – Centro – Tuiuti, SP
- Escola José Pires de Camargo – Rua Capitão Antônio Borelli, nº 06 – Bairro Passa Três – Tuiuti, SP
- Escola José Tavares – Rua Zeferino de Lima, nº 574 – Centro – Tuiuti, SP
- Escola Ophélia Garcia Berthold – Rua Zeferino de Lima, nº 647 – Centro – Tuiuti, SP
- Almoxarifado Municipal – Rua Zeferino de Lima, nº 117 – Centro – Tuiuti, SP
- Centro de Especialidades – Rua Zeferino de Lima, nº 65 – Centro – Tuiuti, SP
- SAMU – Rua Zeferino de Lima, nº 661 – Centro – Tuiuti, SP
- Fundo Social de Solidariedade – Rua Zeferino de Lima, nº 587 – Centro – Tuiuti, SP
- CRAS – Rua Zeferino de Lima, nº 491 – Centro – Tuiuti, SP
- Unidade Básica de Saúde – Rua Joaquim Silveira de Lima, nº 129 – Centro – Tuiuti, SP
- Departamento de Educação – Rua Zeferino de Lima, nº 362 – Centro – Tuiuti – SP
- Departamento de Serviços urbanos e Rurais - Garagem Municipal – Final da Rua Virgílio Joaquim de Lima, S/N – Centro – Tuiuti-SP

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### **Exigências de habilitação**

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.



## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 451.160,00 (quatrocentos e cinquenta e um mil e cento e sessenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual do exercício vigente.

Tuiuti-SP, 26 de junho de 2023