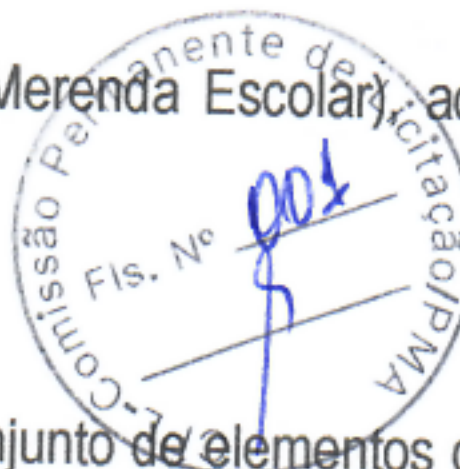


TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios - PÃO (Merenda Escolar), ao longo de 12 meses, para o Município de Abaetetuba.

1.0 - OBJETIVO:

1.1 – O presente Termo de Referência tem por objetivo definir o conjunto de elementos que norteiam a contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gêneros Alimentícios - PÃO (Merenda Escolar), ao longo de 12 meses, para o Município de Abaetetuba, durante o presente exercício, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, com vistas a manutenção dos serviços públicos municipal.



2.0 - JUSTIFICATIVA:

2.1 – Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, para o ano letivo de 2022, conforme preceitua a legislação vigente.

2.2 – Os gêneros alimentícios nas Escolas do Município são necessários para o pleno atendimento das necessidades nutricionais dos educandos, cuja Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Abaetetuba contempla em sua estrutura organizacional.

2.3 – A demanda dos gêneros alimentícios a serem contratados é significativamente grande, o que implica na necessidade desta contratação. Além da grande necessidade de ter alimentação de qualidade, a contratação é necessária, pois a execução dos serviços necessita de materiais adequados.

2.4 – A Secretaria de educação, juntamente com o CAE (Conselho de Alimentação Escolar), realizou reuniões, previamente para elaborar atentamente a pauta dos alimentos que serão eventualmente adquiridos.

2.5 – Conforme estimativa mensal chegou-se aos quantitativos relacionados no TERMO DE REFERÊNCIA. Assim, poderemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela.

3.0 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1 – A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 10.520 subsidiada pela Lei nº 8666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/06.

4.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Efetuar o fornecimento do objeto em perfeitas condições de uso, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;

4.2. Executar diretamente o fornecimento, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação;

4.3. Cumprir o prazo de fornecimento e responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto de acordo com os artigos 12, 13, 17 e 27 o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Aline G. Bentes de Oliveira
NUTRICIONISTA
CRM 71.446

Luis Eduardo de Sena dos Santos
Coordenador SEMAE
Portaria: 020/2021

- 4.4. Informar nome, número de telefone e e-mail do responsável, a fim de atender as solicitações da Contratante, bem como para atendimento a assistência técnica durante a garantia;
- 4.5. Arcar com todos os encargos decorrentes da presente contratação, especialmente os referentes a taxas, seguros, encargos sociais e trabalhistas;
- 4.6. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, durante a execução do contrato.
- 4.7. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades atualizadas no contrato, na forma do art. 65, parágrafos 1º e 2º da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 4.8. Comprovar a capacidade de exequibilidade da proposta quando assim solicitado pelo órgão contratante, no tocante ao preço ofertado e as marcas descritas na proposta.
- 4.9. Responder por todos os ônus referentes à aquisição contratados, desde os salários do pessoal neles empregados, como também os encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, assim como taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada.
- 4.10. Responder por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas a Legislação Tributária, Trabalhista, Previdenciárias ou Securitárias e decorrentes da execução do presente termo.

5.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. Efetuar o empenho da despesa, garantindo o pagamento das obrigações assumidas;
- 5.2. Efetuar o pagamento conforme estabelecido na cláusula de n.º 8;
- 5.3. Comunicar a empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos produtos fornecidos, para substituição;
- 5.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, bem como atestar na nota fiscal/fatura efetivo fornecimento do objeto contratado e o seu aceite;
- 5.5. Rejeitar, no todo ou em parte os produtos fornecidos em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.

6.0 – DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:

- 6.1 – A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos a serem entreguem;

• E quanto aos gêneros - PÃO, entregar os produtos conforme cronograma fornecido pelo SEMAE, o qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino.

Aline G. Bentes
Aline G. Bentes D'Oliveira
NUTRICIONISTA
71446

Luis Eduardo de Sena dos Santos
Luis Eduardo de Sena dos Santos
Coordenador SEMAE
Portaria: 020/2021

6.2 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo e assinatura e as encaminhará a Prefeitura para pagamento.

6.3 - Havendo disponibilidade financeira e cumpridas as formalidades, a Prefeitura de Abaetetuba/Secretaria Municipal de Educação, efetuará o pagamento.

6.4 – Os pagamentos serão efetuados com recursos alocados conforme Empenho.



7.0 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será feito de acordo com os recursos disponíveis, não superior a 30 (dias) após o atesto da NF. As notas fiscais serão devidamente atestadas pelo fiscal designado pela Contratante;

7.2. Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira;

7.3. Conferência e aprovação do Pré-faturamento mensal e atestação de conformidade com o fornecimento;

7.4. O pagamento referente a cada mês fica condicionado à comprovação de regularidade fiscal perante a Administração. A contratada fica ciente de que as notas fiscais deverão vir acompanhadas das seguintes certidões:

- a) Certidão de regularidade para com a fazenda Federal/União;
- b) Certidão de regularidade para com a fazenda Estadual;
- c) Certidão de regularidade para com a fazenda Municipal;
- d) Certidão de regularidade para com o FGTS;
- e) Certidão negativa de débito trabalhista (CNDT).

7.5. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

7.6. A contagem do prazo para pagamento será reiniciada e contada da reapresentação e protocolização junto a Secretaria Municipal de Finanças de Abaetetuba/PA do documento fiscal com as devidas correções, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional a CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo do fornecimento dos produtos pela CONTRATADA;

7.7. A CONTRATANTE não fica obrigada a adquirir o quantitativo total dos itens registrados em Ata, realizando o pagamento de acordo com o fornecimento efetuado;

7.8. O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, através de ordem bancária, indicada na proposta, tendo assim como: Agência nº ____, Conta Corrente nº ____, Banco: ____, em que deverá ser efetuado o crédito. Não se

Alina S. Bentes D'Oliveira
NUTRICIONISTA
CRM 71446

Luís Eduardo de Sena dos Santos
Coordenador SEMAE
Secretaria: 020/2021

permitirá, portanto, outra forma de pagamento que não seja a de crédito em conta, o que vem cumprir as normativas do Decreto da Presidência da República 6.170 de 25 de julho de 2007;

7.9. Todos os custos com imposto, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que porventura ocorrerem será de responsabilidade da empresa contratada.

8.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato ou por fraudar a execução deste, a Administração poderá, desde que garantida a defesa prévia, aplicar ao CONTRATADO as seguintes sanções:

I - Advertência escrita - comunicação formal quanto à conduta do CONTRATADO sobre o descumprimento do contrato e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II – Multa, observados os seguintes limites máximos:

- a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor dos itens solicitados e não entregues;
- b) 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente;
- c) 20% (vinte por cento) sobre o valor dos itens solicitados e não fornecidos, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou fornecimento do objeto com vícios ou defeitos ocultos ou fora das especificações contratadas;

III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois anos) nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

IV - 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 do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o CONTRATADO ressarcir a Administração Pública Municipal pelos prejuízos resultantes de sua ação ou omissão.

9.0 – QUANTITATIVOS:

RELAÇÃO DE PRODUTOS, QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÃO, EMBALAGEM E VALIDADE DOS PRODUTOS:

01	Pão tipo Francês - peso aproximado de 50 g. Transportado e embalado adequadamente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. A entrega deve ser feita nas escolas de acordo com o cronograma do SEMAE.	KG	15.600
----	---	----	--------

Aline G. Benício de Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN 71446

Luis Eduardo de Sena dos Santos
Coordenador SEMAE
Portaria: 020/2021

02	Pão tipo hambúrguer - peso aproximado de 50 g. Transportado e embalado adequadamente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. A entrega deve ser feita nas escolas de acordo com o cronograma do SEMAE.	KG	15.600
03	Pão tipo hot dog - peso aproximado de 50 g. Transportado e embalado adequadamente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. A entrega deve ser feita nas escolas de acordo com o cronograma do SEMAE.	KG	15.600
04	Rosquinha salgada de trigo amanteigada assada - Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 0,5 e 01 kg, acondicionados em fardos lacrados CONTENDO 10 KG. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	KG	10.000

Aline Gomes Bentes d'Oliveira
Nutricionista – RT

Luis Eduardo de Sena dos Santos
Coordenador SEMAE
Portaria: 020/2021
Coordenador do SEMAE
PORTARIA: 020/2021 - SEMEC

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



PAUTA DE PÃO:

1.1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

- 1.1.1. Serem frescas e sãs;
- 1.1.2. Fabricação diária;
- 1.1.3. Estarem isentas de:
 - a) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - b) Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;
 - c) Odor e sabor estranhos.
- 1.1.4. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura.
Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100 g de farinha de trigo, 4,2 mg de Ferro e 150 mg de ácido fólico.

1.2. ENTREGA DO PRODUTO

- 1.2.1. As entregas deverão ser feitas de 2ª a 6ª feira, diretamente nas escolas da zona urbana e rural, em veículo adequado e horários pré-fixados;
- 1.2.2. O cronograma de entrega será fornecido pelo SEMAE, com até 15 dias de antecedência;
- 1.2.3. Fica reservado a SEMEC o direito de alterar a programação de entrega, visto achar necessário.

1.3. EMBALAGEM

- 1.3.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagem de papel resistente de 1kg e acondicionados em caixas fechadas.

1.4. AVALIAÇÃO DE QUALIDADE

- 1.4.1. O SEMAE procederá ao controle sistemático, por entrega realizada, da embalagem, do peso, da qualidade e demais características do produto entregue, conforme critérios adotados;
- 1.4.2. Caso não corresponda às exigências do edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando o fornecedor sujeito à aplicação das penalidades previstas;
- 1.4.3. Após término da entrega o fornecedor deverá informar ao SEMAE todo procedimento de entrega das mercadorias.

Aline Gomes Bentes d'Oliveira
Nutricionista – R. 71446

CARDÁPIO – GERAL - 2022		Nº ALUNOS	CÁLCULO PELA FREQUÊNCIA MENSAL	2022: 183 DIAS LETIVOS
TOTAL DE PREPARAÇÕES:		23		
NOME DA PREPARAÇÃO:		39064		
1	VITAMINA DE MAMÃO COM BISCOITO DOCE		FREQUÊNCIA	8
2	MINGAU DE TAPIOCA		FREQUÊNCIA	8
3	VITAMINA DE ABACATE COM BISCOITO SALGADO		FREQUÊNCIA	8
4	MINGAU DE MILHO BRANCO		FREQUÊNCIA	4
5	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA		FREQUÊNCIA	10
6	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO AO MOLHO		FREQUÊNCIA	8
7	FEIJÃO RICO COM ARROZ E ISCA DE CARNE		FREQUÊNCIA	8
8	CARNE MOÍDA AO MOLHO COM MACARRÃO		FREQUÊNCIA	10
9	FRANGO A PASSARINHO COM ARROZ		FREQUÊNCIA	10
10	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, MACARRÃ E FEIJÃO C/ ABÓBORA		FREQUÊNCIA	10
11	PÃO COM FRANGO DESFIADO E SUCO DE FRUTAS		FREQUÊNCIA	8
12	ARROZ COM CENOURA E ISCA DE CARNE E FAROFA		FREQUÊNCIA	4
13	SUCO COM PÃO E MARGARINA		FREQUÊNCIA	5
14	SUCO COM BISCOITO DOCE		FREQUÊNCIA	8
15	SUCO COM PÃO E CARNE MOÍDA		FREQUÊNCIA	8
16	LEITE COM BISCOITO CREAM CRACKER MARGARINA		FREQUÊNCIA	8
17	SARDINHA COM MACARRÃO		FREQUÊNCIA	8
18	AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA		FREQUÊNCIA	4
19	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO		FREQUÊNCIA	10
20	MINGAU DE ARROZ COM AÇAI		FREQUÊNCIA	10
21	MINGAU DE FARINHA DE MILHO		FREQUÊNCIA	8
22	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA E MIX DE LEGUMES		FREQUÊNCIA	8
23	CANJA		FREQUÊNCIA	10

Previsão de entrega para o pão: 1 vez por semana – EM MÉDIA DE 2.200 KG POR ENTREGA, podendo variar a quantidade para mais ou para menos.

Aline Gomes Benites
Aline Gomes Benites
Nutricionista
CRN 11446

