



Prefeitura da Estância Turística de Piraju

TERMO DE REFERÊNCIA

1-CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO/ AQUISIÇÃO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO*	UNID	QUANT
01	<p>Carne Bovina - Patinho Redondo Moído - in natura – RESFRIADO. Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara, carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro , aparada e moída. Tipo de carne PATINHO REDONDO. - A carne deverá:</p> <p>Apresentar-se in natura, fresca RESFRIADA, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.</p> <p>Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em peso discriminados na solicitação de compras. (pacotes c/ 02 e 01 kg, ou 05 kg)</p> <p>Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.</p>	kg	3.380
02	<p>Carne Bovina - Acém em cubos pequenos - in natura – resfriado.</p> <p>Composição Obrigatória-Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara, carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, aparada em cubos 2 cm x 2 cm. Tipo de carne ACÉM</p> <p>Instrução - A carne deve:</p> <p>Apresentar-se in natura, fresca RESFRIADA, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.</p> <p>Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em peso discriminados na solicitação de compras.(pacotes c/ 02 e 01 kg, ou 05 kg)</p> <p>Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.</p>	kg	2.156
03	<p>Filé de Peito de Frango S/ Osso - pcts c/1,2 a 2, kg congelado</p> <p>SEM OSSO - Composição: apresentar-se sem retenção de água de acordo com o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (dipoa). A carne de frango deve ser provenientes de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos, bem como substância agonistas, com finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18 a -15c (graus centígrados negativos). embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termoselado, embalagem de no máximo 1,2 e 2,0kg.Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou registro na secretaria de agricultura e abastecimento do estado de São Paulo, SIF, SISP ou SIM. Validade: data da entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p>	kg	3.160
04	<p>Peixe congelado - Filé de Tilápia - 100% sem Espinho</p> <p>COMPOSIÇÃO: filés com textura firme, odor e sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqf, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 40 a 60g em média, congelado, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem primária: Embalados em recipientes plásticos de polietileno de baixa densidade atóxico, alta resistência, com rótulos, especificações, data de validade e fabricação, fechamento termoselado. secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	kg	460

2-FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



Prefeitura da Estância Turística de Piraju

Os produtos solicitados Gêneros Alimentícios - CARNES, não constam no Pregão vigente ou já não tem saldo suficiente, por isso é necessário a aquisição por dispensa. As quantidades foram estimadas para consumo em 04 meses, para todas as escolas municipais e EMEIS, tempo necessário para correr os trâmites do pregão já solicitado por este setor. Os quantitativos estimados para o processo foram baseados no cardápio elaborado pela Nutricionista e levantamento de número de alunos realizado com todas as escolas da rede municipal.

No final do mês de Maio/2023 do decorrente ano, o setor de contabilidade em reunião com a Chefe do Setor de Compras, Nutricionista da Cozinha Piloto e Diretora da educação, informou que a alguns itens utilizados e de um **custo mais alto** não seriam mais empenhados mesmo tendo pregão vigente (Almôndegas, Coxão Mole para strogonoff, Hambúrgueres, Peito de frango pré cozido em tiras, Mussarela, Presunto, etc), com isso foi necessário mudar o cardápio e consequentemente os **itens de menor custo** como os citados nessa solicitação foram utilizados numa maior frequência no cardápio em vigor, estando neste momento sem saldo para compras.

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

A aquisição do objeto deste Termo de Referência permitirá atender às necessidades do Setor de produção da Merenda Escolar, atendendo com alimentação pronta do Centro de distribuição - Cozinha Piloto para 09 escolas Municipais(1.752 alunos, e atendendo com gêneros alimentícios no momento com ,12 EMEIS(1.316 alunos), A modalidade Dispensa de Licitação, decorre do valor da aquisição permitido na Lei de Licitações 14.133. O material a serem adquirido enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de compra por Dispensa de Licitação e julgamento por Menor Preço.

4 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos no inciso IV (pesquisas com fornecedores) do art. 5º. da IN nº 73, de 2020. Também foi realizada análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média aritmética dos valores unitários apresentados nos itens relacionados. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

5-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Item 01 - Patinho Redondo Moído, o produto deverá ser entregue **Moído – In Natura:**

Composição Obrigatória- Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara, carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, aparada e moída. Tipo de carne **PATINHO REDONDO**. **Instrução** - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. **Embalagem Primária:** deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras. (pacotes c/ 02 e 01 kg, ou 05 kg)

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.

Item 02 - Carne Bovina Acém Cubos pequenos – In Natura:

Composição Obrigatória-Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara, carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, aparada em cubos 2 cm x 2 cm. Tipo de carne **ACÉM EM CUBOS**: **Instrução** - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras.(pacotes c/ 02 e 01 kg, ou 05 kg).**Secundária:** embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. **Rotulagem:** deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.



Prefeitura da Estância Turística de Piraju

As entregas, por se tratarem **de produtos altamente perecíveis**, deverão ser transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº 12.342/78, e serão agendadas por e-mail, de uma a duas vezes por semana, a partir do dia 28/02/2024.

Atender às solicitações nos prazos estipulados.

Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

Entregar o produto durante o expediente do Departamento Solicitante (07:00h às 15:00h). Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

Substituir, no prazo máximo de até 03 (três) HORAS, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

6-DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O transporte da mercadoria deverá ser feito de maneira a assegurar a integridade e qualidade da mesma. A empresa responsabilizar-se-á pelo transporte, carga e descarga da mercadoria até seu destino final. Não serão aceitas mercadorias cujas embalagens estejam avariadas, bem como com sinais de má conservação dos produtos. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias pelo(s) responsável(is) pelo acompanhamento do pedido, para posterior averiguação de sua conformidade com as especificações constantes no mesmo. Os bens poderão ser rejeitados quando em desacordo, devendo ser substituído no prazo de 03 (três) dias a contar da notificação por escrito expedida pelo Setor de Compras desta Prefeitura à Empresa, sem qualquer ônus para esta. Caso não haja impedimento, os produtos serão automaticamente recebidos em definitivo pelo Departamento solicitante. As mercadorias deverão vir obrigatoriamente acompanhadas de suas respectivas Notas Fiscais com identificação do número da Autorização de Compras no rodapé da mesma. Também não serão aceitas mercadorias cujas notas fiscais estiverem com valores e descrição divergentes dos constantes na Autorização de compras.

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos estimados para o processo foram baseados no cardápio elaborado pela Nutricionista e levantamento de número de alunos realizado com todas as escolas da rede municipal.

8-DA GESTÃO DO AJUSTE

O ajuste deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal n. 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do ajuste, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre a Municipalidade 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.

A Municipalidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do ajuste ou instrumento equivalente, a Municipalidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do ajuste deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, caput).

O fiscal acompanhará a execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal anotará no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, §1º)

Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para a correção.

O fiscal informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o



Prefeitura da Estância Turística de Pirajó

caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

O fiscal 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.

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

O gestor coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstam o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à execução e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor reportará à Autoridade máxima do órgão, os documentos comprobatórios das infrações administrativas cometidas pela contratada, objetivando a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n. 14.133/21.

O gestor deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9-CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto:

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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 03(três) horas a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 07 (dias) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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 Federal n. 14.133/21, 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.

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

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 ajuste.

Liquidação:

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança



Prefeitura da Estância Turística de Piraju

equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do ajuste e do órgão contratante; o período respectivo de execução; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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.

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado de declaração da contratada de que mantém até a data de sua emissão todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no edital da licitação que originou sua contratação.

Prazo de pagamento:

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

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 IPC-FIPE de correção monetária.

Forma de pagamento:

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Será realizada retenção de tributos nos pagamentos efetuados pelos órgãos da administração pública para todas as demais empresas.

Desta forma, para todos os documentos fiscais emitidos será realizada a retenção do IMPOSTO DE RENDA (não serão feitas retenções de CSLL, PIS/PASEP ou COFINS).

PARA CONSULTA: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>

TODOS OS DOCUMENTOS FISCAIS EMITIDOS PARA ESTE ÓRGÃO DEVERÃO CONSTAR O N. DA CONTA BANCÁRIA PARA DEPÓSITO

10-FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Exigências de habilitação:

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar, nos termos do art. 62 da Lei Federal n. 14.133/21 os seguintes requisitos:

- Habilidade jurídica;
- Habilidade fiscal, social e trabalhista;

DOCUMENTOS EXIGIDOS

- Cadastro de CNPJ;
- Certidão conjunta de débitos relativos a Tributos Federais;
- Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual;
- Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal;
- Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão de regularidade de débito para com o Instituto Nacional de Seguro Social (INSS);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



Prefeitura da Estância Turística de Piraju

- Certidão Negativa de Falência ou Concordata;
- Declaração de Idoneidade;
- Proposta em papel timbrado, assinada e com CNPJ;
- Alvará Vigilância Sanitária
- Alvará de Funcionamento
- Declaração conjunta (modelo disponibilizado na plataforma)

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

O fornecedor será selecionado por meio da adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

11-ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$266.250,95 (Duzento e sessenta e seis mil,duzentos e cinquenta reais e noventa e cinco centavos)

12-ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos informados pelo Departamento Financeiro

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13-NOME DO FISCAL e GESTOR E CARGOS

FISCAL -Maria de Isabel de Souza - Auxiliar de Produção

GESTOR - Michelle Valladão da Luz Zanette - Nutricionista

Estância Turística de Piraju, 29 de Janeiro de 2024.

**Maria Aparecida Alves
Chefe de Equipe**