

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO/PADARIA**, para atender a Prefeitura Municipal e fundos municipais de Educação, Saúde e Assistência Social e Fundo Municipal do Idoso, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

Secretaria Municipal de Saúde: Sabe-se que o município de Eldorado do Carajás vem trabalhando para melhorar a qualidade dos serviços de saúde oferecidos à população, procurando atender com qualidade a população eldoradoense e atender à demanda crescente por estes serviços, aprimorando cada vez mais o sistema oferecido à população. Neste aspecto, é de fundamental importância a aquisição de gêneros alimentícios de panificação para atender as necessidades dos pacientes, acompanhantes e funcionários que estejam em serviço o hospital fornece 05 refeições diárias, garantindo uma alimentação balanceada, saldável, preservando qualidade nas refeições oferecida, que auxilia na recuperação dos enfermos, além de fornecer alimentação para equipes de atendimentos itinerantes nas unidades básicas de saúde, seja zona urbana ou rural. Essa aquisição se faz necessária, inadiável e de fornecimento contínuo durante todo o ano, de acordo com a demanda, haja vista sua importância e utilidade para o interesse público.

Secretaria Municipal de Educação: A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros de panificação para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação com o fornecimento esporádico diante do conveniente de eventos inerentes de formações, capacitações e reuniões programadas e eventuais, visando a garantia de modo a tornar o ambiente garantido de uma alimentação balanceada, saudável, preservando a qualidade nas refeições oferecidas. Onde tal aquisição se faz relevante, inadiável e de fornecimento contínuo durante todo o ano, de acordo com a demanda, haja vista sua importância e utilidade para o interesse da aludida secretaria.

Secretaria Municipal de Assistência e Promoção Social: O Fundo Municipal de Assistência Social, com a necessidade de atender a demanda dos Programas sociais que funcionam dentro dos CRAS, Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculo-SCFV e Casa de Passagem que funciona em tempo integral, necessitando de lanche de padaria todos os dias. Dessa forma, atendendo assim a demanda e proporcionando assim a continuidade e a ampliação na prestação dos serviços e ações dos programas, requerendo que o gênero alimentício/padaria complementar solicitados sejam adquiridos para suprir a necessidade das atividades realizadas.

Prefeitura Municipal: Trata-se da necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento e distribuição de produtos de padaria como (pães, salgados, rosquinha,

quitutes e etc...), justificamos a necessidade da contratação em apreço, considerando que a municipalidade promove no decorrer do ano diversos eventos dentre os quais estão serviços de treinamento, reuniões, cursos, campanhas e demais eventos realizados pela prefeitura municipal de Eldorado do Carajás-PA, o qual tem por objetivo gerar resultados positivos e satisfatório para a população, além de inerentes a aquisição de mercadoria perecível (alimento pronto) cuja a entrega deve ser realizada na data do evento, atendendo a necessidade pública.

Secretaria Municipal de Meio Ambiente

A aquisição de gênero alimentício/padaria justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pela Secretaria, além de dar suporte as atividades internas. São realizados diversos eventos durante todo o ano, onde a secretaria fornece lanches/coffee break para os participantes dos encontros e municipais, e campanhas, entre outros

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

4.1. O quantitativo e a descrição técnica dos produtos/serviços estão descritos abaixo:

	DESCRIÇÃO	UN	QUANT
1	BAGUETE 30X10X5 cm, recheado e assado, massa fina, bem recheada, assada no ponto correto, sem queimar ou cru, ter tamanho e peso padrão, nos sabores: presunto e queijo ou frango e requeijão. Cremoso.	UND	6.500
2	BISCOITO POLVILHO com queijo: biscoito alimentício – ingrediente, polvilho, queijo e sal – apresentação assado (42 gr, und). validade diária.	UND	3.250
3	BISCOITO TIPO PETA, 20G: de ótima qualidade, fabricado a base de tapioca, ovos, óleo, e sal, sem glúten e sem conservantes. Apresentando consistência adequada. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UND	4.200
4	BOLO CONFEITADO - massa úmida assada no ponto (molhada, mas não encharcada), com duas camadas de recheio. Sabores: 1 - prestígio (massa de chocolate, recheio de creme de coco e cobertura de brigadeiro) 2 - Creme (massa branca, recheio de 4 leite e frutas de estação, cobertura de chantilly) 3 - Chocolate (massa de chocolate, recheio de brigadeiro e cobertura de brigadeiro) 4 - Ameixa (massa branca, recheio de doce de leite e ameixa, cobertura de chantilly).	KG	220

5	BOLO DE CENOURA - feito com cenoura natural, massa macia, sem grumos, ponto de fermentação correta, bem assada, mas sem aspecto de queimado com Cobertura crocante de chocolate 1kg	UN	3.050
6	BOLO DE CHOCOLATE - massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, com cobertura uniforme de chocolate (tipo brigadeiro). 1kg	UN	3.150
7	BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada com cobertura de goiabada cremosa. 1kg	UND	1.550
8	BOLO DE FUBÁ simples massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada tabuleiro de 1kg	UND	1.550
9	BOLO DE LARANJA - massa macia úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, com cobertura de calda da fruta. 1kg	UND	1.550
10	BOLO DE MANDIOCA (mané pelado), formato redondo, peso de 1kg.	UND	2.050
11	BOLO PAO DE LO - massa macia úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada. 1kg	UND	1.250
12	BOLO TIPO FORMIGUEIRO, formato redondo, fofinho peso 01kg	UND	1.250
13	BOLO/TORTA DE BANANA - massa macia, umida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, caramelizada, com banana fatiada - tabuleiro de 40x30x5cm.	UND	1.050
14	BROA DE MILHO - feito a base de derivados de milho de qualidade, úmida por dentro e com crocancia característico, não deve estar duro ou borrachudo, assados no ponto correto, com 8cm de circunferência.	UND	6.200
15	CACHORRO QUENTE: Pequeno com embalagem, pão de leite de aproximadamente 50 gramas, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira, milho e batata palha. Embalados em sacos plasticos apropriados.	UND	3.800
16	DOCINHO DE GOIABA E QUEIJO: assado, com açúcar refinado, ovos margarina, farinha de Trigo. Recheio: Queijo Muçarela e Goiabada.	CENTO	1.330
17	EMPADINHA: assada com 70g, com recheio cremoso de frango.	UND	3.200
18	ESFIRRA DE CARNE (refogada). Esfirra de carne 110g. Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, carne bovina, cebola, tomate...	UND	5.500
19	LEITE INTEGRAL: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	UND	1.370

20	MINI SALGADINHO FRITO- PASTEL DE CARNE, fritos na hora, uniforme, saborosa sem grumos, textura externa após frito: crocante sem excesso de gordura, acondicionado em caixa com 100 unidades 25 gramas cada (15g de massa e 10 gramas de recheio)	CENTO	650
21	MINI SALGADINHO FRITOS na hora, uniforme, saborosa sem grumos, textura externa após frito: crocante sem excesso de gordura, acondicionado em caixa com 100 unidades 25 gramas cada (15g de massa e 10 gramas de recheio) Opção de sabores: 1 - Bolinha de queijo 2 - Coxinha de frango 3 - Enroladinho de salsicha 4 - Quibe 5 - Rissoles de carne 6- Rissoles de pizza (presunto e queijo e orégano) CAIXA COM 100 UNIDADES	CENTO	750
22	MORTADELA DEFUMADA - constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto e número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).	KG	370
23	NHOQUE DE COCO O biscoitinho doce 20g que leva queijo na massa e é embebido em calda de açúcar para então ser coberto com coco ralado, leite em pó.	UND	4.300
24	PÃO DE FORMA: Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos.	PACOTE	1.300
25	PÃO DE QUEIJO - pão assado no ponto correto, sem queimar, textura interna macia e com uma casca fina e crocante, sem recheio. Tamanho padrão e uniforme. Peso 25gramas de cada unidade.	UND	7.700
26	PÃO DOCE PEQUENO com creme – tipo rosca pequena - massa macia, bem assada, mas sem aspecto de queimado, ponto de fermentação correto, textura aerada, peso aproximado de 110g, com cobertura creme.	UND	14.050
27	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico.	UND	20.100
28	PIZZA GRANDE: Pizza assada de massa caseira com recheio, de molho de tomate, calabresa, cebola, queijo e requeijão. Por unidade de aproximadamente 35 diâmetro. Cortada em pedaços de 10 fatias. Embalada em caixa.	UND	310
29	PIZZA GRANDE: Pizza assada de massa caseira, com recheio de molho de tomate, frango, queijo e requeijão. Por unidade de aproximadamente 35 diametro. Cortada em pedaços de 10 fatias. Embalada em caixa.	UND	310

30	PRESUNTO COZIDO sem gordura fatiado. Coloração rosada. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser mantido em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	375
31	QUEIJO MUÇARELA FATIADO. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser mantido em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	375
32	SANDUICHE NATURAL: (frango desfiado, tomate, alface, queijo e maionese) Lanche natural pão francês de aproximadamente 50 gramas, cenoura crua ralada, alface, tomate fatiado, 01 fatia de queijo, frango cozido, desfiado e temperado e maionese. Utilização de produtos de boa qualidade. Embalado individualizado em plástico filme.	UND	3.730
33	TORRADA COM OREGANO: Rodelas de pão com azeite ou manteiga + Sal + Orégano em cima dos pães a gosto, assado até dourar. Pacote de 150 gramas	UND	4.100

5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os produtos/serviços serão requisitados conforme a competente ordem de compra/serviço espedida pela CONTRATANTE e deverão ser prestadas e/ou entregues na sede do município na secretaria requisitante ou lugar definido pela contratante.

5.2. A CONTRATADA, deverá entregar os produtos no prazo de 02 (dois) dias a contar do recebimento da requisição/ordem de fornecimento;

5.3. A fiscalização e aceitação do objeto serão do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, no caso, das Secretarias solicitantes, através de servidores da Unidade Administrativa em questão, mediante Portaria. Sendo que os produtos e/ou serviços serão recebidos depois de conferidas as especificações e quantidades dos mesmos;

5.4. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos e/ou serviços que estiverem de acordo com as especificações e quantitativos exigidos, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias;

5.5. O recebimento se efetivará nos seguintes termos:

5.5.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos e/ou serviços com a especificação.

5.5.2. Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

6. DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos devidos serão realizados após a entrega dos produtos/execução dos serviços.

6.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos.

6.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a mesma ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

7. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

7.1- O Prazo de Vigência será de até 12(doze) meses, a partir de sua data e assinaturas prorrogável nos termos da legislação Vigente.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A qualidade dos produtos ou serviços deverá ser rigorosamente àquele descrito no Termo de Referência e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele.

8.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

8.3. Durante a Vigência do contrato, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

8.4. Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

8.5. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a Contratante.

8.6. Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS.

8.7. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.

8.8. Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente contrato e dos serviços a ele inerentes;

8.9. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente Contrato.

8.10. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Isaías 41.20: "Para que todos vejam, e saibam... a mão do SENHOR fez isto."

9.1. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato ou outro instrumento substitutivo se for o caso, com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.

9.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.

9.3. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.

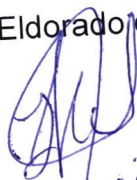
9.4. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.

9.5. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente executados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista neste Termo de Referência.

Eldorado do Carajás-PA 04 de novembro de 2022



Fabio dos Santos Leal
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



Severiano Sampaio Nascimento Macedo
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Paulo Franklin Lima Oliveira das Chagas
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE



Francisca Neto da Rocha Santos
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL



Aldenir Pereira Aires
SECRETARIO MUNICIPAL DE SAUDE