



Município de São José do Sul

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO

• TERMO DE REFERÊNCIA

- 1) Fundamentação da contratação: Contratação de fornecedores especializados em gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender a demanda descrita no Estudo Técnico Preliminar acima, através do Sistema de Registro de Preços (para melhor eficiência e economia à Administração Municipal, bem como, maior agilidade nas aquisições, diminuindo os problemas com grandes armazenamentos de produtos). Além disso, esse sistema não obriga a Administração à aquisição completa do quantitativo, permitindo maior flexibilidade na execução financeira/orçamentária e em eventuais alterações do cronograma de refeições e/ou calendário escolar.
- 2) A aquisição será realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade das unidades escolares, através de solicitações do setor de Alimentação Escolar e da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.
- 3) A contratada/licitada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica – ABNT, INMETRO, ANVISA, demais e órgãos sanitários, visando à qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
Os produtos em desacordo com as especificações do edital poderão ser rejeitados, no todo e em parte.
As despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas do fornecimento do objeto, serão por conta exclusiva da Contratada.
As penalidades e obrigações entre as partes estarão definidas no Edital.
- 4) De acordo com o solicitado, ao propor o preço (conforme quantidade unitária ou peso/ litro do edital) a proponente deve especificar as quantidades das embalagens fechadas. Por exemplo: biscoito água e sal – valor do kg: R\$_____ (apresentação: pacotes fechados de 350 g)
- 5) Definição do objeto, observando os requisitos de qualidade, e, seus quantitativos: em lista anexa
- 6) Regras para o recebimento e aceitação dos produtos:
 - O veículo para entrega deve ser apropriado ao transporte de alimentos, conforme legislação vigente. Não serão aceitos entregas por transportadoras que transportem outros tipos de produtos.
 - Produtos hortifrutigranjeiros podem ser transportados em veículos abertos cobertos por lona ou fechados. Os altamente perecíveis como leite, laticínios, massas frescas e carnes “in natura”, devem ser transportados em veículos resfriados ou isotérmicos. É permitida a utilização de veículo tipo baú, desde que a temperatura esteja de conformidade com as especificações estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
 - Qualidade dos produtos: os produtos deverão apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação. Devem apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livres de sujidades e contaminantes de natureza biológica, física ou química.
 - Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Divisão de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul e demais exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.
 - Nas embalagens deverão estar especificados a data de fabricação e o prazo de validade. O prazo de validade deve ser de, no mínimo, de 06 meses, a contar da data da entrega, salvo para alimentos com prazo de validade menor, neste caso, o produto deve ser entregue com vida útil superior a 2/3 da sua validade, na data de entrega.
 - Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e outros), devem ser entregues com um grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não devem estar danificados por qualquer lesão de origem física ou



Município de São José do Sul

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

mecânica que afetem sua aparência; devem estar isentos de umidade externa anormal, livres da presença de bolores, mucosidades e manchas e devem ser entregues em caixas plásticas, devidamente higienizadas.

- Leite, laticínios e derivados devem ter cor e consistência características, em embalagens apropriadas para cada produto, com selo de registro no órgão competente estampado na embalagem, íntegras, sem estufamento e devem ser entregues à temperatura de +6°C, com tolerância até +7°C.

- Carnes e derivados devem ter cor e consistência características, em embalagens apropriadas para cada produto, com selo de registro no órgão competente estampado na embalagem, íntegras, sem estufamento e devem ser entregues à temperatura de +6°C, com tolerância até +7°C. congelado a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo contar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.

- Embutidos – (salsicha, lingüiça). Com selo de registro no órgão competente estampado na embalagem. Aspecto firme, não pegajoso, cor característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor característico e não devem apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento. Temperatura de recebimento até + 10°C.

- Frios - Aspecto firme, não pegajoso, cor característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor característico e não devem apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento. Com selo de registro no órgão competente estampado na embalagem Temperatura de recebimento até + 10° C.

- Ovos devem ter cor e consistência características, casca limpa e intacta e isenta de rachaduras, embalagens apropriadas para o produto limpas e íntegras, proveniente de avicultor com inspeção oficial. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura.

- As embalagens dos produtos devem ser íntegras, ou seja, limpas, isentas de perfurações e /ou aberturas e trincamentos ou outros danos que comprometam a qualidade do produto.

a) A embalagem externa/secundária dos biscoitos deve ser de papelão;

b) As caixas de papelão, onde serão acondicionados os itens, deverão ser de material resistente, lacradas com fita adesiva de alta aderência. Internamente, não poderá haver folgas entre as embalagens e a tampa para que não ocorra amassamento das caixas durante o empilhamento;

c) Os sacos plásticos, onde serão acondicionados os itens, devem apresentar solda reforçada e íntegra;

d) As latas devem estar sem ferrugem, amassados ou estufados;

e) Os potes plásticos devem estar lacrados e sem amassados;

f) Os vidros devem estar fechados e lacrados, sem sinais de trincamento. Todas as embalagens dos produtos alimentícios devem conter: nome, composição do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, nº de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento, quantidade (peso) e temperatura do alimento.

7) Amostras:

A licitante que desejar ofertar produtos com marcas que não estejam relacionadas no Termo de Referência com “Pré-aprovadas” ou que já estão “pré-aprovadas” mas tiveram alteração na formulação, devem seguir o seguinte fluxo:

a) Enviar amostra do lote cotado, que deverá ser entregue até 05 (cinco) dias úteis após o aceite do valor, de segunda a sexta-feira, das 8h às 11h30min ou das 13h às 16h, na Secretaria de Educação, Cultura, Desporto e Turismo.

b) Junto com os itens a serem testados, deve ser enviado um documento com a identificação da empresa proponente, nome de contato, telefone, e-mail e uma lista com os produtos enviados e o **número do item de acordo com a listagem do edital**, bem como a marca fornecida e o peso. (amostras enviadas sem esse documento não serão avaliadas)

c) Se houver necessidade de avaliação mais específica, sendo necessário abrir a embalagem, as amostras não serão devolvidas. Os demais poderão ser retirados após a avaliação.



Município de São José do Sul

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

- d) As amostras devem ser enviadas nas quantidades mínimas solicitadas no edital;
- d) Os laudos com as análises das amostras serão enviados diretamente para Setor de Licitação, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento das amostras.
- e) As amostras serão avaliadas pela Nutricionista responsável técnica da alimentação escolar e demais nutricionistas do quadro técnico e/ou presidente do CAE (Conselho de Administração Escolar) e/ou demais conselheiros do CAE (Conselho de Administração Escolar) e/ou Fiscal Municipal Vigilância Sanitária.
- f) Critérios estabelecidos para avaliação dos produtos: aparência, cor, textura, sabor, aroma, rendimento, resistência da embalagem, ingredientes.
- g) A reprovação implica na desclassificação do licitante. No caso de reprovação, solicitar-se amostra do próximo classificado e assim, sucessivamente.
- h) A licitante vencedora deverá entregar o objeto, posteriormente, exatamente nas apresentações constante na amostras enviadas (conforme edital). Não serão aceitos itens de marcas diferentes da proposta vencedora do processo licitatório, exceto quando justificado e seguindo as seguintes condições:
1. O pedido de substituição da marca deverá ser via requerimento administrativo no Protocolo da Prefeitura Municipal de São José do Sul RS, acompanhado da comprovação da impossibilidade de entregar a marca previamente aceita, assim como, a indicação de nova marca acompanhado dos documentos exigidos na habilitação.
 2. A nova marca, se ainda não "pré-aprovada", deverá atender a todas as exigências deste Termo de Referência e passar pela aprovação, conforme descrito acima.
 3. O preço ofertado não será alterado nas substituições da marca dos itens ofertados.
- 8) Locais de entrega
- Indicação dos locais de entrega:
- Os produtos destinados à Alimentação Escolar deverão ser entregues semanalmente **DIRETAMENTE** nas escolas de ensino fundamental e escolas de educação infantil (de acordo com a data, horário e a quantidade solicitada pelo responsável técnico da Alimentação Escolar)). **A pontualidade e o horário de entrega deverão ser rigorosamente respeitados.**
- As entregas deverão ser semanais para produtos perecíveis e mensais para produtos não perecíveis.**
- Localização das escolas (locais de entrega):**
- EMEF VALÉRIA MARIA KIRCH: Localidade de Dom Diogo (sede)
 - EMEF JOÃO LERNER: Localidade de Linha Lerner (zona rural)
 - EMEI LARANJINHA: Localidade de Dom Diogo (sede)
 - EMEI LARANJINHA - Extensão JACO CALSING: Localidade de Dom Diogo Baixo (zona rural)
 - Os produtos destinados à eventos, reuniões, capacitações da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, deverão ser entregues na própria Secretaria.
- 9) Horários de entrega: conforme solicitado no pedido
- 10) Recebimento dos produtos:
- Os produtos serão recebidos pelas serviços gerais/ merendeiras das escolas, sob supervisão da Diretora e/ou vice-diretora de cada escola.
 - A contratada deve se sujeitar a aguardar a conferência da qualidade e quantidade do produto que está sendo entregue. Serão avaliadas as características do produto na ocasião, de acordo com suas qualidades, quantidades solicitadas, data de validade, acondicionamento.
 - No ato de recebimento também será verificada a higiene do transporte e dos entregadores.
 - Os funcionários da contratada que tiverem contato com a mercadoria deverão estar uniformizados, usando proteção para cabelo e devidamente higienizado;
 - O veículo deve estar em perfeitas condições de higiene e conservação, garantindo integridade e qualidade ao produto, evitando contaminação e deterioração. O veículo deve estar de acordo com as normas de



Município de São José do Sul

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

legislação vigente no que se refere ao transporte de alimentos.

- Todo e qualquer fornecimento de produto fora do estabelecido neste Termo de Referência será, imediatamente, notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo no prazo de 02 (dois dias) úteis. A substituição ficará por conta e risco da licitante, sujeitando-se às sanções previstas no edital.
- No momento da entrega nas escolas, o licitante deve portar a lista impressa do pedido que está sendo entregue. Esse documento deve ser assinado pela pessoa que está recebendo a mercadoria, dando sua anuência.

11) Critérios de pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo de 30 dias da entrega total dos materiais, mediante da Nota Fiscal e do comprovante impresso assinado pela pessoa que recebeu a mercadoria.

12) Forma e critério de seleção do fornecedor:

Processo licitatório

13) Estimativa do valor de contratação:

14) Anexos

- Planilha de quantitativos de itens para Alimentação Escolar
- Planilha de quantitativos de itens para Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Luciane Tonietto Seibel

Nutricionista

CRN 2398