

Termo de Referência 63/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
63/2024	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU /SP	LIDIANE SATIE TANAKA	23/05/2024 10:49 (v 5.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		164.210/2023

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de 30.000Kg de Polpa de Tomate da Agricultura Familiar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – POLPA DE TOMATE

Item	Estimativa Anual	Un.	Especificação Mínima
01	30.000	Kg	Polpa de tomate: o produto deverá estar de acordo com a NTA 21 (Decreto 12.486/78), Resolução/CD/FNDE Nº 6, de 8 de maio de 2020 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: tomate in natura. Não poderá conter outros ingredientes. Não poderá conter amido, gorduras trans, conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser isento de glúten e dos principais alimentos alérgenos conforme Resolução RDC nº26 de 02/07/2015. Características: cor, sabor e odor característicos. Deve apresentar, no mínimo, 11ºde Brix.

			Embalagem primária: embalagem plástica tipo bag ou pouch metalizado, resistente, atóxico, pesando de 1,0 a 2,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente, pesando até 15kg. COD: 8.04.09.0084.9
--	--	--	---

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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 pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Documentação e Amostras

4.1 – A empresa deverá apresentar:

- **Duas amostras do item cotado, em suas embalagens originais**, acompanhadas de Ficha Técnica emitida pela empresa produtora assinada pelo Responsável Técnico com indicação do Conselho de Classe ou Cargo. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica de Departamento de Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.
- Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico com exame microbiológico (documento original) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e /ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, caso haja dúvida quanto à composição nutricional e/ou segurança microbiológico do alimento.
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão sanitário.
- Certidão ou atestado de capacidade técnica operacional, em nome da Licitante, em papel timbrado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de atividades pertinentes em características, prazos, tipo de fornecimento e quantidades de acordo com o objeto deste Termo de Referência. Deverá conter a especificação do objeto fornecido com o tipo de entrega e as quantidades, comprovando que a Licitante executou 50% a 60% do objeto licitado, em consonância com a Súmula nº24 – TCE/SP.

4.2. – As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam. Serão avaliadas as características sensoriais como sabor, cor, textura e aroma.

4.3 – As amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, com as informações de Prazo de Validade e Lote impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével (Resolução RDC Nº 259 da ANVISA), essas informações deverão constar diretamente na embalagem primária do produto. Deverá conter os Ingredientes, Composição Nutricional (Resolução RDC Nº 360 da ANVISA), além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário.

Da exigência de amostra

4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.5. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Octávio Zani, 1-180, Jardim Rosas do Sul, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.
2. **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão constar, de forma clara, as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, nº do lote, prazo de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais, sendo que a identificação do nº do lote e prazo de validade deverão ser **indelévels**.
3. **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.
4. **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.
5. **Análise do preparo:** Serão realizados testes de preparo do produto para avaliar a facilidade de dissolução do mesmo em água quente e fria.

4.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.11. As amostras colocadas à disposição da Administração serão abertas e manipuladas pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.12. O servidor responsável pela avaliação dos documentos e amostras será Isabella Jardim Leite.

Produto

4.13. O produto deverá estar de acordo com as Normas, Resoluções e Portarias da ANVISA / Ministério da Saúde, ou Ministério da Agricultura, conforme legislação vigente e atender rigorosamente todas as exigências contidas na Especificação Mínima, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.14. Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as especificações mínimas contidas neste Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.15. As embalagens deverão apresentar as informações de Prazo de Validade e Lote, impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével (Resolução RDC Nº 259 da ANVISA), essas informações deverão constar diretamente na embalagem primária do produto. Deverá conter os Ingredientes, Composição Nutricional (Resolução RDC Nº 360 da ANVISA), além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário (Decreto 12.486 de 20/10/1978 da SES-SP) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 – O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via email), com previsão de **entrega trimestral**, ou de acordo com as necessidades do departamento, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

5.2 – As empresas vencedoras deverão seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **10 (dez) dias** úteis.

5.3 - Eventualmente, caso a empresa tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega, deverá documentar a justificativa junto ao Órgão Solicitante, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

5.4 - Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigando-se a trocá-los no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos** a contar da emissão da notificação de devolução dos mesmos, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

5.5 – O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e ficha técnica apresentada.

5.6 - A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

5.7 - A empresa vencedora deverá entregar o produto no Departamento de Alimentação Escolar, sito a Av. Cruzeiro do Sul, 20-45, Jd. Rosas do Sul – Almoxarifado da Alimentação Escolar, de segunda a sexta-feira, entre 8h e 15h30, sendo o horário de almoço das 11h30 às 12h30, de acordo com as necessidades do Departamento.

5.8 – Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar no Departamento de Alimentação Escolar a seguinte documentação:

a) Declaração de garantia da validade, do padrão de qualidade e da segurança higiênico-sanitária e bromatológica dos produtos a serem fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preço **ou enquanto o último lote de produtos entregues ainda estiver apresentando validade.**

b) Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais.

5.9 - A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar o **mesmo lote e/ou validade**.

5.10 - No momento da entrega os produtos deverão apresentar, no mínimo, **08 (oito) meses** de validade.

5.11 - Em caso de produtos orgânicos a validade poderá ser inferior, sendo avaliado caso a caso durante o julgamento da ficha técnica e definido o prazo de validade do produto durante vigência do contrato.

5.12 – O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado, conforme normas sanitárias, deverá possuir cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado, apresentar-se em bom estado de conservação, com revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização e livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

5.13 - Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da empresa vencedora da concorrência. Caso ocorra qualquer problema durante as entregas, a licitante vencedora será notificada para tomar ciência e providências necessárias.

5.14 - O município poderá recusar o objeto licitado, caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no certame, com mal estado de conservação com perfuração ou mau cheiro. O produto deverá ser de primeira qualidade, sendo assim serão considerados apenas os que atenderem as especificações contidas neste edital.

5.15 - No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, solubilidade, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), o Departamento de Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo com as exigências de qualidade definidas neste Edital e com a amostra contra-prova. Caso seja necessário, o município reserva-se o direito de extrair amostras dos lotes entregues, em havendo dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, encaminhando para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, fundamentado no Art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.16 - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o Departamento de Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à empresa vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

5.17 - A Empresa vencedora se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela entrega dos itens /execução dos serviços, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pela Divisão/Departamento especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação de Bauru.

6.2. O Município designa ainda, como gestores do Contrato, os seguintes servidores:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Franly Regina Craveiro, matrícula 26.028

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a). Ana Carolina Moretto Tanno de Matos, matrícula 29127

6.3. São atribuições do gestor de contrato, além do previsto no Decreto Municipal nº 16.666 /2023:

a) Verificar regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento;

b) Controlar o prazo de vigência deste instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução dos serviços;

c) Analisar e emitir parecer técnico-administrativo, caso necessário, sobre a documentação apresentada pela Contratada, quando do ateste da Nota Fiscal/Fatura;

d) Verificar a manutenção da necessidade e oportunidade da contratação;

e) Encaminhar ao Setor de Contratos eventuais pedidos de modificação contratual;

f) Indicar os fiscais do contrato e presidir a reunião inicial;

g) Encaminhar a indicação de sanções para a Área Administrativa;

h) Manter o Histórico de Gerenciamento deste Contrato, contendo registros de todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das faltas ou defeitos, por ordem histórica;

i) No caso de aditamento contratual, encaminhar documentação contida no Histórico de Fiscalização deste Contrato e com base nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, enviar à Área Administrativa, com pelo menos 90 (noventa) dias de antecedência do término deste Contrato, documentação explicitando os motivos para tal aditamento;

j) Reunir-se com o Fiscal técnico e com a Contratada para correção de deficiências;

k) Receber e atestar, conjuntamente com o Fiscal técnico, os documentos da despesa, quando comprovado o fiel e correto fornecimento dos serviços para fins de pagamento;

l) Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades, bem como confirmar as glosas na Nota Fiscal;

m) Acompanhar e coordenar a atuação da fiscalização técnica;

n) Providenciar outras ações necessárias ao fiel cumprimento do pactuado.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

7.2. No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios de 0,5%(cinquenta centésimo por cento) ao mês ou fração, a contar da data prevista para pagamento até o efetivo pagamento (art. 162 da Lei nº 14.133/21).

7.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

7.3.1 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO: em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU, endereço: Praça das Cerejeiras, 1-59, CNPJ nº 46.137.410/0001-80, ref. Processo nº 164.210 /2023, número da Ata de Registro de Preços/Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

a) Não serão aceitas propostas com pagamento antecipado ou contra entrega e ainda, não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas.

b) O contrato não sofrerá qualquer tipo de alteração em seu valor, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 124 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/21.

8. Critérios de seleção do fornecedor

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.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado. A previsão é de entrega trimestral.

Exigências de habilitação

8.3. A empresa deverá apresentar:

- **Duas amostras do item cotado, em suas embalagens originais**, acompanhadas de Ficha Técnica emitida pela empresa produtora assinada pelo Responsável Técnico com indicação do

Conselho de Classe ou Cargo. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica de Departamento de Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

- Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão sanitário.

Qualificação Técnica

8.4. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

- No mínimo, 01(um) atestado de capacidade técnica operacional, podendo ser apresentado mais de um atestado, em nome da LICITANTE, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que realiza ou realizou fornecimento de objeto com características semelhantes desta licitação. Este atestado deverá conter a especificação do objeto fornecido, do tipo de fornecimento, com indicações das quantidades e outros dados característicos. Será considerado compatível a execução de 50% (cinquenta por cento) de objeto semelhante ao licitado, em consonância com o § 2º do Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021 [1].

[1] Em procedimento licitatório, é possível a exigência de comprovação da capacidade operacional a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, admitindo-se a imposição de quantitativos mínimos de prova de execução de serviços similares de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o § 1º do Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021, vedadas as limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados, nos termos do § 2º do mesmo artigo.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.561.600,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 479.100,00 (quatrocentos e setenta e nove mil e cem reais), conforme custos unitários apostos abaixo:

- Valor da polpa concentrada de tomate: R\$ 15,97/Kg.

Referência: Contrato nº 2023231200428 referente ao Processo nº111.447/2023

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vínculo
12.306.0005.2.017	3.3.90.30	192	Fundamental Federal – fonte 05
12.306.0005.2.018	3.3.90.30	194	Médio Federal – fonte 05
12.306.0005.2.019	3.3.90.30	196	Pré Escola Federal – fonte 05
12.306.0005.2.020	3.3.90.30	198	Creche Federal – fonte 05
12.306.0005.2.021	3.3.90.30	200	Jovens e Adultos Federal – fonte

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 23/05/2024 às 10:49:37.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TR_ANEXO JUSTIFICATIVA AMOSTRA (POLPA DE TOMATE).docx (1.07 MB)
- Anexo II - TR_ANEXO JUSTIFICATIVA ATESTADO CAPACIDADE TECNICA (POLPA DE TOMATE).doc (1.09 MB)