Anexo II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO:

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o **registro de preços para futura e eventual aquisição de pães para merenda escolar e demais secretarias do município de Tapera**, destinados ao atendimento da **merenda escolar da Rede Municipal de Ensino**, do **Programa Primeira Infância Melhor – PIM**, do **CRAS**, bem como das demais necessidades alimentares das secretarias municipais do Município de Tapera/RS, conforme condições, quantidades, especificações técnicas e exigências constantes neste instrumento e em seus anexos.

1.2 A contratação será realizada sob a forma de **Sistema de Registro de Preços**, por se tratar de aquisição com consumo parcelado, quantitativos estimados e demanda variável ao longo da vigência da ata.

2 JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência é necessária para o atendimento das demandas contínuas da Administração Pública Municipal, especialmente no que se refere ao fornecimento de alimentação escolar e à manutenção das ações desenvolvidas pelas unidades assistenciais e demais secretarias que demandem o fornecimento de alimentos.

2.2. No âmbito da alimentação escolar, a contratação visa assegurar o fornecimento regular de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, bem como para o desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, em conformidade com os princípios que regem a política pública de alimentação escolar.

2.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se conveniente e adequada, uma vez que permite a aquisição parcelada conforme a necessidade da Administração, evitando desperdícios, reduzindo estoques desnecessários e promovendo maior eficiência na gestão pública.

3 DESCRIÇÃO DOS ITENS

Lote	Item	Qtde	Un	Descrição	Marca	Preço Unit.
1	1	6.230	Kg	PÃO CERVEJINHA: Tamanho de 50g cada unidade. Produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Pão novo, sem bolores. Com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa		

				pesada" e de características organolépticas anormais. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Preferencialmente feito no dia da entrega.		
2	1	8.070	PC	PÃO DE SANDUÍCHE FATIADO: de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada sem cobertura; não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plásticas internas, com 400 g. Validade: data de entrega não pode exceder mais que 5 dias da data de fabricação.		
3	1	9.707	Kg	PÃO FRANCES: Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Peso por unidade 50 g - macio, sem presença de matérias estranhas, fungos, insetos e sujidades. Não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Não serão aceitos pães mal assados ou queimados. Embalagem transparente, de polietileno atóxico, lacrada com identificação na embalagem dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso. Validade mínima de 05 dias a contar data de entrega.		
4	1	1.301	Kg	PÃO FRANCÊS INTEGRAL: Pão de 50 g a unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitarias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, sem presença de matérias estranhas e sujidades, feito no dia da entrega, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, identificação do fornecedor. O pão deve ser entregue sempre novo, com validade mínima de 05 dias a contar data de entrega.		
5	1	2.801	Kg	PÃO HOT DOG: deverão estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão.		
6	1	2.801	Kg	PÃO SOVADINHO: Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Sem corantes artificiais e sem farelos. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.		

3.1 Os quantitativos constantes desse anexo são meramente estimativos, não implicam em obrigatoriedade de contratação pela Administração, não podendo ser exigidos nem considerados como referência para pagamento, durante a vigência do Registro de Preços, servindo apenas como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes.

4. ESCOPO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os itens a serem adquiridos estão detalhados no **Anexo I – Relação de Itens, Quantidades e Especificações Técnicas**, o qual integra este Termo de Referência para todos os fins.

4.2. As quantidades informadas têm caráter estimativo, servindo como parâmetro para formação de preços e organização do certame, não implicando obrigação de contratação integral pela Administração.

4.3. A Ata de Registro de Preços será utilizada conforme a conveniência e a necessidade da Administração, observados os limites legais e a disponibilidade orçamentária.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os produtos fornecidos deverão atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

a) corresponder integralmente às especificações descritas neste Termo de Referência e em seus anexos;

b) ser entregues em embalagens adequadas, íntegras, limpas, resistentes e lacradas, quando aplicável;

c) apresentar identificação clara do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade;

d) estar em perfeitas condições de consumo, livres de contaminação, deterioração, mofo, pragas, odores estranhos ou quaisquer sinais de adulteração;

e) quando se tratar de produtos de origem animal, apresentar comprovação de inspeção sanitária por órgão competente, conforme a legislação aplicável;

f) ser transportados em condições adequadas à conservação de sua qualidade, inclusive sob refrigeração, quando necessário;

g) atender às normas sanitárias, de rotulagem, de inspeção e de comercialização vigentes.

5.2. Não serão aceitos produtos com:

- embalagem violada, amassada, perfurada, rasgada, estufada ou com vazamento;
- sinais de deterioração ou contaminação;
- prazo de validade inferior ao exigido;
- divergência em relação à especificação técnica;
- ausência de identificação obrigatória no rótulo.

5.3. A eventual indicação de marca, quando existente em alguma especificação, deverá ser compreendida como referência de padrão de qualidade, não constituindo obrigatoriedade de fornecimento, salvo justificativa técnica expressa nos autos.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Forma de fornecimento

6.1.1. O fornecimento será realizado de forma **parcelada**, mediante solicitação formal da Administração, conforme a necessidade de cada unidade requisitante.

6.1.2. Cada requisição deverá indicar, no mínimo, os itens solicitados, quantidades, local de entrega e prazo para atendimento.

6.2. Prazo de entrega

6.2.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contadas do recebimento da requisição, salvo quando outro prazo específico estiver previsto para determinado item em razão de sua natureza perecível ou da rotina operacional da unidade demandante.

6.2.2. Em casos excepcionais, devidamente justificados pela Administração, poderá ser fixado prazo diverso, desde que não comprometa o atendimento da necessidade pública.

6.3. Locais e horários de entrega

6.3.1. Os produtos deverão ser entregues nas unidades indicadas pela Administração, compreendendo escolas, secretarias e demais locais relacionados no **Anexo II – Locais de Entrega**.

6.3.2. As entregas deverão ocorrer, em regra, nos seguintes horários:

- das **7h40min às 10h30min**;
- das **13h15min às 16h30min**.

6.3.3. As entregas deverão ser programadas de forma a não prejudicar o funcionamento regular das unidades recebedoras.

6.4. Transporte e acondicionamento

6.4.1. Todas as despesas decorrentes da execução do objeto correrão por conta da contratada, incluindo embalagem, transporte, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros custos necessários ao integral cumprimento da obrigação.

6.4.2. Os produtos que exijam controle de temperatura deverão ser transportados em veículos adequados, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

6.4.3. A entrega dos alimentos deverá ser realizada por pessoal capacitado e devidamente identificado, com observância das boas práticas de manipulação e transporte de alimentos.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO

7.1. O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado pela Administração, que verificará a conformidade da entrega com as especificações constantes neste Termo de Referência, na ata de registro de preços e na requisição correspondente.

7.2. Serão observados, entre outros, os seguintes critérios:

- integridade da embalagem;
- identificação correta do produto;
- prazo de validade;
- aspecto visual e sanitário;

- quantidade entregue;
- conformidade com a especificação técnica;
- apresentação de documentos exigidos, quando aplicável.

7.3. O recebimento provisório ou o simples recebimento físico dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos ou desconformidades eventualmente constatados posteriormente.

7.4. Constatada qualquer irregularidade, a Administração poderá recusar o recebimento total ou parcial do produto, exigindo sua substituição, sem ônus adicional ao Município.

7.5. Os produtos recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, salvo hipótese excepcional expressamente justificada e aceita pela Administração.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado após a entrega do produto e a devida apresentação da nota fiscal/fatura, desde que o fornecimento tenha sido devidamente atestado pelo fiscal responsável.

9.2. A nota fiscal deverá ser emitida em conformidade com a requisição correspondente e com os dados cadastrais exigidos pela Administração.

9.3. Quando houver separação por secretaria requisitante, as notas fiscais deverão ser emitidas de forma individualizada, conforme orientação da Administração Municipal.

9.4. O pagamento ficará condicionado à regularidade da entrega, ao atesto do recebimento e à comprovação da conformidade do objeto.

9.5. Serão realizadas as retenções tributárias e previdenciárias legalmente cabíveis.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo de outras previstas em lei, no edital, na ata de registro de preços e nos instrumentos correlatos:

a) entregar os produtos de forma parcelada, no prazo e nas condições estabelecidas;

b) responsabilizar-se integralmente pela qualidade, procedência e conservação dos produtos fornecidos;

c) substituir, às suas expensas, no prazo estabelecido, os produtos recusados por desconformidade, avaria, vencimento ou deterioração;

d) manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

e) arcar com todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução do objeto;

f) responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros em razão de falhas na execução, vícios ou defeitos dos produtos;

g) observar rigorosamente a legislação sanitária, trabalhista, previdenciária, fiscal e ambiental aplicável;

h) manter preposto apto a representar a contratada perante a fiscalização;

i) comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o fornecimento regular do objeto.

10.2. A contratada deverá assegurar que os produtos entregues correspondam integralmente às características descritas na proposta e no presente Termo de Referência, vedada a substituição

por item de qualidade inferior ou de especificação diversa, salvo autorização expressa da Administração.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Constituem obrigações da Administração:

a) emitir as requisições de forma clara, objetiva e tempestiva;

b) disponibilizar servidor responsável pela fiscalização e recebimento dos produtos;

c) conferir a conformidade dos bens entregues;

d) comunicar à contratada eventuais irregularidades constatadas;

e) efetuar o pagamento nas condições previstas;

f) prestar as informações necessárias à boa execução contratual;

g) acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços e dos eventuais contratos dela decorrentes.

12. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA

12.1. A execução da contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão formalmente designada pela Administração Municipal.

12.2. Compete ao fiscal da contratação, entre outras atribuições:

- verificar a conformidade dos produtos;
- registrar ocorrências;
- solicitar correções e substituições;
- atestar o recebimento quando atendidas as exigências;
- comunicar ao gestor da contratação qualquer descumprimento relevante.

12.3. Compete ao gestor da contratação acompanhar a vigência da ata, a execução das obrigações assumidas e a adoção das providências administrativas cabíveis em caso de inadimplemento.

13. SANÇÕES E CONSEQUÊNCIAS DO INADIMPLEMENTO

13.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital, na ata de registro de preços e, quando houver, no contrato administrativo.

13.2. A reincidência em atrasos, a entrega de produtos em desconformidade, a recusa injustificada de substituição ou a inexecução reiterada poderão ensejar a aplicação das penalidades cabíveis, inclusive rescisão, observados o contraditório e a ampla defesa.

13.3. Em razão da essencialidade do objeto, especialmente quanto à alimentação escolar, eventual atraso injustificado ou falha grave no fornecimento será tratado com a máxima prioridade administrativa.

14. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

14.1. Os quantitativos informados no Anexo I correspondem a estimativas elaboradas com base na demanda histórica e nas necessidades previstas pelas unidades requisitantes.

14.2. Tais quantitativos não implicam obrigação de contratação integral pela Administração, servindo exclusivamente como referência para o certame, para a formalização da Ata de Registro de Preços e para a elaboração das propostas.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. A existência de previsão de recursos orçamentários será verificada oportunamente no momento da contratação derivada da Ata de Registro de Preços, observadas as regras de planejamento e execução da despesa pública.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As especificações técnicas constantes neste Termo de Referência deverão ser interpretadas de forma sistemática, em conjunto com o edital, a ata de registro de preços, e os anexos correlatos.

16.2. Caso haja divergência entre a descrição constante deste Termo de Referência e os demais documentos da licitação, prevalecerão as disposições do edital, sem prejuízo da coerência entre os instrumentos do processo.

Tapera-RS, 25 de junho de 2026.

Lucimara Karpe Canova

Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto