

Estado do Rio Grande do Sul

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO № 040/2024 DISPENSA DE LICITAÇÃO № 023/2024 DE 07 DE JUNHO DE 2024

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de água mineral, pães e gás atendimento das demandas das Escolas Municipais e demais setores e Secretarias Municipais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo.

Item	DESCRIÇÃO			
01	ÁGUA MINERAL (Somente o Líquido): Tipo sem gás, acondicionada em garrafão plástico de 20 litros , lacrado e retornável, o garrafão deverá apresentar ótimo estado de conservação, isto é: estar limpo, sem manchas, sem odor ou amassado, sem furos ou evidência de violação, deve conter no rótulo, as informações do fabricante. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Unidade	250	
02	ÁGUA MINERAL, natural, sem gás, vedada com tampa-lacre de rosca. Produto acondicionado em garrafa plástica descartável transparente, contendo no mínimo 500 ml por unidade. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGA DEVERÁ OCORREREM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Unidade	300	
03	ÁGUA MINERAL, natural sem gás, vedada com tampa-lacre de rosca. Produto acondicionado em garrafa plástica descartável transparente de no mínimo 1500 ml(1,5L). IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Unidade	150	
04	BOTIJÃO DE GÁS P13 (Casco)	Unidade	5	
05	BOTIJÃO DE GÁS P45 (Casco)	Unidade	2	
06	CARGA DE GÁS P13 (Base de Troca) . Composição Básica de Propano e Butano, Gás de Cozinha. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Unidade	120	
07	CARGA DE GÁS P45 (Base De Troca) Composição Básica de Propano e Butano, Gás de Cozinha. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGADEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Unidade	2	
08	PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL – Embalado em saco plástico transparente atóxico, embalagem contendo 300g. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação contendo as características do produto. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGADEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	Pacote	100	



Estado do Rio Grande do Sul

09	PÃO DE FORMA, FATIADO: Tipo sanduíche. Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. As fatias, do pão de forma, deverão pesar 20g (vinte gramas) e 30g (trinta), apresentar tamanhos e formatos uniformes. Validade 7 (sete) dias. Somente serão aceitos produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de um dia corrido, que antecedem a data de entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. A embalagem primária do produtodeverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Embalagem 600 gramas. IMPRESCINDÍVEL: ENTREGA ATÉ AS 8H DA MANHĀ, NOS LOCAIS INDICADOS NAS SOLICITAÇÕES	KG	900
10	PÃO DE HAMBÚRGUER — Unidades de 90 gramas. Embalado em saco plásticotransparente atóxico, deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação contendo as características do produto. IMPRESCINDÍVEL: A ENTREGADEVERÁ OCORRER EM ATÉ 3 HORAS APÓS A SOLICITAÇÃO	KG	200
11	PÃO FRANCÊS: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco- parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder integridade. Unid. 50 gramas.	KG	700



Estado do Rio Grande do Sul

12	PÃO SOVADO – Unidade de 500 gramas, embalado em saco plástico transparente atóxico, deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação contendo as características do produto IMPRESCINDÍVEL: ENTREGA ATÉ AS 8:00H DA MANHÃ, NOS LOCAISINDICADOS NAS SOLICITAÇÕES	KG	100
13	PÃO SOVADO DE CACHORRO QUENTE: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, nãoaderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Somente serão recebidosos produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termo soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para estefim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas.	KG	600

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA SOLUÇÃO

- 2.1 A presente contratação encontra fundamento no art. 75, inciso II, da Lei 14.133/2021.
- 2.2 Considerando a necessidade apresentada, verifica-se que os itens serão necessários para atender as necessidades das secretarias, dotando-as de condições compatíveis com finalidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E JUSTIFICATIVA DO OBJETO

Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quantourbana, para o ano letivo de 2024 e 2025— A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São José do Ouro, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

4. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Os fornecedores serão classificados considerando as propostas de menor preço unitário.



Estado do Rio Grande do Sul

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO DO LICITANTE MAIS BEM CLASSIFICADO

- 5.1 Será requisito de habilitação da empresa, a comprovação dos seguintes documentos:
- a) Ato Constitutivo devidamente registrado, todas as alterações ou a consolidação. (Contrato Social, para sociedades empresárias; Estatuto Social, para Sociedades anônimas e Associações ou Requerimento de empresário/CCMEI, para empresa individual sem sócios) e Declaração que atende aos requisitos e exigencias constantes no Art. 63 da Lei 14.133/2021.
- b) Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
- c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- d) Prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Comprovante de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- g) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- h) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei (registrado na Junta Comercial OU Escrituração Digital Sped), que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- i) Empresas constituídas a menos de um ano, deverão apresentar o Balanço de Abertura.
- j) Fica dispensada a apresentação de balanço para o Microempreendedor individual MEI.

6. DA EXECUÇÃO, GESTÃO DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- 6.1 A entrega dos pedidos deverá ser feita nos locais indicados na solicitação de compras, correndo porconta do fornecedor, todas as despesas decorrentes do fornecimento dos itens.
- 6.1.1 Requisitos de entrega impressendíveis:

Itens: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08 e 10 – Entrega até no máximo 3(três) horas após a solicitação. **Itens:** 09, 11, 12 e 13 – Entrega até as 08:00h da manhã, nos locais indicados nas solicitações.

- 6.1. Será encaminhada para a empresa, sempre com antecedência, um pedido contendo a especificação do produto, as quantidades, o local e o horário para a entrega.
- 6.2. Caso seja necessário alterar o pedido ou quantidade, a secretaria solicitante, entrará em contato com a empresa o mais rápido possível, para não haver atrasos ou prejuízos.
- 6.3. O pagamento será realizado em prazo não superior a 30 (trinta) dias, mediante Nota Fiscal, contados da emissão do recebimento definitivo, ateste, medição, vistoria ou outra forma que o gestor ou fiscal do contrato, comprove o pleno cumprimento das obrigações pactuadas.
- 6.4. Em caso de entrega ou execução parcial, a empresa será notificada para ocorra a devida complementação conforme indicação, em até 10 (dez) dias, sem prejuízo das penalidades;
- 6.5. Se disser respeito à especificação, será considerado como não entregue ou executado, determinada a substituição ou correção por conta da empresa, em até 10 dias da notificação.

7. ESTIMATIVA DE CUSTOS

7.1 A estimativa de custos é compatível com os preços atuais de mercado, elaborada na fase preparatória do processo, na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021, preservada em sigilo. As empresas deverão apresentar as propostas considerando suas estimativas reais de custo.



Estado do Rio Grande do Sul

8. DO RECURSO A SER UTILIZADO

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO:	05 – OUTROS GASTOS COM A EDUCAÇÃO					
UNIDADE:	03 – Ol	03 – OUTROS GASTOS COM A EDUCAÇÃO				
ATIV/PROJ:	2031 Manutenção da Merenda Escolar					
RUBRICA:	3.3.90.30.00.00.00		Material de Consumo	103		

9. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- I. Executar a os serviços observando fielmente as disposições contidas em edital e contrato;
- II. Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, honorários ou despesas incidentes sobre os serviços, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias aos empregados para a execução dos serviços, inclusive de convenções e acordos coletivos;
- III. Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, os serviços efetuados em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto contratado;
- IV. Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e em contrato.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- I. Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA referente aos serviços executados, nos termos do presente instrumento;
- II. Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- III. Determinar as providências necessárias quando as entregas estiverem em desacordo com a forma estipulada no edital, sem prejuízo da aplicação das sanções quando for o caso.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1 A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo Art. 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado.
- 11.2 Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo agente de contratação.
- 11.3 A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente termo, por meio de agente designado, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 11.4 Não poderão disputar licitação ou participar da execução, direta ou indiretamente, aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, civil ou trabalhista com dirigente do órgão ou entidade contratante ou agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- 11.5 Elegem o foro da Comarca de São José do Ouro, renunciando expressamente qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer litígios oriundos deste processo.

São José do Ouro, RS, 07 de abril de 2024