

## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### **1. OBJETO**

1.1 - O presente Termo de Referência tem por objeto determinar as condições que disciplinarão a contratação de empresa para fornecimento de produtos de Padaria.

#### **2. FINALIDADE:**

A presente licitação tem como objetivo selecionar a melhor proposta para a aquisição de produtos de Padaria que serão utilizados pelas diversas Secretarias do Município de Natividade. Os produtos e suas quantidades foram estimados pelas secretarias levando em consideração a previsão de consumo para o ano de 2018.

#### **3. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO/PRODUTO:**

3.1 - A mercadoria deverá ser entregue de forma parcelada conforme a necessidade das secretarias, com a expedição de ordem de fornecimento indicando a quantidade e o local para a entrega da mercadoria que deverá ocorrer em 24 horas, contados de sua emissão.

3.2 – Será de responsabilidade da Empresa realizar a entrega no local que a Secretaria Municipal indicar.

3.3 – Os produtos deverão ser frescos, boa aparência e embalados para serem entregues.

3.4 - É de total responsabilidade do licitante todas as despesas com o transporte do material até o local indicado para a entrega, taxas, encargos de qualquer natureza e quaisquer despesas administrativas incidentes no preço apresentado na Licitação.

3.5 – Os produtos solicitados só serão recebidos se a Empresa:

3.5.1 – entregar os produtos conforme especificação constante no Termo de Referência e na proposta ganhadora;

3.5.2 – entregar os produtos nos locais, horários e nos prazos indicados na autorização de fornecimento;

3.5.3 – entregar os produtos conforme qualidade, quantidade e prazo de validade exigidos.

3.6 - Constatadas irregularidades quanto à especificação, marca, quantidade, qualidade e validade do produto entregue, a Empresa deverá substituir o produto o produto no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;;

#### **4. DA QUANTIDADE**

4.1 A quantidade total estimada de produtos prevista no contrato:

ITEM	PRODUTO	UNID.	QUANT.
1	<b>BOLO CASEIRO</b> – Bolo caseiro, para lanche, feito com matéria-prima de primeira qualidade, cortado em pedaço de aproximadamente 30g e embalados em bandejas descartáveis novas de boa qualidade e envolvidos com plástico filme em toda a bandeja (por cima e fundo), impedindo totalmente qualquer entrada de ar ou sujidades. Cada bandeja deve conter de 33 a 34 pedaços, totalizando 1kg de bolo. Sabores variados de fubá, chocolate, leite, cenoura, abóbora, beterraba, abacaxi ou amendoim.	KG	830
2	<b>BOLO CONFEITADO COM 3 CAMADAS E 2 RECHEIOS sendo cada bolo com 1,5 kg</b>	UND	50
3	<b>BOLO REDONDO</b> – Assados ao ponto e embalados com filme plástico. Rotulo com data de fabricação; Validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	100
4	<b>BOLO DE CENOURA COBERTURA DE CHOCOLATE</b>	TAB	100
5	<b>BOLO DE CHOCOLATE – TABULEIRO DE 1 ½ KG.</b> – Assado ao ponto embalado com filme plástico. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico		250
6	<b>BROA DE FUBÁ – TABULEIRO 1 ½ KG</b> – Assada de boa qualidade macia e aerada. Serão rejeitadas broas mal assadas, queimadas, amassadas, achatados e “embatumadas aspecto massa pesada” e de características organolépticas.	TAB	60
7	<b>LEITE DE VACA</b> – Leite de vaca pasteurizado; em embalagem tipo “barriga mole” de 1 litro atendendo a todos os critérios determinados pela ANVISA	UNID	1.300
8	<b>MINI SONHO</b> – Pão doce recheado com creme ou doce de leite, podendo variar com outras coberturas. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	UNID	1.800
9	<b>PACOTE DE BISNAGUINHA 300G</b>	PCT	50
10	<b>PÃO A METRO</b> – Tipo pão francês formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	LT	250
11	<b>PÃO DE FORMA 500G.</b>	UNID	250
12	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL 500G</b>	UNID	600
13	<b>PÃO DE GERGILIM</b>	SC	1.500

14	<b>PÃO DE SACOLA 450 GR.</b> – Pão de sacola de massa leve, farinha de trigo/fermento/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Iseto de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de sacola resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (Cinco) dias a contar no ato da entrega.	<b>UNID</b>	<b>500</b>
15	<b>PÃO FRANCES DE 50 GR.</b> – Pão de 50g, de boa qualidade 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 característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	<b>UNID</b>	<b>6.000</b>
16	<b>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE</b> – Peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	<b>UNID</b>	<b>31.000</b>
17	<b>PÃO SALARINHO 25GR.</b> – Peso 25g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega., prazo de validade, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	<b>UNID</b>	<b>314.00</b>
18	<b>PIZZA PEQUENA</b> – Deverá ser produzida por tamanho adequado, quantidades e ingredientes. E diversos sabores, embaladas em caixas personalizadas com massa fina ou	<b>UNID</b>	<b>400</b>

	macia.		
<b>19</b>	<b>ROCAMBOLE</b> – Bolo de rolo feito com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar e uma fina camada de goiaba e outros sabores derretida enrolada e embalada com recipiente próprio.	<b>UNID</b>	<b>50</b>
<b>20</b>	<b>ROSCA FRITA</b>	<b>UNID</b>	<b>1.800</b>
<b>21</b>	<b>ROSQUINHA DE NATA EMBALAGEM 400GR</b> – Assada de boa qualidade macia e aerada. Serão rejeitadas rosquinhas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e “embatumadas aspecto massa passada” e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400gr.	<b>UNID</b>	<b>200</b>
<b>22</b>	<b>TORRADA DE SACOLA 500GR</b> – Fatia de pão levemente torrada por ação do calor, geralmente pincelada com manteiga, compota, etc...	<b>SC</b>	<b>110</b>

podendo haver um acréscimo ou uma supressão de até 25% do valor do contrato, conforme previsto no Artigo 65, 1º, da Lei nº 8.666/93.

O valor total de R\$ 131.388,62 (Cento e trinta e um mil e trezentos e oitenta e oito reais e sessenta e dois centavos).

## 5. DA HABILITAÇÃO

5.1 A contratada deverá apresentar cópia do Alvará de funcionamento atualizado;

5.2 A regularidade fiscal e trabalhista deverá ser comprovada mediante as seguintes certidões:

- a) A Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (<http://www.receita.fazenda.gov.br/Certidoes/pessoajuridica.htm>);
- b) Certidão Negativa de Débitos Previdenciários (CND) (<http://www.receita.fazenda.gov.br/Previdencia/CND/default.htm>);
- c) Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS – CRF (<http://www.receita.fazenda.gov.br/cidadao/Crf/FgeCISCriteriosPesquisa.asp>);
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

## 6. CRITÉRIO DE ESCOLHA DO PREÇO VENCEDOR

6.1 Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço Unitário.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o preço e as condições acordadas no contrato;

7.2 Promover, através do gestor do contrato, o acompanhamento e a fiscalização da prestação do fornecimento, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando, em

registro próprio, as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;

7.3 Proporcionar à CONTRATADA as facilidades necessárias, a fim de que possa desempenhar normalmente o serviço contratado;

7.4 Comunicar, no ato da liquidação da despesa, através da Seção de Contabilidade, aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado ou Município, as características e os valores pagos à CONTRATADA, segundo o disposto no artigo 63 da Lei nº 4.320/64.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1 A empresa Contratada deverá informar, após a assinatura do contrato, incluindo os prazos e procedimentos a serem adotados na execução do fornecimento contratado;

8.2 Cumprir o que dispõe este Termo de Referência e no contrato, incluindo os prazos e os procedimentos a serem adotados na execução do fornecimento contratado;

8.3 Não transferir a outrem, nem subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste contrato;

8.4 Responsabilizar-se por eventuais danos causados por seus empregados, diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do Contrato;

8.5 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a sofrer seus empregados durante a execução dos fornecimentos;

8.6 Dar ciência ao Contratante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução dos fornecimentos;

8.7 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante;

8.8 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/93;

8.9 À Contratada caberá assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Contratante;

8.10 Assumir a responsabilidade por eventuais acidentes de trabalho quando forem vítimas os seus empregados quando da execução dos fornecimentos, ainda que venham a ocorrer nas dependências deste da Prefeitura.

## **9. DO PAGAMENTO**

9.1 Após verificado que os produtos foram entregues de acordo com as exigências contidas neste Termo de Referência, o CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA mediante a apresentação de Nota Fiscal mensal, de acordo com as

descrições contidas na Nota de Empenho NE, por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, *no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento de cada parcela.*

9.2 O pagamento será feito de acordo com a quantidade de produtos fornecidos durante o mês.

9.3 A comprovação da quantidade de produtos fornecidos durante o mês, será através da apresentação dos recibos, que deverão acompanhar a nota fiscal mensal.

9.4 O Município se reserva no direito de não efetuar o pagamento se, no ato, for observado que o fornecimento não está de acordo com as especificações contidas no instrumento contratual, sem prejuízo da aplicação de sanções contratuais cabíveis.

9.5 As empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL deverão apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a declaração prevista no art. 4.º da Instrução Normativa n.º 1.234 – RFB, de 11 de janeiro de 2012, assinada por seu(s) representante(s) legal(s), em duas vias.

9.6 Caso a empresa não seja optante pelo SIMPLES NACIONAL, o valor soa tributos federais será descontado a fonte, conforme Instrução Normativa n.º 1.234 – RFB, de 11 de janeiro de 2012.

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Natividade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

10.2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas aqui previstas, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, conforme segue:

10.2.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o preço global da contratação, no caso da vencedora não cumprir os prazos.

10.2.2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o preço total do contrato, por dia de atraso e no caso da vencedora não cumprir os prazos, até o limite máximo de 30 (trinta) dias, quando poderá se dar por cancelada a contratação ou suspensa a emissão de nova contratação para a penalizada. Aplica-se a mesma multa no caso de não cumprimento das disposições contidas no Anexo II, podendo a contratação ser cancelada na hipótese de reincidência.

10.2.3. À contratada que descumprir qualquer item, prazo e condições deste Edital será aplicada a seguinte penalidade: advertência registrada e posteriormente abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas.

## **11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

11.1 O Contrato terá vigência de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogável pelo mesmo período de acordo com a necessidade da Administração, com termo inicial a partir da data de publicação no Diário Oficial do Município.

## **12. DO ACOMPANHANTE E DA FISCALIZAÇÃO**

12.1 A realização de todas as atividades relacionadas à contratação será acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do Contrato, ou um servidor indicado por cada secretaria.

12.2 O Gestor registrará todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto contratado, determinado o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado para acompanhamento e fiscalização do objeto deste Termo de Referência deverão ser solicitadas à autoridade superior competente, para a adoção das medidas que esta achar necessárias.

Natividade/RJ 19 de fevereiro de 2018.

Pedro César Oliveira de Souza  
Secretario Municipal de Administração

Obs: Eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas através do telefone (22) 38411051