

## TERMO DE REFERÊNCIA Nº 030/2022-1 – ADM

### 1. OBJETO:

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de salgados, lanches e refrigerantes de forma parcelada, *in loco* ou para retirada, para consumo de diversos Departamentos.

### 2. DOS FORNECIMENTOS:

2.1. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

ITEM	QTDE. ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO
01	300	KG	Bolo confeitado – composto de massa de pão de ló, a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga, com recheio de creme de baunilha, chantili e uma fruta (abacaxi, ameixa, coco, maracujá).
02	400	KG	Bolo simples, feito a base de trigo, açúcar, margarina e ovos com sabores variados.
03	50	Litro	Café com leite tradicional; composto por no mínimo de 400 ml de café pronto tradicional (50 g de pó de café torrado e moído; 160 g de açúcar refinado; 1 litro de água filtrada em temperatura aproximada de 90°) e 600 ml de leite UHT integral; em embalagem térmica apropriada.
04	100	Litro	Café pronto tradicional; composto por no mínimo de 50 g de pó de café torrado e moído; 160 g de açúcar refinado; 1 litro de água filtrada em temperatura aproximada de 90°; em embalagem térmica apropriada.
05	5000	Unidade	Pão de queijo assado, feito com pré-mistura adequada e adicionada de queijos prato e meia cura, pesando 20 gramas aproximadamente.
06	1500	Unidade	Refrigerante; composto de extrato de cola, água gaseificada; sendo permitido açúcar, extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo; isento de corantes artificiais, validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em lata, sem amassados, contendo 350 ml cada; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 544 de 16/11/1998 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato aos procedimentos administrativos determinados pelo

			MAPA. Obs.: entregar gelado.
07	2300	Unidade	Refrigerante; composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar; sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em lata, sem amassados, contendo 350 ml cada; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 544 de 16/11/1998 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. Obs.: entregar gelado.
08	9000	Unidade	Salgado assado tipo <i>croissant</i> folhado recheado com presunto cozido e queijo prato, elaborado a base de farinha de trigo especial e gordura própria, pesando 30 gramas aproximadamente.
09	10000	Unidade	Salgado assado tipo pão de batata, recheado com frango desfiado temperado e requeijão tipo catupiry, elaborado com pré-mistura e adicionado de flocos de batata desidratada, pesando 40 gramas aproximadamente.
10	15000	Unidade	Salgado frito, tipo coxinha, recheada com frango desfiado temperado feito a base de farinha de trigo e ovos, pesando 40 gramas aproximadamente.
11	5000	Unidade	Sanduíche tipo míni misto frio: míni média de sal, maionese, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto.
12	4000	Unidade	Sanduíche tipo misto frio: média de sal, maionese, duas fatias de queijo e duas fatias de presunto.
13	500	Unidade	Sanduíche tipo x-salada: pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto, tomate e alface.
14	400	Unidade	Sanduíche tipo x-tudo: pão de hambúrguer, maionese, hambúrguer, bacon, ovo, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto, tomate e alface.
15	400	Litro	Suco natural de laranja, limão ou abacaxi, em embalagem apropriada.

2.2. Todos os produtos utilizados para preparo dos lanches e salgados deverão ser de primeira qualidade e atender à legislação vigente.

### 3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

3.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigará-se-á:

3.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções,

erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

- 3.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega dos lanches/salgados/refrigerantes solicitados. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade lícito.

#### **4. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:**

- 4.1. Fornecimento de forma parcial, nos estabelecimentos da empresa contratada imediatamente mediante a apresentação de “Pedido de Compra”, ou no local determinado pela Administração (*in loco*), mediante a emissão de “Pedido de Compra”, autorizando a entrega;
- 4.2. Os itens deverão ser entregues, de modo parcial, conforme solicitação da Prefeitura do Município de Cajati – SP (Divisão de Compras e Licitações), que informará com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sobre os fornecimentos que deverão ocorrer a contar do recebimento do Pedido de Compra, para que os produtos estejam aptos para consumo no ato de entrega.
- 4.2.1. Os itens deverão ser entregues em todos os dias da semana, inclusive em fins de semana e feriados, em qualquer horário, a critério da Administração Municipal.

#### **5. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS:**

- 5.1. O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá de análise por servidor que deverá verificar a quantidade e atendimento a todas as especificações contidas neste Termo de Referência e no edital para a aceitação definitiva.
- 5.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração Municipal.
- 5.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

#### **6. REPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

- 6.1. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil, conforme o edital quando:
- 6.1.1. O produto não atender as especificações do edital; e,
  - 6.1.2. O produto apresentar qualquer alteração ou defeito de fabricação.

**7. PAGAMENTO:**

- 7.1. Entregue e aceite o produto no dia entrega, sem que tenha havido reclamações quanto à sua qualidade e quantidade, a empresa fornecedora apresentará no dia seguinte a nota fiscal para a liquidação e pagamento da despesa, que acontecerá mediante ordem bancária creditada em conta corrente no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento definitivo dos produtos.

Cajati, 09 de novembro de 2022.

Hotton Bruno Lucena Bernardo  
Divisão de Apoio Administrativo

Maria Claudia dos Santos Domingues  
Departamento de Administração