



SEDESO
SECRETARIA
DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA AÇÕES DE ENFRENTAMENTO AO COVID 19, DE ACORDO COM LEI MUNICIPAL 4023 DE 06/07/20, COORDENADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

JUSTIFICATIVA

Com a finalidade aumentar a capacidade de resposta do Suas no atendimento às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social, o objeto da Dispensa de Licitação tem como finalidade atender a este público, por conta do surto do Novo Coronavírus (Covid-19) que requer medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública, de acordo com a Lei 13979 de 06 de Fevereiro de 2020.

A referido processo tem como base legal a Lei nº 4023 de 06 de Julho de 2020 e Projeto de Lei nº 037/2020 que considerando o Estado de Emergência autoriza o Prefeito de acordo com o Artigo abaixo:

Art. 1º - Considerando o Estado de Emergência decretado, fica autorizada ao Prefeito Municipal de Feira de Santana – BA, a redesignação das Emendas Parlamentares Impositivas, dos Edis abaixo subscritos, endereçadas outrora às secretarias municipais diversas, à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, cujo orçamento fora aprovado e publicado no Diário Oficial do Município, datado de 26.12.2019, com o fulcro de crédito no momento a ser aplicado em demandas da Assistência Social no Município.

As famílias que serão beneficiadas constam na base de dados do Cadastro Único do Município em situação de pobreza e extrema pobreza.

ITEM – CESTA BÁSICA

Será encaminhada a ordem de fornecimento dos referidos produtos para a empresa, sendo que a entrega dos itens será parcelada e semanal no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após cada solicitação;

Os locais de entrega das Cestas Básicas serão informados pela Secretaria após a emissão da Ordem de Fornecimento;

A empresa responsável pela entrega do material deverá entregá-los de acordo com as discriminações contidas nesta especificação do objeto;

Os Itens deverão estar isentos de amassamentos, avarias e quaisquer outros defeitos que prejudiquem ou tornem imprópria a sua utilização, bem como, quando for o caso, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Essa validade deve ser de no mínimo 04 meses (Café), 06 meses (Feijão, Farinha, Fubá, Biscoito, Molho de Tomate e Soja) ou 12 meses (Arroz, Açúcar, Macarrão, Sal e Óleo) a contar a partir da data da entrega;

Os itens deverão ser acondicionados em embalagem resistente a transporte.

As cestas básicas a serem adquiridas por esta Secretaria serão na quantidade para atender a demanda:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	CESTA BÁSICA CONTENDO 02 KG DE ARROZ PARBOILIZADO, 01 KG DE AÇÚCAR CRISTAL, 02KG DE FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA, 02KG DE FARINHA DE MANDIOCA, 02 PACOTES DE 500G DE FLOCÃO DE MILHO, 02 PACOTES DE 500G DE MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, 01 PACOTE DE 250G DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 01 KG DE SAL REFINADO, 01 PACOTE DE 400G DE BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, 01 SACHÊ DE 340G DE MOLHO DE TOMATE, 01 OLEO DE SOJA DE 900ML, 01 LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 200G, 01 PROTEÍNA DE SOJA DE 500G, TUDO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE COM LACRE PLÁSTICO.	UNIDADE	26625

ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS
AÇUCAR CRISTAL - cor branca, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, livre de parasitas e de detritos. Embalagem de 1Kg, contendo dados de identificação do fabricante, validade, lote, informação nutricional.
ARROZ PARBOLIZADO – Parbolizado, classe: longo fino, tipo 1, Embalagem de 1Kg com as devidas informações do produto e do fabricante, prazo de validade, lote e informações nutricionais.
BISCOITO CREAM CRACKER – Embalagem devendo conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade e apresentar peso líquido de no mínimo 400g.
CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, sabor tradicional, selo de pureza ABIC – embalagem tipo “almofada”, peso líquido de no mínimo 250g, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e lote.
MOLHO DE TOMATE - O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: cor vermelha; cheiro e sabor próprios. O

<p>produto não poderá conter sujidades. O mesmo deverá estar acondicionado em embalagem primária de sachês, adequadas pesando no mínimo 340 gramas devendo conter dados de identificação do fabricante, lote, prazo de validade e informações nutricionais.</p>
<p>FARINHA DE MANDIOCA - tipo branca, fina. Constituída de matéria-prima sã e limpa. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitas e bolores. Embalagem primária: pacotes de plástico de polietileno transparente, atóxico, hermeticamente fechada por termossoldagem resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem contendo peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, prazo de validade.</p>
<p>FEIJÃO CARIOCA tipo 1 – constituído de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, isento de detritos animais ou vegetais, matéria terrosa e matérias estranhas como grão ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote de polietileno atóxico, transparente e resistente, conteúdo de 1kg, hermeticamente fechado por termossoldagem. Rotulagem contendo peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, prazo de validade.</p>
<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA - Flocos de milho amarelo, embalados em pacotes de no mínimo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.</p>
<p>LEITE EM PÓ – 200g de leite em pó integral. Produto deverá conter no mínimo 26% de gorduras, embalado em pacotes plásticos laminados, resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, validade, lote e informação nutricional e quantidade do produto.</p>
<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Macarrão espaguete, massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, peso mínimo de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, validade, lote e informação nutricional.</p>
<p>ÓLEO DE SOJA – óleo vegetal de soja refinado; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem de 900 ml, que deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.</p>
<p>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA – deverá se apresentar em forma de grânulos, sem sujidades ou materiais estranhos. Embalagem pesando no mínimo 500g que deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.</p>
<p>SAL REFINADO IODADO – Sal de cozinha refinado iodado, embalagem de 1kg com as devidas informações do produto e do fabricante, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.</p>

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter fornecido o objeto a ser contratado em características que possuam similaridade e quantitativos proporcionais ao objeto desta Dispensa de Licitação, devendo o quantitativo não ser inferior a 30% (trinta por cento) da dimensão a ser contratada.

Com o fito de comprovar que a empresa se encontra ativa e executando, assim como evitar possíveis aventureiros, a empresa deverá apresentar Balanço Patrimonial Digital atualizado.

Considerando o objeto a ser contratado, assim como a necessidade de garantir a eficiência na entrega das Cestas Básicas, faz-se necessário que a empresa possua estrutura operacional condizente com a dimensão do objeto, neste sentido, deverá apresentar Declaração de Disponibilidade e Capacidade Instalada, atestando que possui estrutura física e operacional para a execução contratual.

AMPARO LEGAL

Para comprovar a capacidade técnico-operacional das licitantes, guardada a proporção com a dimensão e a complexidade do objeto de Dispensa de Licitação, podem-se exigir, desde que devidamente justificados, atestados de execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços similares, limitados, contudo, às parcelas de maior relevância e valor significativo. Acórdão 1842/2013-Plenário, TC 011.556/2012-9, relatora Ministra Ana Arraes, 17.7.2013.

A verificação de que determinado atestado de habilitação técnica é hábil para comprovar efetivamente a capacidade de licitante para executar o objeto pretendido, a despeito de tal atestado não se ajustar rigorosamente às especificações do edital, justifica sua aceitação pela Administração. Acórdão n.º 2297/2012-Plenário, TC-016.235/2012-6, rel Min. Walton Alencar Rodrigues, 29.8.2012.

É lícita a exigência de quantitativo mínimo por atestado, quando for necessária para comprovação da capacidade técnico-operacional de execução do objeto licitado. Acórdão n.º 2308/2012-Plenário, TC-009.713/2012-3, rel. Min. Raimundo Carreiro, 29.8.2012.

As exigências de habilitação devem guardar proporcionalidade com a dimensão e a complexidade do objeto licitado, de modo a proteger a Administração Pública de interessados inexperientes ou incapazes para prestar o serviço desejado. TC 020.800/2013-4, relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, 20.8.2013.

SÚMULA Nº 263/2011 – TCU Para a comprovação da capacidade técnico-operacional das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente, às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado.

AMOSTRAS

As amostras do fornecedor deverão ser apresentadas, no prazo de até 02(dois) dias a partir da declaração de proposta vencedora; na Divisão Financeira da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, situada na Av. Senhor dos Passos nº 212, bairro Centro, cidade de Feira de Santana – Bahia, em embalagem primária (embalagem que está em contato direto com os alimentos), igual a que será entregue por ocasião do fornecimento, onde deverão conter impressas as seguintes informações:

- a) Peso bruto e líquido, quando necessário;
- b) Identificação do fabricante (nome, endereço, CNPJ);
- c) Prazo de validade;
- d) Lote
- e) Laudo de Classificação do produto para os itens: arroz parboilizado, farinha de mandioca e feijão tipo carioca;
- f) Número de Registro no Órgão competente, quando necessário;
- g) Informação nutricional conforme legislação vigente RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003;
- h) Todos os alimentos devem ter prazo de validade de no mínimo 04 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

As amostras serão analisadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, sendo submetidas à análise das fichas técnicas, rotulagem e comparação entre a especificação do documento de especificação e embalagem entregue. O Setor emitirá Laudo Técnico aprovando a entrega conforme as amostras apresentadas.

Para comprovar a capacidade técnico-operacional das licitantes, guardada a proporção com a dimensão e a complexidade do objeto de Dispensa de Licitação, podem-se exigir, desde que devidamente justificados, atestados de execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços similares, limitados, contudo, às parcelas de maior relevância e valor significativo. Acórdão 1842/2013 – Plenário TC 011.556/2012-9, relatora Ministra Ana Arraes, 17.7.2013.

A verificação de que determinado atestado de habilitação técnica é hábil para comprovar efetivamente a capacidade de licitante para executar o objeto pretendido, a despeito de tal atestado não se ajustar rigorosamente às especificações do edital, justifica sua aceitação pela Administração. Acórdão n.º 2297/2012-Plenário, TC-016.235/2012-6, rel. Min. Walton Alencar Rodrigues, 29.8.2012.

É licita a exigência de quantitativo mínimo por atestado, quando for necessária para comprovação da capacidade técnico-operacional de execução do objeto licitado. Acórdão n.º 2308/2012-Plenário, TC-009.713/2012-3, rel. Min. Raimundo Carreiro, 29.8.2012.

As exigências de habilitação devem guardar proporcionalidade com a dimensão e a complexidade do objeto licitado, de modo a proteger a

Administração Pública de interessados inexperientes ou incapazes para prestar o serviço desejado. TC 020.800/2013-4, relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, 20.8.2013.

SÚMULA Nº 263/2011 – TCU Para a comprovação da capacidade técnica- operacional das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA SOLICITADA

ALIMENTOS QUE DEVEM APRESENTAR NO ATO DA ENTREGA DAS AMOSTRAS A FICHA TÉCNICA CORRESPONDENTE AO PRODUTO.

Observações:

- a) A ficha técnica do produto deve conter no mínimo as seguintes informações: designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (primária e secundária), composição do produto (se for o caso), prazo de validade, forma de armazenamento, modo de preparo (se for o caso), SIE ou SIF quando for o caso, informação nutricional, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente.
- b) O controle de qualidade do produto será efetuado a cada entrega e sempre que os nutricionistas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social julgarem necessário, ficando a contratada obrigada a providenciar novas análises laboratoriais que lhe forem solicitadas e a arcar com os custos envolvidos.
- c) Os custos referentes aos laudos laboratoriais de análise/reanálise e de inspeção/reinspeção são de responsabilidade da Contratada.