

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. As presentes especificações têm por objetivo definir o conjunto de elementos que orientarão o registro de preço para futura e eventual aquisição de marmitas a serem destinadas à Secretaria Municipal da Saúde, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU, Secretaria da Agricultura e Secretaria de Obras, Viação e Serviços Urbanos de segunda-feira à domingo.

1.2. As secretarias solicitantes são as Secretarias Municipais da Saúde, Agricultura e Obras, Viação e Serviços Urbanos.

1.3. Abaixo segue maior detalhamento acerca do fornecimento:

Item	Descrição	Unidade	Qtd
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – 240 UNIDADES			
01	<p>Fornecimento de marmitas, com valor nutricional de: Aproximadamente 693 kcal/marmita, 17 gramas de fibra, 60 gramas de proteína, 128 gramas de carboidrato e 09 de lipídios. TAMANHO MÉDIO, peso mínimo 650 GRAMAS, sendo: no mínimo 150 g de carne sem osso ou 210 g de carne com osso, no máximo: 150 g de arroz e 140 g de feijão no máximo; no mínimo 150 g de acompanhamentos.</p> <p>-Refeição individual embalada em marmita descartável do tipo isopor com tampa.</p> <p>-Para cada marmita um kit descartável, contendo: 1 garfo, 1 faca e 1 folha de guardanapo, ambos embalados.</p> <p>-Dois tipos de variedades de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida, sendo uma folhosa. Devem estar acondicionadas em compartimento de plástico e o tempero separado.</p> <p>- O cardápio deverá ser alternado por semana.</p> <p>-As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas, quentes (exceto as saladas).</p>	Unidade	120
02	<p>Fornecimento de marmitas, com valor nutricional de: Aproximadamente 693 kcal/marmita, 17 gramas de fibra, 60 gramas de proteína, 128 gramas de carboidrato e 09 de</p>	Unidade	120

	<p>lipídios. TAMANHO MÉDIO, peso mínimo 650 GRAMAS, sendo: no mínimo 150 g de carne sem osso ou 210 g de carne com osso, no máximo: 150 g de arroz e 140 g de feijão no máximo; no mínimo 150 g de acompanhamentos.</p> <p>-Refeição individual embalada em marmitta descartável do tipo isopor com tampa.</p> <p>-Para cada marmitta um kit descartável, contendo: 1 garfo, 1 faca e 1 folha de guardanapo, ambos embalados.</p> <p>-Dois tipos de variedades de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida, sendo uma folhosa.Devem estar acondicionadas em compartimento de plástico e o tempero separado.</p> <p>- O cardápio deverá ser alternado por semana.</p> <p>-As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas, quentes (exceto as saladas).</p> <p>ALMOÇO E JANTA (SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS)</p>		
<p>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – 2000 UNIDADES SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS – 700 UNIDADES SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA – 700 UNIDADES</p>			
03	<p>Fornecimento de marmittas, valor nutricional de: Aproximadamente 952 kcal/marmitta, 23,5 gramas de fibra, 83 gramas de proteína, 128 gramas de carboidrato e 12 de lipídios. TAMANHO GRANDE, peso mínimo 900 GRAMAS, sendo: no mínimo 205 g de carne sem osso ou 265 g de carne com osso, no máximo: 210 g de arroz e 200 g de feijão no máximo; no mínimo 210 g de acompanhamentos.</p> <p>-Refeição individual embalada em marmitta descartável do tipo isopor com tampa.</p> <p>-Para cada marmitta um kit descartável, contendo: 1 garfo, 1 faca e 1 folha de guardanapo, ambos embalados.</p> <p>-Dois tipos de variedades de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida, sendo uma folhosa.Devem estar acondicionadas em compartimento de plástico e o tempero separado.</p>	Unidade	2500

	<p>- O cardápio deverá ser alternado por semana.</p> <p>-As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas, quentes (exceto as saladas).</p> <p>ALMOÇO E JANTA (SEGUNDA A SEXTA FEIRA)</p>		
04	<p>Fornecimento de marmitas, valor nutricional de: Aproximadamente 952 kcal/marmita, 23,5 gramas de fibra, 83 gramas de proteína, 128 gramas de carboidrato e 12 de lipídios. TAMANHO GRANDE, peso mínimo 900 GRAMAS, sendo: no mínimo 205 g de carne sem osso ou 265 g de carne com osso, no máximo: 210 g de arroz e 200 g de feijão no máximo; no mínimo 210 g de acompanhamentos.</p> <p>-Refeição individual embalada em marmita descartável do tipo isopor com tampa.</p> <p>-Para cada marmita um kit descartável, contendo: 1 garfo, 1 faca e 1 folha de guardanapo, ambos embalados.</p> <p>-Dois tipos de variedades de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida, sendo uma folhosa.Devem estar acondicionadas em compartimento de plástico e o tempero separado.</p> <p>- O cardápio deverá ser alternado por semana.</p> <p>-As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas, quentes (exceto as saladas).</p> <p>ALMOÇO E JANTA (SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS)</p>	Unidade	900

2. DA JUSTIFICATIVA

2.2. A aquisição de marmitas se faz necessária tendo em vista que muitos servidores que trabalham no SAMU realizam sua carga horária estendida e os serviços não podem ser paralizados. Além disso, trabalham em escala de plantão, não podendo se afastar da Base, a não ser para realizarem atendimentos de resgate, quando acionados pela Central de Regulação.

As demandas da Secretaria Municipal de Saúde também serão atendidas com o objeto do presente certame, caso os funcionários venham a trabalhar em campanhas de vacinação, na qual o atendimento aos pacientes continua durante o horário do meio-dia e estes trabalhadores têm que almoçar no ambiente de trabalho.

Ademais, para os demais trabalhadores lotados nas Secretarias Municipais de Obras, Viação e Serviços Urbanos e Secretaria Municipal de Agricultura que venham a efetuar suas atribuições no interior do município precisam se alimentar naquela localidade, o almoço proporcionado é por meio das marmitas.

Ressalta-se que embora haja um contrato em vigência os quantitativos inicialmente estimados em vias de finalizar e considerando as demandas necessárias faz-se imperioso o prosseguimento dos trabalhos relativos a presente contratação.

DA JUSTIFICATIVA DA LOCALIZAÇÃO:

A definição da localização do estabelecimento para o fornecimento das marmitas é essencial para garantir a logística adequada da entrega das refeições, assegurando que cheguem em tempo hábil e em condições adequadas de consumo. Considerando que os servidores do SAMU e demais trabalhadores contemplados necessitam de alimentação pronta e acessível durante suas jornadas, é fundamental que o estabelecimento fornecedor esteja localizado a uma distância que permita a entrega rápida e eficiente, sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar. A comprovação de tal requisito dar-se-á através do alvará de localização do estabelecimento.

3. DO PREPARO, DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

- a) As refeições deverão ser preparadas pela CONTRATADA em local próprio, devidamente equipada e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de Vigilância Sanitária. As mesmas necessitarão serem acondicionados em recipientes individuais descartáveis tipo marmiteix preferencialmente de alumínio, sendo uma para alimentos quentes e uma para saladas. Deverão ser fornecidos talheres descartáveis resistentes: garfos, facas e colheres, em quantidade suficiente e de acordo com o número de refeições.
- b) As Marmitas serão retiradas no estabelecimento da licitante contratada a estar localizado no perímetro urbano do Município de Frederico Westphalen /RS, mediante solicitação prévia da Secretaria requisitante, que deverá informar em no mínimo até 02 (duas) horas de antecedência o CONTRATADO, a quantidade de marmitas a serem retiradas.
- c) O servidor deverá assinar a retirada com data e hora das marmitas, onde deverá ser anexado juntamente com a Nota Fiscal.
- d) Será de inteira responsabilidade da empresa vencedora servir as refeições de acordo com o descritivo no edital.
- e) É de inteira responsabilidade da empresa vencedora a prestação do serviço de qualidade, ficando esta responsável por qualquer tipo de dano à saúde que

ocorrer.

- f)** O prazo de entrega será no dia em que a Secretaria fizer a solicitação.
- g)** Qualquer ocorrência que impossibilitar a realização da entrega no prazo deverá ser justificada com antecedência ao contratante, sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato.
- h)** Será avaliado o acondicionamento dos alimentos no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, com aspecto ruim ou mau cheiro que não condizem com a qualidade licitadas e quantidade requerida não serão aceitos.
- i)** A contratada ficará obrigada a substituir as marmitas, observando que o micro recebimento não caracteriza a aceitação das mesmas.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. São responsabilidades da contratada:

- a)** atender às determinações da fiscalização do Município de Frederico Westphalen e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos alimentos.
- b)** manter entendimento com o Município de Frederico Westphalen, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a entrega dos alimentos.
- c)** comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre o item.
- d)** responsabilizar-se pela procedência e qualidade dos produtos .
- e)** o fornecedor assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento e entrega das marmitas nos endereços indicados , necessários à boa e perfeita conservação dos mesmos.
- f)** responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Município ou a terceiros.
- g)** fornecer os itens cotados em estrita conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- h)** entregar as marmitas no prazo fixado;
- i)** comunicar o Município, por escrito, eventuais atrasos, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do prazo final de entrega;
- j)** substituir no mesmo dia as marmitas recusados pelo Município.
- k)** responsabilizar-se pelas despesas com tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir, sobre os objetos licitados;
- l)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

- m) não transferir a terceiros as obrigações assumidas;
- n) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- o) assegurar a garantia dos produtos licitado.

5. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

5.1. São responsabilidades do Município:

- a) exigir o cumprimento dos objetos desta licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;
- b) acompanhar a entrega das marmitas e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-lo, mediante justificativa;
- c) fornecer as instruções necessárias à aquisição dos produtos e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados;
- d) proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento dos objetos deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- e) indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos materiais de construção.
- f) atestar a nota fiscal/fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- g) notificar a empresa em caso de irregularidades.
- h) O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.
- i) Aplicar o Artigo 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 e a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para reter Imposto de Renda e seus pagamentos. Sendo que Pessoas Jurídicas optantes pelos SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas a retenção de IR;
- j) Efetuar a retenção do Imposto Sobre Serviços - ISS, quando da prestação de serviços, cfe. Art. 349, I do Código Tributário Nacional, LC 004/2018;

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. Nos termos do art. 117 da Lei 14.133/2021, fica designado os Servidores designados para recebimento provisório mediante ateste da adequação do objeto ao que foi contratado, sendo a Sra. Suzan Cristini Milani - Secretária Municipal de Saúde e o Sr. Diogo Luiz Krzyzaniak - Secretaria de Obras, Viação e Serviços Urbanos e Secretaria de Agricultura

6.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

6.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.DO PREÇO E DO PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após a entrega das marmitas com o devido recebimento da Nota Fiscal assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

7.2. Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos produtos ou implicará em sua aceitação.

7.3. A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.4. Considerando o art. 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas à retenção de IR.

7.5. Considerando o art. 349, I Do Código Tributário Municipal, LC 004/2018, o Município efetuará a retenção do Imposto sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços.

8.QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante fornecido materiais/serviços compatíveis com o objeto desta licitação.

b) Alvará de localização e funcionamento da empresa participante, fornecido pelo órgão competente da Administração Pública Municipal, sendo que a licitante deverá ter sede junto ao Município conforme justificativa no item 02 do presente termo de referência.

c) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Estadual ou Municipal.

9. DO PRAZO VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

9.1. A ata de registro de preço terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura.

9.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência por 12 (doze) estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

10. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO, REPACTUAÇÃO OU REAJUSTE GERAL

10.1. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.2. Adotar-se-á para fins de Edital o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, para fins de reajuste geral de reposição.

11. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na

Modalidade: PREGÃO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob a

Forma: ELETRÔNICA, com adoção do

Critério de julgamento: pelo MENOR PREÇO POR ITEM


Fundamentação Legal: Artigos 6º, inciso XLI, XLV, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto 043 de 22 de abril de 2024.


12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão custeadas conforme as indicações das Secretarias solicitantes, considerando que se trata de uma licitação por registro de preços.

Frederico Westphalen 25 de fevereiro de 2025.


Suzan C. Milani
Secretária da Saúde
Município de Frederico Westphalen - RS
Cargo: Secretária de Saúde


José Armando Grassi
Secretaria de Obras, Viação e Serviços Urbanos


Júlio Rossato
Secretária de Agricultura