



TERMO DE REFERÊNCIA

1. TERMO DE REFERÊNCIA:

1.1. DO OBJETO:

1.1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO FORNECIMENTO PARCELADO DE REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX, PARA SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL/RS.

1.1.1.1. COMPOSIÇÃO MARMITEX - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 à 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (peso entre 25 e 50 gramas).

1.1.1.2. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

1.1.1.3. Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- a) 55% a 75% de carboidratos;
- b) 15% a 30% de gorduras totais;
- c) 10% a 15% de proteínas;
- d) Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- e) Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

1.1.1.4. Composição/ Variedade/ Porções:

Composição	Variedade	Porção - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

1.1.1.5. A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

1.1.1.6. A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- a) Carne Bovina: bifes, moída, iscas, cubos (grelhados, assados, cozidos) = 90-110 g
- b) Carne Suína: lombo, bisteca, linguiça (grelhados, assados) = 90-110 g
- c) Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhados, assados, cozidos) = 110-180 g
- d) Peixe: filé (empanados/fritos, assados) = 90-110 g

1.1.1.7. O cardápio deverá respeitar a seguinte composição: carne bovina no mínimo 1 vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%); frango no mínimo 1 vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos; embutidos no máximo uma vez por mês.



1.1.1.8. Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

1.1.1.9. Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto. Tais certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

1.1.1.10. Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

1.1.1.11. A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser ofertada temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

1.1.1.12. São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.

1.1.2. As quantidades do abaixo indicadas referem-se ao consumo estimado para o período de 12 (doze) meses, por isto, a licitante vencedora compromete-se a fornecer o objeto licitado de forma parcelada durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos Contratos firmados, conforme a demanda do Município.

Item	Qtde.	Unid	Descrição do Objeto
1	3.000	UN	Refeição Pronta contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 2 (dois) tipos de salada: servida e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (<u>Peso entre 520 à 730 gramas</u>); As saladas servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (<u>Peso entre 25 e 50 gramas</u>).

1.1.3. Nos termos do art. 15 § 4º da Lei nº 8.666/93, e do art. 5º do Decreto Municipal nº 103/2006, a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

1.1.4. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666-93, sobre o valor inicial contratado.

1.1.5. O objeto licitado deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade e higiene.

1.1.6. O objeto licitado deverá ser entregue na sede da licitante e deve estar localizada no perímetro urbano da cidade de São Vicente do Sul - RS.

1.2. JUSTIFICATIVA:

1.2.1. Para atender necessidades de alimentação de servidores das diversas secretarias em serviços fora da sede do município ou situações especiais.

1.3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

1.3.1. Os recursos orçamentários, para fazer frente às despesas da presente licitação, serão alocados quando da emissão do Contrato Simplificado e da Nota de Empenho de Despesa.



1.4. DOS PRAZOS DE ENTREGA:

1.4.1. A entrega do objeto licitado será feita de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, após a homologação e assinatura da Ata de Registro de Preços, do Contrato Simplificado e emissão da Nota de Empenho, de acordo com as quantidades requisitadas, nas condições e prazos estabelecidos no presente edital.

1.4.2. As solicitações de fornecimento para a licitante vencedora por parte das Secretarias Municipais serão feitas através de Notas de Empenho de Despesa, e Ordem de Entrega, com antecedência mínima de 03 (três) horas.

1.4.3. As Notas de Empenho de Despesa e Ordem de Entrega, poderão ser entregues diretamente na empresa da licitante vencedora ou encaminhadas por meios eletrônicos.

1.4.4. A entrega definitiva será após a fiscalização do servidor responsável pelo recebimento, confirmando este através da assinatura na nota fiscal respectiva.

1.4.5. Verificada a não conformidade com a descrição do edital na entrega do objeto licitado, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias imediatamente após a notificação pelo fiscal do contrato, sem ônus para a Administração, que em caso de recusa estará sujeito às penalidades previstas neste Edital.

1.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1. Alvará de Funcionamento concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

1.6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1.6.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo dos materiais ou serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada, constando o recebimento, por parte do servidor responsável, designado para tal.

1.6.2. O valor máximo a ser pago pelo município será o indicado no Modelo de Proposta do presente Anexo.

1.7. DA VIGÊNCIA E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CONTRATO SIMPLIFICADO

1.7.1. A vigência da Ata de Registro de Preços oriunda deste processo licitatório será de 12 (doze) meses ou até o total cumprimento das obrigações assumidas.

1.7.2. A licitante vencedora deverá no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da convocação, apresentar-se para assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou do Contrato Simplificado, sob pena de desclassificação da proposta, além das penalidades previstas no presente edital.

1.7.2.1. Serão celebrados Contratos Simplificados específicos, conforme modelo ANEXO VII do presente edital, com vigência até o final do exercício corrente, limitada a vigência da Ata de Registro de Preços ou até o cumprimento de todas as obrigações assumidas.

1.7.3. Não será permitida a subcontratação parcial ou total do objeto da presente licitação.

São Vicente do Sul, 14 de Abril de 2022

CLANILTON SILVA SALVADOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO