

TERMO DE REFERÊNCIA

INTRODUÇÃO

1.1. O MUNICÍPIO DE OEIRAS DO PARÁ/PA, através do Fundo Municipal da Saúde, inscrito no CNPJ sob o nº 12.527.516/0001-78, pretende contratar, com base na Lei nº. 8.666/93 e nas demais normas legais e regulamentares pertinentes ou outras que vierem a substituí-las, referente a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (COMERCIAL E MARMITEX), LANCHES E BEBIDAS**, afim de atender as necessidades da secretaria municipal de Saúde, conforme especificações e quantidades descritas neste Termo de Referência.

2. OBJETO

2.1. O objeto do presente termo de referência é a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições (comercial e marmitex), lanches e bebidas, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará, cujas especificações e quantitativos encontram-se detalhadas neste Termo de Referência.

2.2. Solicitamos que a contratação do referido objeto, seja realizada através de **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e pelo Decreto Federal nº 3.931/01, com as alterações promovidas pelo Decreto nº 10.024/2019, na modalidade Pregão Eletrônico, pelo critério **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerando o eventual fornecimento, de forma parcelada e de acordo com as demandas da Secretaria Municipal de Saúde.

3. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que a Secretaria Municipal de Saúde realiza frequentemente atividades, campanhas e ações de saúde tanto no meio urbana como no meio rural, havendo a necessidade de atender a demanda de alimentação para servidores e equipes envolvidas.

2.2 Visa também o melhor desempenho das atividades realizadas pelos profissionais, elevando sua auto-estima, como reconhecimento do importante papel exercido, enquanto servidor público. Além disso, preservá-los de quaisquer transtornos alimentares, tais como hipoglicemia e hiperglicemia, decorrentes da suspensão de alguma refeição, inclusive o desjejum, visto que não são poucas as ocasiões em que nossos servidores estão em atendimento ao público nos horários das refeições.

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1. A vigência contratual será, a contar da assinatura do Instrumento Contratual, até o dia 31/12/2023, com eficácia legal após a publicação do seu extrato, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e excluir o último, podendo ser prorrogado de acordo com a Lei.

3.2. O fornecimento/abastecimento dos bens, objeto da licitação, deverá ser imediata, a partir da expedição da requisição de fornecimento.

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1. A adjudicatária deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias contados do adimplemento da obrigação.



4.2. Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das certidões do INSS e FGTS.

4.3. A Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

4.4. A Secretaria Municipal de Saúde poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos da Lei e do Edital de Licitação.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas para aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta das dotações orçamentárias do fundo Municipal de Saúde de acordo com os valores ofertados e a demandas específicas.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

6.1. Impedir que terceiros forneçam o objeto deste Pregão;

6.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;

6.3. Devolver os produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;

6.4. Solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almojarifado;

6.5. Solicitar, por intermédio de Autorização de Fornecimento por servidor designado para este fim, o fornecimento do produto objeto deste Pregão;

6.7. Comunicar à licitante vencedora, qualquer irregularidade no fornecimento do produto e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Cumprir fielmente as exigências da Secretaria Municipal de Saúde, naquilo que não contrariar o aqui previsto;

7.2. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Secretaria Municipal de Saúde, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

7.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Secretaria Municipal de Saúde;

7.4. Responder pelos danos causados diretamente à Secretaria Municipal de Saúde e Prefeitura de Oeiras, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Secretaria Municipal de Saúde;

7.5. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Secretaria Municipal de Saúde quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto;

7.6. Efetuar a entrega do objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse da Secretaria Municipal de Saúde, após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor;

7.7. Comunicar ao Setor competente da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

7.8. Manter-se, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da licitação.



8. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO VALOR DE REFERÊNCIA POR ITEM

ÍTEM	DESCRIÇÃO	UND.	TOTAL
1.	REFEIÇÃO DO TIPO PF: Refeição comercial: Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	UNID.	2.000
2.	REFEIÇÃO INDIVIDUAL DO TIPO MARMITEX: Refeição individual tipo marmitex, e entrega - Nº 09, reforçada. Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	UNID.	2.000
3.	REFEIÇÃO ESPECIAL: Refeição comercial: Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: camarão empanado, filé de peixe; modo de preparo: frito, com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, farofa entre outros).	UND	1.000
4.	REFEIÇÃO TIPO TÍPICA: Composta por galinha caipira, maniçoba e vatapá.	UND	500
5.	SALGADOS FRITOS (PEQUENO): pastelzinho, risole, canudinho, coxinha, sendo de ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	500
6.	SALGADOS DE FORNO (PEQUENOS): empada, pastel de forno, quiche, lolita, tortinha de limão e doce de leite.	CENTO	500
7.	SALGADOS TIPO CROISSANT: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	500
8.	SALGADO ESPECIAL (CAMARÃO): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	500
9.	SALGADO ESPECIAL (BACALHAU): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	500
10.	EMPADINHA: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	800
11.	RISOLE: Com recheio de queijo, presunto, carne bovina ou frango. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	CENTO	1.000
12.	COXINHA: Com recheio de carne bovina ou frango. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	UNID.	1.000
13.	LANCHÃO: Com recheio de carne, ou frango, queijo, ovos, alface, pepino, tomate, maionese e catchupp. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	UNID.	800
14.	TORTA DOCE ESPECIAL: Com recheio e cobertura, tam.: 50cmX40cm e 10cm de altura.	UNID.	300
15.	BOLO SIMPLES DE MACAXEIRA: tamanho médio	UNID.	350
16.	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE: tamanho médio	UNID	350
17.	BOLO SIMPLES DE LARANJA: tamanho grande	UNID	350

18.	BOLO RECHEADO E CONFEITADO COM CHANTILLY: sabores diversos, incluso o topo do bolo personalizado, conforme informado no pedido, tamanho médio	UNID	150
19.	BOLO RECHEADO E CONFEITADO COM CHANTILLY: sabores diversos, incluso o topo do bolo personalizado, conforme informado no pedido, tamanho grande	UNID	150
20.	TORTA SALGADA: Com recheio e cobertura, tam.: 50cmX40cm e 10cm de altura.	UNID.	200
21.	CAFÉ COM LEITE: Xícara de 200ml	UNID.	600
22.	PÃO FRANCÊS: Recheio com ovo ou queijo, presunto e manteiga.	UNID.	800
23.	CHOCOLATE QUENTE: Xícara de 200ml.	UNID.	600
24.	TAPIOCA: Recheio na opção queijo, coco, ovo ou manteiga.	UNID.	800
25.	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	UNID.	580
26.	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor guaraná. Qualidade igual ou superior à marca Kwat.	UNID.	580
27.	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor laranja. Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	UNID.	580
28.	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	UNID.	580
29.	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor guaraná, Qualidade igual ou superior à marca Antártica.	UNID.	580
30.	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor laranja, Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	UNID.	580
31.	Suco de fruta – copo de 200 ml. Sabores diversos.	UNID.	1.000
32.	CUCUZ GOURMET SIMPLES recheado c/ até 102 calorias – o recheio pode ser: queijo, charque, calabresa, linguiça	UND	500
33.	ARROZ COM GALINHA COMPLETO: porção de 01 kg	Kg	500
34.	HOT DOG COMPLETO: com pão, salsicha, molho de tomate, maionese, ketchup, batata palha.	UND	2.500
35.	MINGAU DE ARROZ : composto com açaí ou leite	LITRO	2.000
36.	MINGAU DE MILHO BRANCO: composto com milho branco, leite, coco, canela, leite condensado e maisena.	LITRO	2.000

9. CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA PARTICIPAÇÃO

9.1. As empresas interessadas em participar do registro de preço/contratação deverão apresentar no dia da licitação os seguintes requisitos:

- a) Alvara da Vigilância Sanitária expedido com prazo vigente;
- b) Atestado de capacidade técnica expedida por Órgão da Administração Pública ou Privada, comprovando que a licitante manteve ou mantém contrato para o fornecimento da mesma natureza desta licitação, contendo o grau de satisfação quanto ao nível de atendimento e qualidade dos produtos fornecidos, acompanhado de cópia autenticada de contrato e nota fiscal para fornecimentos da mesma natureza do objeto da contratação;
- c) Alvará de Funcionamento da Empresa;

d) Realização de Vistoria Técnica de Inspeção dos estabelecimentos comerciais das proponentes credenciadas, para averiguar as condições do espaço físico/estabelecimento/cozinha/lugar de preparação dos alimentos.

d.1.) A Vistoria de Inspeção será realizada através de visita in loco aos estabelecimentos indicados na documentação de credenciamento das proponentes, através de equipe composta de membro do Controle Interno Municipal e membro do Setor de Compras da Prefeitura de Oeiras do Pará.

d.2.) A vistoria será realizada após o credenciamento das proponentes, com cronograma de datas e horários a ser divulgado na Sessão de Credenciamento.

d.3) Realizadas as vistorias, a Equipe de Vistoria terá 01 dia útil para divulgar o resultado de classificação das proponentes, que estarão aptas a participar das demais fases do Pregão.

10. DO FORNECIMENTO

10.1. O fornecimento será de forma fracionada conforme e a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, nos endereços por ela indicados;

10.2. As refeições diárias tipo marmitex e lanche deverão ser entregues nos sábados, domingos e feriados de acordo com a ordem e fornecimento ou conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, nos endereços por ela indicados.

10.3. Os custos de transportes das refeições são de responsabilidade do fornecedor ganhador da licitação.

10.4. As refeições diárias tipo marmitex e lanches deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.

10.5. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

10.6. Os alimentos terão que atender aos padrões de fabricação e comercialização, respeitando as normas sanitárias vigentes.

10.7. A licitante fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresenta-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.

10.8. O fornecimento deverá ser para almoço e jantar, conforme necessidade.

11. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para tal procedimento.

11.2. As refeições diárias tipo marmitex deverá ser acondicionado em embalagens térmicas de isopor, imediatamente após o seu preparo, com o objetivo de preservar os alimentos e proporcionar o consumo adequado e satisfatório.

11.3. A contratada deverá apresentar um cardápio semanal para que o contratante tenha acesso as opções que são oferecidas pela empresa fornecedora das refeições.

12. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

12.1. A composição das **refeições diárias tipo marmitex** deverá ser variado, utilizando-se embalagens de isopor descartáveis, no formato redondo no. 09, com tampa. Deverá ser feito um rodizio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias das opções.

ESTADO DO PARÁ
PODER EXECUTIVO

PREFEITURA MUNICIPAL DE OERAS DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



REFERENTE AO OFICIO Nº319/2023-SMS.

Oeiras-Pá, 18 de maio de 2023.

Mônica Leal da Costa
Secretária Municipal de Saúde
DM- GP/PMOP nº 003/2021 – 01/01/2021