



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas tipo "MARMITEX" e refeições tipo "KIT LANCHE" destinados aos servidores do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – de Marabá.

SECRETARIA DEMANDANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS/PM

1- FUNDAMENTAÇÃO

1.1- Conforme disposto no artigo 7º, inciso, I, c/c o artigo 6º, inciso IX, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, se faz necessária a elaboração de Termo de Referência para definir os materiais necessários ao desenvolvimento das ações inerentes à Administração, a fim de fornecer subsídios ao registro de preços.

1.2- O Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que disciplina o Sistema de Registro de Preços, define, de forma não taxativa, as hipóteses especiais relativas à admissibilidade na utilização do Registro de Preços pela Administração Pública.

2 – OBJETO

A presente licitação tem como objeto a **contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex" e refeições tipo "kit lanche"** visando atender as demandas oriundas do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – de Marabá, de sua Central de Regulação de Urgências (CRRU - SAMU 192) e demais Bases Descentralizadas do Município.

3 - JUSTIFICATIVA

3.1 -Atender as diretrizes determinadas pelas portarias nº. 1.864/GM de 29 de setembro de 2003 e n.º 2.048/GM de 5 de novembro de 2002, conforme as necessidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – de Marabá;



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



3.2- Manter a operacionalidade e continuidade do serviço de atendimento de emergência do Município de Marabá, que funciona de maneira ininterrupta através do número gratuito de emergência 192 e do programa SAMU 192, caracterizado e condicionado ao regime 24/7 (vinte quatro horas por dias, sete dias por semana);

3.3- Suprir as necessidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – do Município, considerando: o regime de trabalho de escala de plantão de 12 horas ininterruptas para cada profissional; considerando a característica do serviço de atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência, que demanda disposição e elevado esforço físico; considerando a estrutura organizacional e logística do SAMU 192 de Marabá que é constituído por equipes descentralizadas e distribuídas dentro da área Urbana do Município e considerando as recomendações nutricionais da Organização Mundial de Saúde (OMS), cujos parâmetros mínimos são o consumo de 2000 kcal para alimentação de um adulto saudável.

4 – ESPECIFICAÇÕES

4.1 - QUANTITATIVOS

A quantidade estimada de alimentação (refeições e lanches) para atender as necessidades do SAMU 192 de Marabá, preservando o fornecimento de alimentos e impedindo a possibilidade de interrupção do atendimento a população, faz-se conforme abaixo discriminado, consumo este previsto para o período de 12 (doze) meses.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Refeição	Unid.	12.848
02	Lanche	Unid.	19.674

As quantidades previstas neste Termo de Referência consubstanciam a estimativa máxima prevista de consumo para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Secretaria Municipal de Saúde de Marabá, através do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial ou integral.

4.2 - COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.2.1 - A composição das refeições será variada, contendo o mínimo de 700g (setecentas gramas) de alimentos, representada por UNIDADE (quantidade para uma pessoa), composta do conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO, conforme item 4.3 e seus subitens deste Termo de Referência.



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



4.2.2 - As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular (tipo bandeja) com aproximadamente 4,0cm (quatro centímetros) de profundidade, contendo no mínimo 03 (três) divisões internas e com tampa do mesmo material ou similar.

4.2.3 - A composição dos lanches deverá ser do tipo expresso, sendo o “kit” composto por 03 (três) itens no mínimo: 01 sólido (salgado, fatia de bolo, fatia de torta ou similar), 01 fruta e 01 refrigerante ou suco em lata na proporção de 350 ml para esses líquidos, devendo seguir as orientações deste Termo

4.3 - CARDÁPIO

4.3.1 – PRATOS PRINCIPAIS (PRATO DO DIA)

Prato do dia		Prato do dia		Prato do dia	
1	Frango frito	11	Bife a parmegiana	21	Carne de Sol
2	Peixe frito	12	Strogonoff de filé	22	Lasanha de frango
3	Bife frito	13	Strogonoff de frango	23	Churrasco
4	Galinha caipira	14	Strogonoff de camarão	24	Pato no tucupí
5	Peixe assado	15	Escondidinho de carne seca	25	Panelada
6	Assado de panela	16	Vatapá	26	Moqueca de peixe
7	Frango ao molho	17	Chambari	27	Frango assado
8	Peixe cozido	18	Caldeirada de peixe	28	Pernil suíno assado no forno
9	Costela bovina cozida	19	Feijoada	29	Bisteca suína
10	Bife ao molho	20	Lasanha de carne	30	Lombo suíno

4.3.2 – ACOMPANHAMENTOS

4.3.2.1 – Em conjunto com o PRATO PRINCIPAL (PRATO DO DIA) as refeições deverão ter em sua composição porções de: arroz, feijão, 01 (um) ovo frito, farofa, macarrão, purê de batata, macaxeira OU batata OU banana frita, salada de maionese e salada crua.

4.3.2.2 – Em saladas cruas não serão aceitos preparos com repolho e cenoura.

4.3.2.3 – Complementam as refeições 01 fruta e 01 líquido (350ml) de suco ou refrigerante



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



4.3.2.4 - Os pratos específicos deverão vir com itens “específicos” de acompanhamento, como LIMÃO para peixes, LARANJA para feijoada, molho de PIMENTA para pratos com caldo, etc.

4.3.3 – COEFICIENTE DE DIVERSIFICAÇÃO

4.3.3.1 – O quantitativo de refeições entregue deverá ser dividido na proporção 50/50, deste modo o Fornecedor deverá disponibilizar para cada refeição 02 (DOIS) pratos do dia. (EXEMPLO): No almoço foram solicitadas 20 refeições, destas, 10 serão de carne vermelha e o restante de carne branca.

4.3.3.2 – A entrega deverá ser programada de maneira VARIADA e DIVERSIFICADA, com um coeficiente de 1/6 (UM PARA SEIS). Os pratos fornecidos no dia não se repetirão no seis dias posteriores, ou seja: (EXEMPLO) SE no DOMINGO o prato principal entregue for BIFE e FRANGO FRITO, nos demais dias da semana não será aceita a repetição deste cardápio, devendo-se utilizar outros pratos conforme item 4.3.1 deste Termo.

4.3.4 – HORÁRIOS

O Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 é responsável por prestar o atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência no município de Marabá e proximidades, prestando seus serviços na modalidade 24/7 (vinte e quatro horas por dia, sete dias por semana), com necessidades referentes a rotina que precisam estar devidamente sanadas para a manutenção das atividades e constância do atendimento.

Os Servidores são confinados em regime ininterrupto de 12 (DOZE) horas, com horários rígidos, inflexíveis, havendo protocolos internos quanto a rotatividade das equipes, troca de plantões e substituições que fazem parte da logística desta Instituição.

Os horários são determinantes para um Serviço baseado unicamente em TEMPO.

4.3.4.1 – Os horários para entrega dos alimentos são:

	Lanche	Refeição
07:30h	X	
12:00h		X
15:30h	X	
19:30h		X



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



22:00h	X	
--------	---	--

4.3.5 - RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES

4.3.5.1 - O recebimento do material será feito pelo Coordenador da unidade beneficiada ou outro servidor devidamente autorizado pela autoridade competente, cumprindo o que determina o presente Termo de Referência.

4.3.5.2 - Não serão admitidos para efeito de recebimento itens que estejam em desacordo ou conflitantes com quaisquer especificações prescritas neste Termo de Referência.

4.3.6 - CONTROLE DA ENTREGA

4.3.6.1 - O controle da entrega dos alimentos será acompanhado através de documento, aqui definido como COMANDA (**Conforme Anexo I, deste Termo de Referência.**) de confecção e de responsabilidade do FORNECEDOR.

4.3.6.2 - O documento deverá ter TODOS os campos devidamente preenchidos, incluindo nome completo do responsável pela confecção dos alimentos (cozinheiro (a)), do responsável pelo transporte e entrega e do recebedor, com letra legível, assinado, datado, com o horário da entrega e quantidades, em 02 (DUAS) VIAS, ficando uma na entrega.

5 - MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.1 - As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais utilizando técnicas culinárias e com o devido acompanhamento do profissional específico exigido (nutricionista) habilitado e com registro no referido conselho de classe.

5.2 - A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os utensílios para tal fim, de sua propriedade.



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



5.3 - O transporte deverá ser realizado com os alimentos devidamente acondicionados e protegidos, em recipientes apropriados e térmicos, possibilitando a devida manutenção e conservação do mesmos.

5.4 - As bandejas (marmitas) deverão conter identificação de seu conteúdo, juntamente com o horário de fechamento das mesmas.

6 - FORMA E PRAZO DE FORNECIMENTO

6.1 - O fornecedor registrado deverá entregar o objeto no prazo e horário determinados neste Termo, a contar do pedido realizado pelo Responsável do Departamento do Foro, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento físico.

6.2 - As refeições serão entregues no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 de Marabá, na sua Central de Regulação e demais Bases Descentralizadas, contendo as especificações e as respectivas quantidades fornecidas devidamente relacionadas na comanda de controle.

7 - DAS CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

7.1 - São condições para participar do certame, independente de transcrição no ato convocatório, a apresentação pela empresa das seguintes exigências:

7.1.1 - Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, refeições prontas e lanches, e que atenda as necessidades acima descritas;

7.1.2 - Possuir histórico de atuação no ramo de fornecimento de alimentação e refeições prontas, comprovando a experiência nas atividades neste período mínimo através de documentos, atestados de capacidade técnica em nome da licitante e demais documentos e certidões emitidas por pessoa jurídica de direito público;

7.1.3 - Na condição de já ter fornecido para o Órgão demandante, deverão ser apresentadas as devidas comprovações e atestados de capacidade técnica atualizados também do Órgão e demais documentos quando cabíveis.

7.1.4 - Possuir profissional técnico de nível superior (Nutricionista), devidamente regularizado junto aos conselhos de classe, responsável pela confecção, balanceamento e adequação do cardápio dentro das exigências previstas para saneamento das necessidades de cumprimento dos cardápios.

7.1.5 - Possuir certidão de registro junto ao Conselho Regional de Nutrição responsável.



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



7.1.6 - Possuir sede no Município de Marabá, possibilitando visitas e consequentes fiscalizações, tanto dos órgãos competentes como dos responsáveis pelo contrato, quando necessário, as instalações da empresa, sua cozinha e demais repartições que estejam envolvidas no processo de manipulação dos alimentos e confecção das refeições e lanches;

8 - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA MODALIDADE

Sistema de Registro de Preços, pelo critério de MENOR PREÇO por item, na modalidade Pregão Eletrônico;

9 - DA GARANTIA DO CUMPRIMENTO E DA POSSIBILIDADE DE FISCALIZAÇÃO

O contrato oriundo deste certame e firmado não poderá ser terceirizado.

10 - DA ESTIMATIVA

A despesa com os objetos está estimada em R\$ 676.675,41 (Seiscentos setenta e seis mil, seiscentos e setenta e cinco reais e quarenta e um centavos) para todo o objeto.

11 - SERVIDOR(ES) RESPONSÁVEL(IS) PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Walternice dos Santos Vieira – Coordenadora Geral da CRRU Carajás
Luís Antônio Grafulha Monteiro – Coordenador Administrativo do SAMU 192

12 - SERVIDOR(ES) RESPONSÁVEL(IS) PELA GERENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Dimas Souza da Silva Junior – Coordenador III
Viviane Ferreira da Silva – Coordenador I

13 - REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES

Inicialmente não haverá redução mínima entre lances, sendo facultado ao pregoeiro instituir tal mínimo, no decorrer da seção de lances, caso seja verificada a possibilidade das reduções em questão postergarem em demasia a sessão, sem que a diminuição de valores traga benefícios significativos à administração;



PREFEITURA DE MARABÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



14 - ADJUDICAÇÃO

Será realizada de forma parcelada, por item, de acordo com a necessidade da Secretaria Demandante.

15 - PAGAMENTO

O pagamento das despesas objeto deste Pregão será feito de acordo com a aquisição e mediante emissão de nota de empenho ordinário, a cada 30 (trinta) dias úteis, pela SEFIN, após o recebimento e encaminhamento dos documentos requeridos no recebimento definitivo.

16 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A aquisição será custeada com recursos das Dotações Orçamentárias do Fundo Municipal de Saúde de Marabá referente ao exercício de 2019. De acordo com o § 2º do artigo 7º do decreto federal 7.892 de 23 de janeiro de 2013, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

17 - VIGÊNCIA

17.1 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

A Ata de Registro de Preços terá sua validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.

17.2 DO CONTRATO:

O contrato obedecerá ao disposto no caput do artigo 57, da Lei 8.666/93 iniciando-se com a assinatura do contrato e terminando com o fim do exercício orçamentário, ou seja, até o dia 31 de dezembro de 2019.

Dimas Souza da Silva Junior
28/09/2017 GP

ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA – ALIMENTAÇÃO SAMU 2019



		COMANDA Controle de Entrega de Alimentos		Data:	
				Hora:	
Responsável pela confecção dos alimentos: (Cozinheiro (a))					
REFEIÇÃO			"KIT" Lanche		
Prato principal:			Descrição:		
Acompanhamentos:			Quantidade de itens em cada KIT:		
Líquidos:			Líquidos:		
Quantidade entregue ⇨			Quantidade entregue ⇨		
Responsável pela entrega:			Assinatura:		
Responsável pelo recebimento:			Assinatura:		



ANEXO II			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	12848,00	UNIDADE
	Especificação : A composição das refeições será variada, contendo o mínimo de 700g (setecentas gramas) de alimentos, representada por UNIDADE (quantidade para uma pessoa), composta do conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO Em conjunto com o PRATO PRINCIPAL (PRATO DO DIA) as refeições deverão ter em sua composição, porções de: arroz, feijão, 01 (um) ovo frito, farofa, macarrão, purê de batata, macaxeira OU batata OU banana frita, salada de maionese e salada crua. Em saladas cruas não serão aceitos preparos com repolho e cenoura. Complementam as refeições 01 (uma) fruta e 01 (um) líquido (350ml) de suco ou refrigerante. Os pratos específicos deverão vir com itens "específicos" de acompanhamento, como LIMÃO para peixes, LARANJA para feijoada, molho de PIMENTA para pratos com caldo, etc. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular (tipo bandeja) com aproximadamente 4,0cm (quatro centímetros) de profundidade, contendo no mínimo 03 (três) divisões internas e com tampa do mesmo material ou similar.		
2	FORNECIMENTO DE LANCHE	19674,000	UNIDADE
	Especificação : A composição dos lanches deverá ser do tipo expresso, sendo o "kit" composto por 03 (três) itens no mínimo: 01 sólidos (salgado, fatia de bolo, fatia de torta ou similar), 01 fruta e 01 refrigerante ou suco em lata na proporção de 350 ml para esses líquidos, devendo seguir as orientações do Termo de Referencia.		

Elviane J. da Silva
Coord. I

Portaria nº 086/2018-08



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº	8.172/2019-PMM
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº	053/2019-CPL/PMM
TIPO:	Menor Preço Por Item
OBJETO:	Registro de preço para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex" e refeições tipo "kit lanche" destinados aos Servidores do Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 de Marabá, de sua central de regulação de urgências e demais bases descentralizadas do município.
SOLICITANTE:	Secretaria Municipal de Saúde de Marabá – SMS

1. INTRODUÇÃO

- 1.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preço para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex" e refeições tipo "kit lanche" destinados aos Servidores do Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 de Marabá, de sua central de regulação de urgências e demais bases descentralizadas do município, conforme especificações constantes deste Anexo I.
- 1.2 Conforme disposto no artigo 7º, inciso, I, c/c o artigo 6º, inciso IX, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, se faz necessária a elaboração de Termo de Referência para definir os materiais necessários ao desenvolvimento das ações inerentes à Administração, a fim de fornecer subsídios ao registro de preços.
- 1.3 O Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que disciplina o Sistema de Registro de Preços, define, de forma não taxativa, as hipóteses especiais relativas à admissibilidade na utilização do Registro de Preços pela Administração Pública.

2. OBJETO

- 2.1 As descrições dos produtos a serem adquiridos e suas respectivas quantidades serão conforme o Anexo II - Objeto deste Edital. Os quantitativos e as especificações técnicas indicadas estão discriminados de forma completa para a perfeita identificação e formação de proposta pelos participantes e para atender em tempo hábil as necessidades da SMS, conforme termos e condições constantes no presente Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1 Atender as diretrizes determinadas pelas portarias nº. 1.864/GM de 29 de setembro de 2003 e n.º 2.048/GM de 5 de novembro de 2002, conforme as necessidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – de Marabá;
Manter a operacionalidade e continuidade do serviço de atendimento de emergência do Município de Marabá, que funciona de maneira ininterrupta através do número gratuito de emergência 192 e do programa SAMU 192, caracterizado e condicionado ao regime 24/7 (vinte quatro horas por dias, sete dias por semana);
Suprir as necessidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 – do Município, considerando: o regime de trabalho de escala de plantão de 12 horas ininterruptas para cada profissional; considerando a característica do serviço de atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência, que demanda disposição e elevado esforço físico; considerando a estrutura organizacional e logística do SAMU 192 de Marabá que é constituído por equipes descentralizadas e distribuídas dentro da área Urbana do Município e considerando as recomendações nutricionais da Organização



Mundial de Saúde (OMS), cujos parâmetros mínimos são o consumo de 2000 kcal para alimentação de um adulto saudável.



4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. Quantitativos

- 4.1.1. A quantidade estimada de alimentação (refeições e lanches) para atender as necessidades do SAMU 192 de Marabá, preservando o fornecimento de alimentos e impedindo a possibilidade de interrupção do atendimento a população, faz-se conforme abaixo discriminado, consumo este previsto para o período de 12 (doze) meses.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Refeição	Unid.	12.848
02	Lanche	Unid.	19.674

- 4.1.2. As quantidades previstas neste Termo de Referência consubstanciam a estimativa máxima prevista de consumo para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Secretaria Municipal de Saúde de Marabá, através do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial ou integral.

4.2. Composição das refeições

- 4.2.1 A composição das refeições será variada, contendo o mínimo de 700g (setecentas gramas) de alimentos, representada por UNIDADE (quantidade para uma pessoa), composta do conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO, conforme item 6 e seus subitens deste Termo de Referência.
- 4.2.2 As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular (tipo bandeja) com aproximadamente 4,0cm (quatro centímetros) de profundidade, contendo no mínimo 03 (três) divisões internas e com tampa do mesmo material ou similar.
- 4.2.3 A composição dos lanches deverá ser do tipo expresso, sendo o "kit" composto por 03 (três) itens no mínimo: 01 sólido (salgado, fatia de bolo, fatia de torta ou similar), 01 fruta e 01 refrigerante ou suco em lata na proporção de 350 ml para esses líquidos, devendo seguir as orientações deste Termo.

4.3. Cardápio

4.3.1. Pratos Principais (Prato do dia)

Prato do dia		Prato do dia		Prato do dia	
1	Frango frito	11	Bife a parmegiana	21	Carne de Sol
2	Peixe frito	12	Strogonoff de filé	22	Lasanha de frango
3	Bife frito	13	Strogonoff de frango	23	Churrasco
4	Galinha caipira	14	Strogonoff de camarão	24	Pato no tucupí
5	Peixe assado	15	Escondidinho de carne seca	25	Panelada
6	Assado de panela	16	Vatapá	26	Moqueca de peixe
7	Frango ao molho	17	Chambari	27	Frango assado
8	Peixe cozido	18	Caldeirada de peixe	28	Pernil suíno assado no forno
9	Costela bovina cozida	19	Feijoada	29	Bisteca suína
10	Bife ao molho	20	Lasanha de carne	30	Lombo suíno



4.4. Acompanhamentos

- 4.4.1 Em conjunto com o PRATO PRINCIPAL (PRATO DO DIA) as refeições deverão ter em sua composição porções de: arroz, feijão, 01 (um) ovo frito, farofa, macarrão, purê de batata, macaxeira OU batata OU banana frita, salada de maionese e salada crua.
- 4.4.2 Em saladas cruas não serão aceitos preparos com repolho e cenoura.
- 4.4.3 Complementam as refeições 01 fruta e 01 líquido (350ml) de suco ou refrigerante.
- 4.4.4 Os pratos específicos deverão vir com itens "específicos" de acompanhamento, como LIMÃO para peixes, LARANJA para feijoada, molho de PIMENTA para pratos com caldo, etc.

4.5. Coeficiente de diversificação

- 4.5.1 O quantitativo de refeições entregue deverá ser dividido na proporção 50/50, deste modo o Fornecedor deverá disponibilizar para cada refeição 02 (dois) pratos do dia. **(EXEMPLO): No almoço foram solicitadas 20 refeições, destas, 10 serão de carne vermelha e o restante de carne branca.**
- 4.5.2 A entrega deverá ser programada de maneira VARIADA e DIVERSIFICADA, com um coeficiente de 1/6 (um para seis). Os pratos fornecidos no dia não se repetirão nos seis dias posteriores, ou seja: **(EXEMPLO) SE no DOMINGO o prato principal entregue for BIFE e FRANGO FRITO, nos demais dias da semana não será aceita a repetição deste cardápio, devendo-se utilizar outros pratos conforme item 6.1 deste Termo.**

4.6. Horários

- 4.6.1 O Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 é responsável por prestar o atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência no município de Marabá e proximidades, prestando seus serviços na modalidade 24/7 (vinte e quatro horas por dia, sete dias por semana), com necessidades referentes a rotina que precisam estar devidamente sanadas para a manutenção das atividades e constância do atendimento.
- 4.6.2 Os servidores são confinados em regime ininterrupto de 12 (DOZE) horas, com horários rígidos, inflexíveis, havendo protocolos internos quanto a rotatividade das equipes, troca de plantões e substituições que fazem parte da logística desta Instituição.
- 4.6.3 Os horários são determinantes para um serviço baseado unicamente em TEMPO.

4.6.4.1 Os horários para entrega dos alimentos são:

	Lanche	Refeição
07:30h	X	
12:00h		X
15:30h	X	
19:30h		X
22:00h	X	

4.7. Recebimento das refeições

- 4.7.1 O recebimento do objeto será feito pelo Coordenador da unidade beneficiada ou outro servidor devidamente autorizado pela autoridade competente, cumprindo o que determina o presente Termo de Referência.
- 4.7.2 Não serão admitidos para efeito de recebimento itens que estejam em desacordo ou conflitantes com quaisquer especificações prescritas neste Termo de Referência.



4.8. Controle da entrega

- 4.8.1 O controle da entrega dos alimentos será acompanhado através de documento, aqui definido como COMANDA (Conforme anexo ao Termo de Referência) de confecção e de responsabilidade do FORNECEDOR.
- 4.8.2 O documento deverá ter TODOS os campos devidamente preenchidos, incluindo nome completo do responsável pela confecção dos alimentos (cozinheiro (a)), do responsável pelo transporte e entrega e do recebedor, com letra legível, assinado, datado, com o horário da entrega e quantidades, **em 02 (duas) vias**, ficando uma na entrega.

4.9. Manipulação dos alimentos

- 4.9.1 As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais utilizando técnicas culinárias e com o devido acompanhamento do profissional específico exigido (nutricionista) habilitado e com registro no referido conselho de classe.
- 4.9.2 A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os utensílios para tal fim, de sua propriedade.
- 4.9.3 O transporte deverá ser realizado com os alimentos devidamente acondicionados e protegidos, em recipientes apropriados e térmicos, possibilitando a devida manutenção e conservação dos mesmos.
- 4.9.4 As bandejas (marmitas) deverão conter identificação de seu conteúdo, juntamente com o horário de fechamento das mesmas.

5. FORMA E PERÍODO DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

- 5.1 O fornecedor registrado deverá entregar o objeto no prazo e horário determinados neste Termo, a contar do pedido realizado pelo Responsável do Departamento do Foro, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento físico.
- 5.2 As refeições serão entregues no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192 de Marabá, na sua Central de Regulação e demais Bases Descentralizadas, contendo as especificações e as respectivas quantidades fornecidas devidamente relacionadas na comanda de controle.

6. SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 6.1 Fica designado para cumprir as atribuições de representar a SMS no acompanhamento do procedimento administrativo, fiscalização e execução de contratos advindo do processo em epígrafe, de acordo com as especificações expressas no Edital e em seus anexos a servidora indicada abaixo:

Walternice dos Santos Vieira – Coordenadora Geral da CRRU Carajás;
Luís Antônio Grafulha Monteiro – Coordenador Administrativo do SAMU 192.

7. SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA GERENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1 Ficam designados para representar a SMS como órgão gerenciador da presente Ata de Registro de Preços e acompanhamento do procedimento administrativo pertinente aos serviços e atividades com acompanhamento de saldos das Atas (SRP) advindos do processo em epígrafe os servidores indicados abaixo:

Dimas Souza da Silva Junior - Coord. do Depart. de Atas e Compras SMS;
Viviane Ferreira da Silva - Coordenadora I SMS;



8. REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES

- 8.1 Inicialmente não haverá redução mínima entre lances, sendo facultado ao pregoeiro instituir tal mínimo, no decorrer da seção de lances, caso seja verificada a possibilidade das reduções em questão postergarem em demasia a sessão, sem que a diminuição de valores traga benefícios significativos ao Órgão Demandante.
- 8.2 Os lances serão realizados POR ITEM.

9. DA REALIZAÇÃO PELO TIPO DE LICITAÇÃO - MENOR PREÇO POR ITEM

- 9.1 A licitação foi dividida em itens, além de ampliar a competição entre os licitantes, mostra-se vantajosa para Administração Pública de Marabá.

10. METODOLOGIA

- 10.1 A presente contratação será realizada por intermédio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei n.º 10.520/2002, Decreto Municipal n.º 44/2018, do Decreto n.º 5.450/2005, Lei Complementar n.º 123/2016 e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666/1993 e suas alterações, e demais legislações pertinentes.

11. DA ESTIMATIVA

- 11.1 A despesa está estimada em **R\$ 676.544,92** (Seiscentos e setenta e seis mil, quinhentos e quarenta e quatro reais e noventa e dois centavos), obtidos a partir de pesquisas de preços juntadas aos autos do processo licitatório, para todo o objeto, conforme valores unitários e totais apresentados na planilha constante no Anexo II - Objeto.

12. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS - ADJUDICAÇÃO

- 12.1 Será realizada de forma parcelada, POR ITEM, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde de Marabá.

13. DA GARANTIA DO CUMPRIMENTO E DA POSSIBILIDADE DE FISCALIZAÇÃO

- 13.1 O contrato oriundo deste certame e firmado não poderá ser terceirizado.

14. PAGAMENTO

- 14.1 O pagamento das despesas do objeto deste Pregão será feito mediante emissão de nota de empenho ordinário, em até 30 dias (corridos), após o recebimento dos documentos requeridos no recebimento definitivo.
- 14.2 O pagamento será efetuado de acordo com a entrega dos produtos, a adjudicatária deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias contados do adimplemento da obrigação.
- 14.3 Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das guias de comprovação de recolhimento dos encargos previdenciários (INSS e FGTS), em original ou em fotocópia autenticada.
- 14.4 **A Secretaria Municipal de Saúde – SMS**, reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, se os produtos entregues não estiverem em perfeitas condições de uso ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.
- 14.5 **A Secretaria Municipal de Saúde – SMS**, poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.



- 14.6 Reserva-se o direito de recusar o pagamento se no ato da atestação, os produtos entregues não estiverem em perfeitas condições de uso em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.
- 14.7 Poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.



15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1 A aquisição será custeada com recurso Federal referente ao exercício de 2019, a seguir:

061201.10.302.0084.2.061 – Serviço de Atendimento de Nível Urgente - SAMU;
Elemento de Despesa:
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Entretanto, convém ressaltar que de acordo com o § 2º do artigo 7º do decreto Federal 7.892 de 23 de janeiro de 2013, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a Dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

16. DAS CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

- 16.1 São condições para participar do certame, independente de transcrição no ato convocatório, a apresentação pela empresa das seguintes exigências:

- 16.1.1 Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, refeições prontas e lanches, e que atenda as necessidades acima descritas;
- 19.1.2 Possuir histórico de atuação no ramo de fornecimento de alimentação e refeições prontas, comprovando a experiência nas atividades neste período mínimo através de documentos, atestados de capacidade técnica em nome da licitante e demais documentos e certidões emitidas por pessoa jurídica de direito público;
- 19.1.3 Na condição de já ter fornecido para o Órgão demandante, deverão ser apresentadas as devidas comprovações e atestados de capacidade técnica atualizados também do Órgão e demais documentos quando cabíveis.
- 19.1.4 Possuir profissional técnico de nível superior (Nutricionista), devidamente regularizado junto aos conselhos de classe, responsável pela confecção, balanceamento e adequação do cardápio dentro das exigências previstas para saneamento das necessidades de cumprimento dos cardápios.
- 19.1.5 Possuir certidão de registro junto ao Conselho Regional de Nutrição responsável.
- 19.1.6 Possuir sede no Município de Marabá, possibilitando visitas e consequentes fiscalizações, tanto dos órgãos competentes como dos responsáveis pelo contrato, quando necessário, as instalações da empresa, sua cozinha e demais repartições que estejam envolvidas no processo de manipulação dos alimentos e confecção das refeições e lanches;

20. VIGÊNCIA

- 21.1 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: A Ata de Registro de Preços terá sua validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.
- 21.2 DO CONTRATO: O contrato terá sua duração iniciando-se com a assinatura do mesmo e terminando com o fim do exercício orçamentário, diretamente vinculada à vigência dos respectivos créditos orçamentários, ou seja, até 31 de dezembro de 2019, conforme disposto no caput do artigo 57, da Lei 8.666/93.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARABÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Avenida VP 08, Folha 26, Quadra 07, Lote 04-subsolo, Bairro: Nova
Marabá, CEP: 68.509-060. Edifício Ernesto Frota. Marabá-PA
Fone (94) 3322-1646. E-mail: licitacao@maraba.pa.gov.br



33

TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I.I – ALIMENTAÇÃO SAMU 2019



	COMANDA Controle de Entrega de Alimentos	Data:	
		Hora:	
Responsável pela confecção dos alimentos: (Cozinheiro (a))			
REFEIÇÃO		"KIT" Lanche	
Prato principal:		Descrição:	
Acompanhamentos:		Quantidade de itens em cada KIT:	
Líquidos:		Líquidos:	
Quantidade entregue ⇒		Quantidade entregue ⇒	
Responsável pela entrega:		Assinatura:	
Responsável pelo Recebimento:		Assinatura:	