



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Da Justificativa:

Para o atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Castanhal, quanto à alimentação de seus servidores cujo horário de trabalho não permite ir a sua residência, bem como dos servidores que trabalham em regime de plantão.

2. Do objeto:

Contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de refeições prontas (tipo quentinha) para servidores desta Prefeitura Municipal de Castanhal durante o exercício de 2015, conforme planilha de quantitativos (Anexo 1.3).

3. Da Entrega das Refeições:

3.1 - As refeições deverão ser entregues diariamente nas Secretarias solicitantes de acordo com os quantitativos constantes do anexo 1.1 deste Termo de Referência, no horário estimado de 11:30h às 12:30h;

3.2 - A entrega das refeições, obedecerá a aprovação prévia do cardápio, e entregue à empresa, semanalmente obedecendo o prato principal, constante deste Termo , **Anexo 1.1 – Cardápio.**

3.3 - A entrega das refeições obedecerá ao cardápio, podendo ser alterado, mediante as outras opções constantes do **Anexo 1.1**;

3.4 - Deve ser encaminhada pela Empresa, talheres descartáveis, na mesma quantidade das refeições;

3.5 - Deverá fazer parte da refeição a ser encaminhada pela Empresa farofa, separadamente;

3.6 - Os quantitativos diários para entrega, poderão ser alterados conforme necessidades desta Prefeitura Municipal de Castanhal, com base nos quantitativos especificados no **anexo 1.3** deste projeto, devendo ser comunicado previamente pela Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação;

3.7 - A Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação poderá solicitar em qualquer tempo, alteração no cardápio, o que deverá ser verificado antecipadamente junto à Empresa.



3.8 - A Empresa não poderá alterar o cardápio, salvo comunicado prévio à Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação para sua aprovação;

3.9 - Para as entregas extras de refeições, sábado, domingo ou feriados, a Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação, comunicará à Empresa previamente, os quantitativos, obedecendo ao que está especificado no **anexo 1.3** deste projeto, o qual poderá sofrer alteração, de acordo com a necessidade desta Secretaria e deverão ser enviadas pela Empresa no horário estimado de 11:30 às 12:30 horas;

3.10 - A frequência de entrega da refeição durante a semana, deverá obedecer à variação do cardápio, e às outras opções constantes do **Anexo 1.1**, previamente confeccionada e entregue ao fornecedor para cada mês em que o contrato estiver em vigência.

4. Das Condições Gerais a Serem Atendidas:

4.1. A CONTRATADA deverá:

4.1.1 - Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente a Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

4.1.2 - Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência, inclusive materiais, mão-de-obra, locomoção, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes da execução dos serviços, sem qualquer relação de solidariedade ou subsidiariedade com o CONTRATANTE.

4.1.3 - Manter durante o período de execução dos serviços contratados, as condições de regularidade solicitadas quando da fase de habilitação.

4.1.4 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE na prestação dos serviços.

5. Das Atribuições da Contratante:

5.1 - Esclarecer eventuais dúvidas sobre detalhes dos serviços a serem executados;

5.2 - Notificar, por escrito, à contratada a ocorrência de quaisquer imperfeições na execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

5.3 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por um representante especialmente designado, nos termos do artigo 67, da Lei 8.666/93;



6. Outras Disposições:

8.1 - A opção ao prato principal é diária, sendo fornecida na medida de 50% das refeições dia; cada refeição deverá ser acondicionada em bandeja tipo “quentinha”, descartável;

8.2 - Quaisquer reclamações pertinentes a qualidade e/ou quantidade da refeição, deverão ser enviadas à Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação, pelos diversos setores desta Prefeitura, e serão repassadas à empresa contratada, para as providências pertinentes de justificativa, no prazo máximo de 72h, sendo que, a ocorrência de 03 (três) reclamações, poderá levar a rescisão contratual.



ANEXO 1.1 – CARDÁPIO
VARIAÇÃO DO PRATO PRINCIPAL

CARNES	TIPO DE CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES	FREQUENCIA
AVES	FILE DE PEITO FILE DE COXA OU DE SOBRECORA	ASSADO, GRELHADO	2 VEZES P/SEMANA
PEIXES	POSTA	FRITO, ESCABECHE, COZIDO, À MILANESA	1 VEZ P/SEMANA
BOVINA	ALCATRA, CHÃO, PATINHO	BIFES (ROLÊ, CHAPA), ASSADOS E GRELHADOS À MILANESA OU COZIDA	1 VEZ P/SEMANA

OBS: A variação do prato principal deverá ser composta por aves, peixes e carne, diariamente, de acordo com a demanda do setor solicitante.

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

Cada refeição deverá conter obrigatoriamente :

REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
	SALADAS COZIDAS	PORCIONADO	VEGETAL
	PRATO PRINCIPAL	PORCIONADO	CARNES VERMELHAS (BOVINAS) E CARNE BRANCA (AVES OU PEIXES)
	GUARNIÇÃO	PORCIONADO	PURÊ OU MASSAS OU SALADAS COZIDAS OU CRUAS
	PRATO BÁSICO 1	PORCIONADO	ARROZ TIPO 1 (Primeira)
	PRATO BÁSICO 2	PORCIONADO	FEIJÃO MULATA GORDA OU BRANCO
OPÇÃO	PRATO PRINCIPAL	PORCIONADO	CARNE BOVINA E AVES



ANEXO 1.2 – CARDÁPIO

GRAMATURA MINIMA DE INSUMOS NA FORMACAO DAS REFEIÇÕES

QUANTIDADES INDIVIDUAIS PER CAPITA

CARNES	PESO MINIMO
BOVINA	150 g
AVES	120g
PEIXES (FILE)	120g
PEIXES(POSTA)	200g

ACOMPANHAMENTO	PESO MINIMO
ARROZ	170g
FAROFA	50g
FEIJÃO	70g
MASSAS	100g
PURE	170g
SOUFLE	100g

OBS.: Peso Mínimo Total 600g (seiscentos gramas).