



TERMO DE REFERÊNCIA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM.

ÓRGÃO DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Viação e Obras Públicas - SEVOP.

1 OBJETO:

O presente Termo de Referência tem como finalidade promover **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITEX) E LANCHES**, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Viação e Obras Públicas – Sevop – PMM, CONFORME PLANILHAS DE QUANTIDADES.

ANEXO I –

2 Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada (cozinha industrial), utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade.

O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

A empresa deverá apresentar o alvará de licença da vigilância sanitária para que esteja apto a participar da licitação e deverá ser submetida a fiscalizações periódicas sempre que a administração considerar necessário.

A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Marabá, as providências cabíveis. A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.



Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável. O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

CARDÁPIO

CARDÁPIO	SEG	TER	QUAR	QUINT	SEX
1ª semana	PANQUECA CARNE	FRANGO AO MOLHO	LASANHA DE FRANGO	BIFE ACEBOLADO	CHURRASCO
2ª semana	FILE DE PEIXE	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM PURÊ	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO C/BANANA FRITA	STROGONOFF DE CARNE BOVINA	FEIJOADA
3ª semana	ALMONDEGAS	BIFE ACEBOLADO	PANQUECA DE FRANGO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM PURÊ	CHURRASCO
4ª semana	LASANHA DE CARNE	ALMÔNDEGAS	BIFE ACEBOLADO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO C/BANANA FRITA	BOLINHO DE BACALHAU
5ª semana	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO C/BANANA FRITA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM PURÊ	FILE DE PEIXE	VATAPA	COXA DE FRANGO ASSADA

3 METODOLOGIA:

A presente contratação será realizada por intermédio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei Nº 10.520/2002, do Decreto Nº 3.555/2000, Lei Complementar Nº 123/2006 alterada pelo Decreto Nº 6.204/2007 e subsidiariamente pela Lei Nº 8.666/1993 e suas alterações, e demais legislações pertinentes.

4. DO CARDÁPIO E DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DOS ALIMENTOS A SEREM SERVIDOS

O cardápio apresentado no item anterior é sugestivo, podendo ser alterado mediante comunicação prévia e expressa ao servidor nomeado como fiscal do contrato, entretanto além dos tipos e dos



componentes definidos anteriormente, as refeições a serem servidas deverão obedecer a frequência mínima detalhada na tabela abaixo:

ALIMENTOS		FREQUÊNCIA MÍNIMA
PROTEÍNAS	CARNE BOVINA	(Mensal)
	Bifes	03
	Iscas de carne	02
	Carne de panela	02
	Carne assada de forno	02
	Carne com osso	01
	Carne moída	01
	Almôndegas	01
	Carne de sol	02
	Carne churrasco	02
	Carne cozida	02
	SUÍNO	
	Linguiça toscana mista	01
	Linguiça calabresa	01
	PEIXE	
	Filé de peixe	02
	Peixe em posta sem espinha	02
	AVES	
	Filé de frango	02
	Coxa sobrecoxa	02
	Peito de frango	01
	Linguiça toscana de frango	01
ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco	26
	Feijão carioca	22
	Feijão preto	02
	Feijão do Norte	02
	Macarrão	04
	Macaxeira	04





	Farofa	04
	Legumes refogados	04
	Abóbora	02
	Paçoca	02
SALADAS	Tomate	04
	Alface	04
	Pepino	04
	Batata	04
	Cenoura	04
	Chuchu	04
	Beterraba	04
	Batata doce	04
	Berinjela	04
	Repolho verde	04
	Repolho roxo	04
	Acelga	04
PREPARAÇÕES MISTAS	Lasanha	01
	Escondidinho de carne	01
	Panqueca	01
	Omelete	01
	Feijoada	02
	Escondidinho de frango	01
	Carne desfiada	02
	Ovos de galinha	02
	Steak de frango	01



*Aplicáveis apenas para as refeições do tipo Marmitex Executiva (item 01).

5 DA ESTIMATIVA

A despesa com os objetos está estimada em:

- SEVOP: R\$ 1.916.660,40 (UM MILHÃO, NOVECENTOS E DEZESSEIS MIL, SEISCENTOS E SECENTA REAIS E QUARENTA CENTAVOS) para todo o objeto.

- SMSI: R\$ 1.667.190,00 (UM MILHÃO, SEISCENTOS E SECENTA SETE MIL, CENTO E NOVENTA REAIS) para todo o objeto.

- SEPLAN: R\$ 247.500,00 (DUZENTOS E QUARENTA E SETE MIL, QUINHENTOS REAIS) para todo o objeto.

6 ADJUDICAÇÃO:



Será realizada por ITEM.

7 DAS CONDIÇÕES DO ENDEREÇO E DA ENTREGA DO MATERIAL

Os Materiais serão entregues na Secretaria Municipal de Viação e Obras Públicas;

Endereço: RODOVIA TRANSAMAZÔNICA, KM 5,5, NOVA MARABÁ, CEP: 68.507-765, Marabá/PA.

8 RECEBIMENTO PROVISÓRIO

Será feito de forma imediata, mediante atesto prestado pela representante do órgão demandante fiscal(is) do contrato, ou por quem o órgão contratante indicar, o qual fará aposição de sua assinatura, nas notas de entrega do(s) objeto(s).

9 RECEBIMENTO DEFINITIVO

Será feito a cada trinta (30) dias, em até cinco dias, após a entrega e conferência da nota fiscal, dos objetos discriminados na Planilha, deste edital, mediante cotejo com os atestos provisórios. **A nota fiscal deverá vir em duas vias, acompanhada de certidões negativas da Fazenda Municipal, Estadual, Federal, FGTS, INSS, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, Alvará de Vigilância Sanitária, expedida pelo órgão competente de fiscalização (municipal ou estadual);**

Prova de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), do Profissional Técnico responsável da empresa licitante, devidamente atualizado, conforme Resolução CFN nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas; Certidão de Registro e Quitação (CRQ) no conselho Regional de Nutrição responsável, da empresa licitante, devidamente atualizada, conforme lei Federal nº 6.583/78, decreto nº 84.444/80 e resolução CFN nº 378/2005.

Cópia do contrato, recibo de quitação da nota, sem data e assinatura, o qual será datado e assinado no momento da efetivação do pagamento.

10 PAGAMENTO

O objeto será pago com recursos financeiros oriundos do Erário Municipal, o pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária, mediante a apresentação de faturas atestadas e visadas pelo Departamento de Compras, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal datada em 02 (duas) vias, cópia do contrato e recibo, este, também em 02 (duas) vias devidamente atestadas.

11 VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

12 VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá sua duração até 31/12/2022, diretamente vinculada à vigência dos respectivos créditos orçamentários, conforme disposto no caput do artigo 57, da Lei Nº 8.666/93;


BEATRIZ TORRES DELGADO GIL
Coordenador II – Setor de Compras
Portaria Nº 256/2017-GP