

ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA

O presente termo estabelece normas e condições para fornecimento das refeições pretendidas, conforme especificado em seu objeto, bem como na planilha de especificação.

1- DO OBJETO:

1.1. Objeto do presente termo de referência refere – se ao fornecimento de refeições para as Secretarias Municipais e a Prefeitura de Primavera - Pá

1.2. O termo de referência em questão foi elaborado diante as necessidades das Secretarias, fundos e prefeitura Municipal.

2- DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

2.1- Planilha com as quantidades de Refeições das secretarias:

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	SECRETARIAS					
			SEMED	OBRAS	ADMINIS	SEMMA	SAÚDE	ASSIST.
01	CARDÁPIO CARNE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista	UNID/ANUAL	100	1000	300	750	1000	300
02	CARDÁPIO FRANGO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNID/ANUAL	100	1000	300	750	1000	300
03	CARDÁPIO MISTO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNID/ANUAL	100	1000	300	750	1000	300
04	CARDÁPIO PEIXE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNID/ANUAL	100	1000	300	750	1000	300
TOTAL			400	4.000	1.200	3.000	4.000	1.200



Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VLR UNIT. MÉDIO
01	CARDÁPIO CARNE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista	UNIDADE	3.450	
02	CARDÁPIO FRANGO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNIDADE	3.450	
03	CARDÁPIO MISTO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNIDADE	3.450	
04	CARDÁPIO PEIXE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.	UNIDADE	3.450	
TOTAL DE REFEIÇÕES			13.800	

3- JUSTIFICATIVA

4-

3.1- A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se ao atendimento dos funcionários da **Secretaria Municipal de Saúde** que cumprem carga horária de 12 horas no período noturno na Unidade de Pronto Atendimento – PA, Para professores que estão à disposição da **Secretaria Municipal de Educação** em conferencias e atividades externas, A **Secretaria Municipal De Assistência Social** com finalidade de atender seus servidores que fazem trabalhos de monitoramento e acompanhamento de crianças a adolescentes nas zonas de risco, Para a **Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura**, quanto aos servidores que fazem obras fora da cede do município e que fiquem impossibilitados de retornar as suas casas para fazer sua refeição, Para a **Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural Sustentável** em suas atividades fora da cede do município em seus trabalhos de fiscalização e roçagem e por fim a **Secretaria Municipal de Administração e Planejamento**, para as atividades fora do local



de trabalho de servidores que estarão a disposição da referida Secretaria em ações de fomento a determinada área.

4- DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1- Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo ser solicitada em um dos seguintes tipos:

TIPO I – CARDÁPIO CARNE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.

TIPO II – CARDÁPIO FRANGO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista.

TIPO III – CARDÁPIO MISTO: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista

TIPO IV - CARDÁPIO PEIXE: acompanhamento – Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha/Farofa, Salada mista

4.2- As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Prefeitura Municipal de Primavera e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

4.3- Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

4.4- 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.

4.5- Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

4.6- 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 física, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.7- 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.

4.8- Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à Prefeitura Municipal de Primavera.

4.9- A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho



emanado 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 Primavera - Pá, as providências cabíveis.

4.10- A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

4.11- Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável. O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso.

4.12- Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

4.13- A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1- O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

5.2- Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

5.3- As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

5.4- Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos à análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos.

5.5- Se algum alimento apresentar irregularidade, a Prefeitura enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A Prefeitura o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do



alimento fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, cujas características contrariem as definidas neste Termo, alimentos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

5.6- Durante o período da Ata, a Prefeitura poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

5.7- O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

1. PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação das refeições com as especificações constantes neste Termo de Referência.

2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação pelo Setor Competente.

5.8- A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

5.9- Recebido o objeto, nos termos dos subitens 01 e 02, se a qualquer tempo durante o seu consumo vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

5.10- Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

5.11- A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

5.12- No tocante aos alimentos discriminados neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

Primavera – Pará, 04 de Junho de 2021.



LAYANA LOUREIRO PRAGANA
Secretária de Administração e Planejamento