



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CNPJ: 17.556.659/0001-21**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. JUSTIFICATIVA:**

A Administração Municipal, através do Fundo Municipal de Saúde – SEMSA, com a necessidade de atender o processo licitatório, que tem por finalidade atender ações de eventos como Operação Sorriso Brasil, Dengue, Campanhas de Vacinação, Arrastões e demais eventos da Divisão de Vigência em Saúde e capacitações, reuniões e datas comemorativas entre outros do HMS, necessitando assim que seja realizado o processo licitatório, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO: MARMITEX, LANCHE, COQUETEL E BUFFET PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE REFERÊNCIA DE SAÚDE DA CRIANÇA, DIVISA/CCZ E HOSPITAL MUNICIPAL DE SANTARÉM**, para atender as necessidades dos usuários do hospital municipal de Santarém-Pará.

**2. OBJETO**

Constitui objeto do presente certame **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO: MARMITEX, LANCHE, COQUETEL E BUFFET PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE REFERÊNCIA DE SAÚDE DA CRIANÇA, DIVISA/CCZ E HOSPITAL MUNICIPAL DE SANTARÉM.**

**3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO LICITADO**

**a) Para o(s) ITEM(NS)-A (Cota Principal) – os interessados que atendam aos requisitos do edital;**

**b) Para o(s) ITEM(NS)-B (Cota Reservada) – as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.**

**c) Não havendo licitantes interessados na Cota Reservada (ME, EPP ou MEI), esta será julgada deserta e reaberta com ampla participação a todos os licitantes presentes e devidamente credenciados.**

**a) (ITENS COM LIVRE PARTICIPAÇÃO);**

ITEM 001 (COQUETEL VOLANTE 01)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VL UNIT	VL TOTAL
001	Coquetel volante: (composto de: 10 (dez) unid, mini-salgados (variado) e 10 (dez) unid doces, 3 porções de 180ml de refrigerantes e sucos regionais com até dois sabores (variados), água, garçons e louças necessárias para o evento. Atenção: Entregar os lanches em recipientes de conservação térmica.	por pessoa	1.500		
ITEM 002 – MARMITEX					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VL UNIT	VL TOTAL
002	Refeições tipo marmitex, com peso mínimo de 700g, Contendo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa, carne de primeira (bovina, peixe ou frango). Atenção: Entregar os lanches em recipientes de conservação térmica.	por pessoa	6.061		

**b) ITENS COM PARTICIPAÇÃO EM ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO)**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CNPJ: 17.556.659/0001-21**

ITEM 003 - LANCHE POR PESSOA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VL UNIT	VL TOTAL
003	Fornecimento de lanche (sucos de frutas regionais de no mínimo dois sabores e 2 (dois) salgado grande (variados sabores). Atenção: Entregar os lanches em recipientes de conservação térmica.	por pessoa	5.050		

1-VALOR TOTAL DA PROPOSTA É DE **R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX ( )**

2- OS VALORES UNITÁRIOS DA PROPOSTA ESTÃO DE ACORDO COM OS PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO, CONFORME ESTABELECE O ART. 43, INCISO IV, DA LEI Nº. 8.666/93, EM ALGARISMO E POR EXTENSO, EXPRESSO EM MOEDA CORRENTE NACIONAL (R\$).

3 - O PRAZO DE VALIDADE DE NOSSA PROPOSTA DE PREÇOS É DE XX ( ) DIAS, CONTADOS DA DATA DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

4 - DECLARAMOS, AINDA, CONCORDÂNCIA COM TODAS AS NORMAS EDITALÍCIAS.

5 - NOME DO BANCO, O CÓDIGO DA AGÊNCIA E O NÚMERO DA CONTA-CORRENTE DA EMPRESA, PARA EFEITO DE PAGAMENTO.

**AGENCIA BANCÁRIA:**

**AGÊNCIA Nº**

**CONTA CORRENTE Nº**

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do representante legal da empresa

**Especificações dos produtos:**

A solicitação (O fornecimento) será através solicitação, discriminando o quantitativo da necessidade do órgão solicitante.

A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste Termo de Referência e à proposta da licitante

Os pedidos serão parcelados, podendo chegar até os quantitativos descritos.

**4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos para o adimplemento do preço correrão por conta do Fundo Municipal de Saúde, com as seguintes dotações:

**10.302.00042.100.0829.3.3.90.30.00.00.0229000000 – R\$ 59.515,68**

**10.301.00042.096.0918.3.3.90.30.00.00.0229000000 – R\$ 15.162,00**

**10.304.00042.107.0991.3.3.90.30.00.00.0229000000 – R\$ 82.500,00**

**5. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO E PRAZO DE ENTREGA.**

**5.1.** O prazo de vigência do contrato será até **31/12/2016**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo no termo do art. 57, Inciso I e II, § 2º e art. 65, I, alínea b do inciso II, § 1º da Lei de Licitações e Contratos 8.666/93;

**5.2. a)** Entregar os produtos rigorosamente de acordo com as especificações: REFEIÇÕES TIPO (MARMITEX, COFFE BREAK, LANCHE, COQUETEL E BUFFET), com requisição expedida pelo Núcleo Setorial de Administração e Finanças da SEMSA, no mínimo 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.

**6. DAS OBRIGAÇÕES:**

**6.1.** Caberá ao CONTRATANTE as atribuições de fiscalizar o fornecimento dos produtos e o estrito cumprimento das Cláusulas aqui estabelecidas. Caberá ao CONTRATADO cumprir fielmente todas as Cláusulas constantes desta Carta Contrato, manter-se em dia com as condições de habilitação previstas no edital, obrigação de substituir quaisquer produtos que venham a ser entregues fora das especificações, responsabilizar-se por todos os provenientes da execução do contrato.

**6.2. Caberá à CONTRATADA:**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CNPJ: 17.556.659/0001-21**

- a) Entregar os produtos rigorosamente de acordo com as especificações: REFEIÇÕES TIPO (MARMITEX, COFFE BREAK, LANCHE, COQUETEL E BUFFET), com requisição expedida pelo Núcleo Setorial de Administração e Finanças da SEMSA, no mínimo **48 (quarenta e oito) horas** antes do evento.
- b) Responder por todas as demais despesas decorrentes de tributos, transporte, frete de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o presente, bem como as necessárias para a completa execução deste Contrato;
- c) Manter-se durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- d) Será considerado recusa formal da contratada a não entrega do material nos prazos estabelecidos no inciso I desta cláusula, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela contratante;
- e) A Contratada será responsável pelo descumprimento de suas obrigações contratuais nos casos de negligência de pessoal ou intervenção por parte de elementos não autorizados pela Contratada, exceto por motivos resultantes de caso fortuito, definidos no Art. 393, da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.
- f) Caso o produto não tenha sido entregue com o peso correto, nos termos da Requisição, a CONTRATADA deverá proceder a entrega imediata do produto com o peso restante até completar o peso ora requisitado;
- g) O prazo de fornecimento do produto, não poderá exceder a **48 (quarenta e oito) horas**, contados da data de emissão da Requisição.
- h) O produto deverá estar de acordo com a normatização da Vigilância Sanitária.

**Deverá a Contratada ainda responsabilizar-se sobre a produção dos bens e da prestação dos serviços:**

**a) Dos Funcionários:**

- 1 - Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da CONTRATADA, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano (de pano para uso próximo ao fogão).
- 2 - Os funcionários da CONTRATADA deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, esponja, escova e sabão bactericida fornecidos pela CONTRATADA.
- 3 - A CONTRATADA deverá substituir qualquer empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível.

**b) Do Preparo dos Alimentos:**

- 1 - Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.
- 2 - O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semi-elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- 3 - Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.
- 4 - Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 5 - 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.
- 6 - Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome da Secretaria Municipal de Saúde como nome da unidade requisitante deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.
- 7 - Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pela Secretaria Municipal de Saúde.
- 8 - A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**CNPJ: 17.556.659/0001-21**

---

Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Secretária Municipal de Saúde as providências cabíveis.

**c) Dos alimentos**

- 1- A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.
- 2- Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente.
- 3 - O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- 4 - Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.
- 5 - Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

**d) Da Mesa:**

- 1 - A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas e guardanapos de pano bem passados, jogos de tecido com os guardanapos de pano, pratos, copos, talheres e demais apetrechos.

**e) Do Material:**

- 1 - Os utensílios (louças, talheres, toalhas) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações abaixo.
- 2 - As toalhas, sobretoalhas e guardanapos de pano deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas, de linho, damasco ou de algodão de primeira qualidade.
- 3 - As louças (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá e consommé, pires, etc) deverão ser de porcelana branca.
- 4 - Os copos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso, sem ornamentos excessivos ou copos descartáveis.

**f) Do Serviço:**

Os profissionais empregados para a execução do serviço devem:

- 1 - Deve haver quantidade de garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento.
- 2 - Os garçons devem estar correta e uniformemente vestidos, com aparência assada e barbeado, uniforme dos garçons deverá está de acordo a ocasião do evento.
- 3 - A quantidade de garçons para dar suporte nos almoços e cafés da manhã deve obedecer o seguinte critério: são necessários 1 garçom para cada grupo de 10 pessoas.

**7. PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em moeda corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a efetiva entrega do objeto, sujeito à prévia conferência do material licitado, mediante apresentação de Nota de Empenho acompanhada da Nota Fiscal, onde esta será atestada pelo responsável do departamento recebedor competente.

**8. DISPOSIÇÕES GERAIS**

A responsabilidade pela Contratação dos objetos do presente certame será da Fundo Municipal de Saúde – SEMSA.

**VALTER PINHEIRO SINIMBÚ**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DECRETO Nº 017/2015 SEMAD**