

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PREPARADAS (TIPO MARMITEX), COM ENTREGA PARCELADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS VINCULADAS E AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TRABALHO E PROMOÇÃO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE**, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a realização deste certame, a necessidade de fornecimento de alimentação (refeições e lanches) diretamente nos eventos internos ou externos realizados pela PMM e Secretarias Municipais, tais como , datas comemorativas, palestras, campanhas, apresentação de projetos, programas e afins organizados por esse Prefeitura Municipal de Marapanim.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e Lei Complementar nº 123/2006, e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O quantitativo e a descrição técnica dos produtos apurados estão descritos no quadro abaixo:

PRODUTO: LANCHE TIPO 01

ITEM	DESCRIÇÃO DE LANCHE	UNID.	EDUC.	ADM.	SAUDE	SEMTSPS	QUANT. TOTAL
01	LANCHE INDIVIDUAL- COMPOSTO DE 01(UM) COPO DE SUCO NATURAL (SABORES: ACEROLA, CAJU, GOIABA, ABACAXI, MACACUJA, CUPUAÇU E CALDO DE CANA) OU REFRIGERANTE SABOR (COLA, GUARANÁ, UVA E LARANJA) + 01(UM) SALGADO VARIADO TAMANHO GRANDE (TIPOS DE SALGADOS: ESFIRRA, COXINHA, PASTEL, EMPADA, SANDUICHÃO, ENROLADINHO DE QUEIJO, PÃO DE QUEIJO, KIBE, PÃO, PIZZA E FATIA DE BOLO DE MILHO). OBS: SUCOS E REFRIGERANTES EM COPOS DE 300ML.	UNID.	3.240	8.640	7.560	2.160	21.600

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. _____
Rubrica _____**PRODUTO: LANCHE TIPO 02**

ITEM	DESCRIÇÃO DE LANCHE	UNID.	EDUC.	ADM.	SAUDE	SEMTPS	QUANT.TOTAL
02	Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola). refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos). Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, tortinha de limão e tortinha três sabores. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, fubá, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de	UNID.	1.200	2.000	1.600	700	5.500

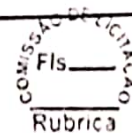
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. _____
Rubrica

chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.

Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa.

PRODUTO: REFEIÇÃO:

ITEM	DESCRIÇÃO DE CARDÁPIO	UNID.	EDUC.	ADM.	SAUDE	SEMTPS	QUANT.TOTAL
03	REFEIÇÕES PRONTAS PORCIONADAS TIPO MARMITEX -EMBALAGEM: A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina nº 9, acompanhado de garfo plástico; -PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 900 gramas, sendo: 300 gramas de arroz, 170 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 230 gramas de guarnição. exemplo: purê de batata, etc; -CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido; -TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha. 2. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 3. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.	UNID.	5.000	10.000	7.000	3.000	25.000

**Observação:**

1. As refeições e lanches serão preparados com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Os serviços serão efetuados de acordo com a necessidade dos órgãos, a partir da assinatura do instrumento de contrato, conforme o caso, não se admitindo recusa da(s) parte(s) deste(s) em decorrência de sobrecarga na sua capacidade técnica;
- 5.2. Os serviços serão requisitados de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal e das secretarias municipal de saúde, educação, assistência social e administração.
- 5.3. Os serviços prestados à Prefeitura Municipal e as secretarias municipal de saúde, educação, assistência social e administração, ocorrerão em horário comercial, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados e domingos e feriados, em virtude da necessidade de serviço.
- 5.4. Os serviços deverão ser autorizados expressamente pela respectiva Unidade Administrativa, através de ordem de serviço, assinado pelo gestor do órgão.
- 5.5. A qualidade do serviço fornecido é de inteira responsabilidade do contratado;
- 5.6. A Fiscalização e aceitação do Objeto serão do órgão responsável pelos atos de controle e administração, através de servidores da Unidade Administrativa, designados, mediante Portaria.

6. DO PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos devidos serão realizados após a execução dos serviços;
- 6.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos;
- 6.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a mesma ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

7. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O Prazo de Vigência será de 12(doze) meses, a partir de sua data e assinaturas prorrogável nos termos da legislação Vigente

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. A qualidade dos serviços deverá ser rigorosamente àquele descrito no Termo de Referência e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele.
- 8.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fis. _____
Rubrica _____

8.3. o contrato poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Art. 65 da Lei 8.666/93 e constante no art. 12, do Decreto Federal nº 7.892/2013.

8.4. Durante a Vigência da Ata, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

8.5. Nos casos de veículos locados com condutor, a Contratada Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

8.6. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a Contratante.

8.7. Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias.

8.8. Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.

8.9. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato.

8.10. Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.

8.11. Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS.

8.12. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.

8.13. Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente contrato e dos serviços a ele inerentes.

8.14. Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA.

8.15. Manter equipe técnica para a prestação dos serviços, assistência técnica e manutenção, durante o prazo de execução dos serviços.

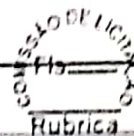
8.16. Cumprir os serviços conforme disposições do presente contrato.

8.17. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente Contrato.

8.18. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

8.19. Após a emissão da Ordem de Serviço, a empresa contratada terá o prazo de até 72 (Setenta e Duas) horas para início de execução dos serviços.

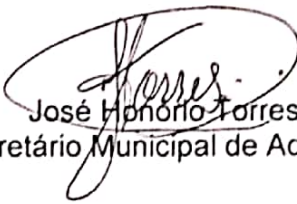
8.20. O descumprimento, injustificado do prazo fixado, no item anterior para execução dos serviços e ou entrega de mercadorias e bens acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e Contrato a ser firmado, ficando o(s) Contratado(s) sujeito(s) às penalidades previstas na Lei 8.666/93.

**9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

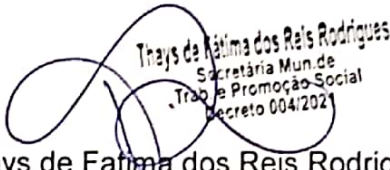
- 9.1. Responsabilizar-se pela lavratura da Ata e respectivo contrato se for o caso, com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 9.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- 9.3. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.
- 9.4. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 9.5. Serão consideradas para efeito de pagamento as compras efetivamente realizadas pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

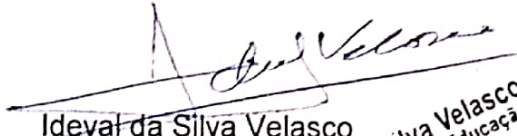
10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.


José Honório Torres Filho
Secretário Municipal de Administração
Decreto 001/2021


Francisco de Sales Neves Neto
Secretário Municipal de Saúde
Decreto Nº 102/2021


Thays de Fátima dos Reis Rodrigues
Secretaria Municipal de Trabalho e Promoção Social
Decreto 004/2021


Ideval da Silva Velasco
Secretaria Municipal de Educação
Decreto 013/2021