



TERMO DE REFERÊNCIA



1. SETOR REQUISITANTE

1.1. Secretaria de Administração e Finanças

2. DO OBJETO

2.1. **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE REFEIÇÕES TIPO (ALMOÇO TIPO BUFFET, MARMITEX, COFFEE BREAK E LANCHES), DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL**, de acordo com as especificações técnicas constantes neste termo de referência, conforme abaixo:

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	3750	R\$ 21,00	R\$ 78.750,00
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	1250	R\$ 21,00	R\$ 26.250,00
3	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	3750	R\$ 21,00	R\$ 78.750,00



4	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	1250	R\$ 21,00	R\$ 26.250,00
5	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	6000	R\$ 16,50	R\$ 99.000,00
6	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	2000	R\$ 16,50	R\$ 33.000,00
7	COFFEE BREACK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml) ; 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	3000	R\$ 22,00	R\$ 66.000,00
8	COFFEE BREACK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão delícia, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos	Unidade	3000	R\$ 20,00	R\$ 60.000,00





9	frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa) COFFEE BREAK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	2000	R\$ 20,00	R\$ 40.000,00
10	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduiche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	4500	R\$ 14,00	R\$ 63.000,00
11	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduiche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	1500	R\$ 14,00	R\$ 21.000,00
12	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	Unidade	2000	R\$ 10,00	R\$ 20.000,00
VALOR TOTAL					R\$ 612.000,00



2.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, de 07 de agosto de 2014.

2.2.1. Para os **ITENS: 01, 03, 05 e 10 – (Cota Principal de 75%)** - poderão participar os interessados que atendam aos requisitos do edital.

2.2.2. Para os **ITENS: 02, 04, 06 e 11 – (Cota Reservada até 25%)** - Poderão participar deste item,

nos termos dos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, Lei Complementar nº 155/16 e regulamentado pelo DECRETO Nº 8.538, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015, somente as microempresas e empresas de pequeno porte, que atenderem a todas as exigências deste edital.

2.2.3. Para os **ITENS: 07, 08, 09 e 12 - (Cota Exclusiva para ME, EPP e MEI)**, vez que atendem aos requisitos previstos nos artigos 47 e seguintes da Lei Complementar nº123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei Complementar nº 147/2014.

2.2.4. **Se a mesma pessoa jurídica vencer a cota reservada e a cota de ampla concorrência, a contratação do objeto será pelo menor valor obtido na licitação. (art. 8º, §3º, do Decreto 8.538/2015).**

2.3 QUANTIDADES POR DEPARTAMENTOS

Item	Especificação	PMP (Prefeitura)	FMS (Saúde)	FME (Educação)	FMAS	Quant. Total
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1875	300	975	600	3750
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	625	100	325	200	1250
3	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; stroganoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1875	300	975	600	3750



4	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	625	100	325	200	1250
5	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	3000	600	1500	900	6000
6	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1000	200	500	300	2000
7	COFFEE BREACK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml) ; 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1500	300	750	450	3000
8	COFFEE BREACK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão de mel, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão)	1500	300	750	450	3000



	(considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)					
9	COFFEE BREAK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1000	200	500	300	2000
10	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduiche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	2250	400	1175	675	4500
11	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduiche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	750	150	375	225	1500
12	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1000	200	500	300	2000



3. DA JUSTIFICATIVA

3.1 A presente aquisição, tem por finalidade, suprir eventual necessidade de diversas Secretárias no fornecimento de alimentação em virtude de trabalhos realizados horário especial, bem como atender demanda nos eventos promovidos pelas diversas Secretarias deste município, relacionadas às diversas atividades desenvolvidas no decorrer do exercício, tais como calendários de atividades esportivas, cursos, seminários, palestras voltadas para as áreas da Saúde, Educação, bem como, demais eventos de interesse desta municipalidade. Desta forma faz-se necessário a realização de procedimento licitatório visando a aquisição pretendida.

4. DA PROPOSTA

4.1. Na apresentação da proposta comercial deverão estar incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como, transporte, tributos, fretes, encargos sociais, seguros e demais despesas inerentes à execução do objeto. O Município não aceitará cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura da licitação, e que venha expressamente a incidir sobre o objeto a ser adquirido e ou contratado, na forma da Lei. Na hipótese de redução de alíquota após a apresentação da proposta, a mesma será devidamente considerada por ocasião do pagamento.

4.2. O prazo de validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua entrega ao Município, conforme previsto no Artigo 64, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93.

5. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

5.1. O Município designará formalmente, empregado responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do ajuste, competindo-lhe acompanhar, supervisionar, avaliar e atestar a execução do objeto, efetuando os contatos, comunicações e notificações necessárias, atestando as notas fiscais e ou faturas correspondentes, bem como solicitando a eventual aplicação de sanção administrativa, sendo que se não houver o seu ateste acerca da prestação dos serviços a contento do Município, não será permitido qualquer pagamento.

5.2. Competirá ao responsável pela fiscalização acompanhar o fornecimento dos produtos, inclusive observância às quantidades máximas a serem adquiridas, rejeitar os produtos em desacordo com as especificações do edital, bem como, dirimir as dúvidas que surgirem no decorrer do fornecimento, dando ciência de tudo ao licitante adjudicado, conforme art. 67 da Lei n. 8.666/93.

5.3. Fica reservado à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissivo ou duvidoso não previsto no edital e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

5.4. As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal do Município, deverão ser solicitadas formalmente pela Contratada, à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

5.5. A Contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto da presente licitação.

5.6. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva do fornecedor contratado, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, ainda, o Fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados e imputados às falhas em suas atividades.

6. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, DOS LOCAIS E PRAZOS DE ENTREGA



6.1.1. O objeto desta licitação refere-se a uma estimativa de utilização dos produtos, a serem aplicadas durante **12 (doze) meses**; assim, não poderão ser executados em uma única parcela, devendo haver execuções parciais, de forma a atender as quantidades estipuladas nos pedidos parciais/requisições emitidas pelo Órgão solicitante.

6.2. A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com as disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com o Termo de Referência e à proposta de preços apresentada.

6.2.1 As entregas dos produtos serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura Municipal e demais Secretarias, mediante a emissão de Ordens de Fornecimento (através de e-mail);

6.2.2 As Ordens de Fornecimento serão encaminhadas através de e-mail pela Prefeitura Municipal e demais Secretarias ao(à) CONTRATADO(A) com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data de realização do evento;

6.3. Para fornecimento dos produtos, registrados na ARP-Ata de Registros de Preços, que deverá estar devidamente assinada e publicada, nos termos legais, será celebrado o Contrato de Nota de Empenho ou ainda Autorização de Fornecimento específico a critério da Administração.

6.4. A entrega dos produtos, será de forma parcelada, na medida da necessidade, as Secretarias interessadas, através de servidores previamente autorizados, farão as solicitações dos produtos junto à contratada, mediante formulário próprio de Ordem de Fornecimento, emitido pelo encarregado responsável.

6.5. Correrão por conta da contratada todas as despesas com embalagens, transportes, decorrentes da entrega dos produtos.

6.6. As refeições deverão obedecer rigorosamente os **padrões de qualidade sanitários**, sendo que a área de produção da alimentação deverá estar sempre limpa e higienizada, conforme normatização da Vigilância Sanitária.

6.7. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização (**inclusive sanitária**) por parte do município, para acompanhar o fornecimento das refeições, devendo a Contratada prestar esclarecimentos solicitados e atender às reclamações formuladas, inclusive quanto às entregas.

6.8. A CONTRATADA deverá possuir Licença Sanitária expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Município, por se tratar de fornecimento de refeições.

6.9. As refeições deverão ser preparadas com produtos de primeira qualidade, para consumo imediato, e deverão estar de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária, não sendo aceito em hipótese alguma produtos reaproveitados, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

6.10. As refeições deverão ser produzidas no mesmo dia que serão consumidas.

6.11. A licitante vencedora deverá cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

6.12. Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

6.13. Responsabilizar-se por danos a saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinas alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS – MS nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo.

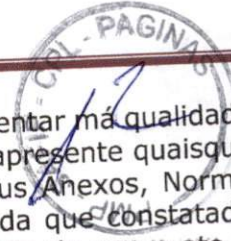
6.14. A contratada deverá acatar as sugestões recebidas da CONTRATANTE, para eventuais mudanças de alteração no cardápio, que serão informadas com antecedência pela mesma.

6.15. A contratada deverá se responsabilizar pela qualidade dos produtos ofertados, não podendo apresentar deficiências técnicas, assim como pela adequação do mesmo às exigências deste Termo e da licitação.

6.16. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

6.17. No ato da entrega, os materiais serão analisados em sua totalidade, sendo que aquele(s) que não satisfizer(em) à especificação exigida ser(ão) devolvido(s), à contratada.

6.18. Após a entrega dos produtos, caso esteja comprovado a má qualidade nas refeições, a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo,



IMEDIATAMENTE às suas expensas, o produto que vier a ser recusado por apresentar má qualidade, alterações, irregularidade e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo e exigidas no Edital e seus Anexos, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pela contratante, ficando a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

6.19. A recusa da CONTRATADA em atender o estabelecido no item anterior, implicará na aplicação das sanções previstas no presente edital.

6.20. Das Condições de Fornecimento das Refeições Tipo (Marmitex), do Local e Prazo de Entrega.

6.20.1. Os marmitex serão entregues nos locais posteriormente indicados pelas Unidades requisitantes, sempre na zona urbana/rural deste município. Caso seja detectado alguma irregularidade no fornecimento dos produtos, mediante simples declaração de constatação, será de plano rejeitado o seu recebimento.

6.21 Os produtos (marmitex) serão solicitados ao fornecedor no prazo mínimo de 02 (duas) hora de antecedência.

6.22. A licitante vencedora do certame deverá entregar as refeições solicitadas, no prazo máximo de até **30 (trinta) minutos**, contados do recebimento da requisição e nota de empenho emitida pela Secretaria ou Unidades requisitantes, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

6.23. Caso não seja efetivada a entrega dentro do prazo previsto, a empresa classificada em segundo lugar será convocada para o fornecimento do objeto.

6.24. As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a **01 (uma) hora** da sua entrega.

6.25. A CONTRATADA fará a entrega dos marmitex, que deverão ser transportadas em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida, até o local de entrega em perfeitas condições para o consumo conforme determina a Legislação vigente, podendo, os produtos serem devolvidos sem quaisquer ônus ao município, caso as exigências não sejam atendidas.

6.26. Os marmitex, objeto deste edital, deverão conter peso mínimo de 700 g (setecentos gramas), acondicionada em embalagem aluminizada ou de isopor descartável devidamente higienizada, acompanhada de talheres, também descartáveis e higienizados.

6.27. Sugere-se que a cada dia da semana deverá haver a diversidade dos componentes da refeição, para que os mesmos não se tornem cansativos e/ou repetitivos.

6.28. Verificada alguma falha no fornecimento, a Contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, os produtos entregues e não aceitos pelo Contratante, em função da existência de irregularidades, incorreções, **IMEDIATAMENTE**, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, sem ônus adicional para a Contratante, sem o que será convocada a segunda classificada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93 e artigos 20 e 56 a 80 do Código de Defesa do Consumidor.

6.29. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, a **CONTRATANTE** não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

6.30. O município reserva-se o direito de avaliar, a qualquer momento, a qualidade dos produtos fornecidos pela licitante vencedora, a fim de evidenciar o cumprimento das exigências da Ata, podendo, quando necessário, solicitar documentos comprobatórios para fins de verificação.

7. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto da presente licitação será recebido pelas Secretarias requisitantes dos produtos através de servidor designado, mediante Termo de Recebimento do efetivo fornecimento dos produtos e deverá atestar seu recebimento.

7.1.1. O objeto será recebido através de servidor responsável da referida secretaria, mediante Termo de Constatação e Recebimento dos produtos, e será da seguinte forma:



a) **Provisoriamente**, no ato da entrega por Servidor, ou Comissão, que procederá a conferência de sua conformidade com as especificações, caso não haja nenhuma impropriedade explícita, será aceito esse recebimento;

b) **Definitivamente**, em até 03 (três) dias úteis, após o recebimento provisório, mediante "atesto" na nota fiscal/fatura, depois de comprovada a adequação aos termos contratuais e aferição do direito ao pagamento.

7.2. O recebimento e a aceitação do objeto, estão condicionados ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas no Termo de Referência e obedecerão ao disposto no Art. 73, incisos I e II, e seus parágrafos da Lei n.º 8.666/93, no que lhes for aplicável.

7.3. O recebimento definitivo dos produtos, objeto do Edital, não exclui a responsabilidade do FORNECEDOR REGISTRADO quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pela Secretaria requisitante, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);

7.4. O Município reserva para si o direito de recusar os produtos fornecidos em desacordo com o edital, devendo estes ser substituídos ou complementados, às expensas da CONTRATADA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento

adicionais.

5. A contratante indicará servidor responsável, designado para esse fim que, anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos serviços executados, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data



da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.1. O prazo de vigência será de **12 (DOZE) MESES**, iniciar-se-á na data da assinatura do contrato, sendo que a publicação resumida do contrato na imprensa oficial é condição indispensável para sua eficácia, conforme Artigo 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/1993.

11 - DO PAGAMENTO

11.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, por meio de depósito bancário na conta da contratada, após recebimento da nota fiscal eletrônica/fatura, conforme legislação vigente, estando pelo responsável designado que fará o recebimento definitivo, vedada a antecipação do pagamento.

11.2 - No valor a ser cobrado estarão incluídos todos os impostos, taxas e encargos necessários para o fornecimento dos itens.

12 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 - O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará a contratada à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

12.1.1 - fixa-se a multa de mora em 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do ajuste, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o ajuste encontre-se parcialmente executado;

12.1.2 - os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do ajuste;

12.1.3 - a aplicação da multa de mora não impede que a Administração rescinda unilateralmente o ajuste e aplique as outras sanções previstas na legislação e neste edital.

12.2 - A inexecução total ou parcial do ajuste ensejará a aplicação das seguintes sanções à contratada:

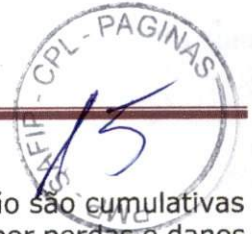
a) Advertência;

b) Multa compensatória por perdas e danos, no montante de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no ajuste e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: não assinar a ata de registro de preços, não entregar a documentação exigida no edital ou apresentar documentação falsa, causar o atraso na execução do objeto, não mantiver a proposta, falhar na execução do contrato ou fraudá-la, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea "c" .



12.2.1 - As sanções previstas nas alíneas "a", "c", "d" e "e" deste subitem não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea "b").

12.2.2 - Quando imposta uma das sanções previstas nas alíneas "c", "d" e "e", o Secretário Municipal de Administração, submeterá sua decisão ao Prefeito do Município, a fim de que, se confirmada, produza seus efeitos regulares, devendo o Município publicar o ato.

12.2.3 - Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Prefeito do Município, competirá ao Secretário de Administração, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

12.2.4 - As sanções descritas na alínea "d" também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

12.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

12.3.1 - Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar a contratada, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

12.3.2 - A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta da contratada reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

12.3.3 - O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do artigo 110 da Lei Federal n.º 8.666/1993;

12.3.4 - A contratada comunicará ao Município as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do ajuste, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

12.3.5 - Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o Município proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso da contratada que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal n.º 8.666/1993;

12.3.6 - O recurso administrativo a que se refere o subitem anterior será submetido à análise da Procuradoria do Município.

12.4 - Os montantes relativos às multas moratórias e compensatórias aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos à contratada, relativos às parcelas efetivamente executadas do ajuste.

12.5 - Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do ajuste, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela contratada.

12.6 - Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor da contratada, proceder-se-á a cobrança judicial da diferença, nos termos da legislação aplicável.

13 – DAS PENALIDADES

13.1 - O não cumprimento das condições estipuladas neste Termo de Referência implicará na adoção de medidas e penalidades previstas em lei.

14 – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA



14.1 - As despesas com a execução de eventual ajuste, decorrente do presente objeto, correrão à conta de dotação específica, constante do orçamento de 2023.

a) Projeto Atividade (PREFEITURA): 04.122.0401.2801.0000 - 04.122.0401.2813.0000 - 15.122.1501.2977.0000 - 13.122.1301.2907.0000 - 26.782.1504.2096.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30.

b) Projeto Atividade (SAÚDE): 10.122.1001.2844.0000 - 10.301.1001.2971.0000 - 10.302.1001.2855.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30.

c) Projeto Atividade (EDUCAÇÃO): 12.122.1201.2889.0000 - 12.361.1201.2890.0000 - 12.361.1201.4026.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30.

d) Projeto Atividade (ASSISTÊNCIA): 08.122.0801.2868.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30.

Paudalho, 25 de Janeiro de 2023.

Jaime Henrique Capozzoli de Almeida
Gerente de Compras