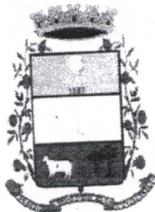


ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa para fornecimento de alimentação pronta, almoço, lanche e almoço/coquetel especial para eventos destinada a Assistência Social, Secretaria da Saúde, Polícia Militar e Corpo de Bombeiros Militar, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Almoço pronto com bebida	UN	4.780
2	Almoço CAPS	UN	4.800
3	Lanche	UN	9.600
4	Almoço especial para eventos	UN	250
5	Coquetel especial para eventos	UN	350

1.2 Destaca-se que o item 1 diz respeito a alimentação dos Bombeiros, Polícia Militar e Assistência Social, sendo os demais itens para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

1.3 A alimentação destinada a Secretaria de Assistência Social (item 1) será para pessoas em situação de rua que pedem ajuda eventualmente e pessoas em situação de trânsito pelo município, com consumo no restaurante. Também se inclui nessa quantidade algum evento esporádico da Secretaria, como visita de médicos anualmente, todos com consumo in loco (restaurante).

1.4 O item 1, referente a alimentação da Polícia Militar e Corpo de Bombeiros, serão servidas no local (restaurante).

1.5 As refeições do item 2 e 3 são destinadas aos usuários dos serviços do CAPS, e, como sugere a Cartilha do Ministério da Saúde, os usuários que permanecem um turno de quatro horas nos CAPS devem receber uma refeição diária; os assistidos em dois períodos (oito horas), duas refeições diárias (almoço e café). Esses serviços deverão ser entregues na sede do órgão (marmitas).

1.6 Os itens 4 e 5 são destinados a eventos especiais como dia das mães e encerramento de final do ano, com público estimado de 100 pessoas por evento (usuários e familiares).

Descrição:

Item 1 – Fornecimento de alimentação pronta. O Buffet deverá ter a seguinte composição mínima: **SALADAS** (deverá conter no mínimo cinco opções das opções apresentadas, sendo a maionese item de presença obrigatória):

a) Alface, tomate, couve flor, pepino, beterraba, cenoura, chuchu, maionese, etc;

MOLHOS (no mínimo duas das opções apresentadas): Que podem ser algumas destas: vinagrete, rose, bechamel, mostarda, branco, soja, ervas, etc.

ACOMPANHAMENTOS QUENTES (composição mínima exigida):

a) Arroz branco ou integral

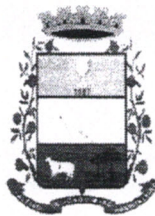
b) Feijão simples (vermelho, preto ou jalo, etc.) ou Feijão especial (tropeiro ou tutu).

GUARNIÇÕES (no mínimo 7 opções):

a) farofa (variada);

b) purê (de batata ou abóbora etc);

c) batatas ou mandiocas fritas ou cozidas;



- d) tortas (de frango ou de palmito ou de carne, etc);
- e) vegetais cozidos ou refogados (vagem ou quiabo, etc)

CARNES (no mínimo 3 opções alternando entre as opções abaixo diariamente durante a semana):

- a) Bovina: Diversa.
- b) Caprina: Diversa.
- c) Suína: Diversa.
- d) Aves: Diversa.
- e) Peixes: Diversos.

MASSA (no mínimo 1 opção de prato de massa, entre as opções abaixo):

- a) Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos a bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone.

SOBREMESAS (porção de 120 a 150g per capita a preços de mercado - mínimo 2 opções):

- a) doces elaborados (pavê, tortas, pudim, musses etc.);
- b) saladas de frutas;
- c) frutas diversas;
- d) doces simples (leite, mamão verde, banana, abobora com coco, etc.);
- e) gelatina;
- f) sorvetes.

BEBIDAS (fornecer junto com a refeição bebida suco ou água ou refrigerante conforme escolha do comensal em quantidade não inferior a 350 ml por pessoa).

1.1 Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade previsto pelo fornecedor e em bom estado quando servidos.

ITEM 2 – ALMOÇO CAPS

2.1 – Base:

- Arroz ou massa (macarrão, lasanha, nhoque);
- Feijão;
- 1 tipo de carne (carne bovina de boa qualidade, suína, filé de frango ou pedaço com molho, filé de peixe 9exceto Panga ou similar).

2.2 – Complementos:

- 3 tipos de salada (alface, tomate, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino Japonês, rúcula);
- 1 Legume cozido (couve, repolho, abobrinha, vagem, batata-doce, moranga, batata inglesa, chuchu, ervilha, beterraba, aipim (frito ou cozido));
- Ovo frito;
- Polenta;
- Matambre recheado ou com molho.

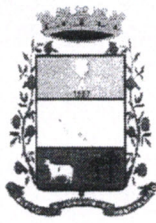
Obs.:

- Variar em três tipos de complementos diariamente;
- Combinar as carnes de acordo com o complemento;
- As carnes bovinas poderão ser nas seguintes opções: bife, assada, moída com ou sem molho, empanada, cozida.

3 - Bebida

Suco natural.

Obs.:



- O número aproximado de pessoas para o almoço é 15 pessoas, podendo variar para mais ou para menos.
- Entregar os alimentos em recipientes que os mantenham aquecidos.
- Preferencialmente separá-los por tipo de alimentos e não por marmitta composta.

Item 3 – LANCHE

Sugestão de itens para compor o cardápio do lanche diário:

- Café de boa qualidade;
- Leite;
- Açúcar;
- Chá;
- Suco Natural;
- Gelatina;
- Pipoca;
- Adoçante;
- Maionese;
- Margarina;
- Doce ou geleia;
- Frutas da estação;
- Iogurte;
- Pão de sanduíche e pão francês;
- Bolo simples;
- Bolacha salgada;
- Bolacha doce;
- Pão de queijo ou rosca de coalhada;
- Torta salgada (frango, carne moída de 2ª, legumes);
- Queijo;
- Presunto;
- Salsicha;
- Água mineral 20 l;
- Cenoura, pepino, alface e tomate (ingredientes do sanduíche natural).

Sugestão para o café da manhã: 01 fruta com iogurte ou café com leite e bolacha doce ou salgada;

Sugestões para café da tarde: café com leite, 01 sanduíche de queijo e presunto, 01 fatia de bolo ou suco, sanduíche natural, 01 fruta.

Obs.: A cotação deverá ser realizada para uma média de quinze pessoas no período matutino e quinze pessoas no período vespertino, de segunda à quinta-feira.

Sugestão de itens para compor o cardápio do coquetel:

- Pastelzinho;
- Coxinha;
- Rissoles;
- Croquete;



- Bolinha de queijo;
- Prensados;
- Enroladinhos de salsicha;
- Bolo recheado de aniversário;
- Refrigerante;
- Suco Natural;
- Chocolate quente;
- Doces típicos de Festa Junina.

Obs.:

- Os coquetéis serão realizados em ocasiões especiais (eventos) e estão previstos 5 coquetéis, com público estimado de [50 pessoas], podendo variar para mais ou para menos.
- Cotar valor por pessoa, considerando as possibilidades de variações dos cardápios.

Item 4 - ALMOÇO ESPECIAL PARA EVENTOS

Serão realizados em ocasiões especiais (dias das mães, encerramento final de ano, dia dos pais, etc.) e estão previstos em torno de 05 almoços, com público estimado de 100 pessoas, podendo variar para mais ou para menos.

Alimentos obrigatórios no cardápio: Maionese de batata e/ou salpicão, carne assada (frango assado, gado ou porco), saladas frias, legumes cozidos, arroz, massa (lasanha, nhoque, canelone); refrigerante, suco, água mineral; sobremesas (sorvete, mouse, salada de frutas, pudim de leite, sagu).

Outras sugestões: arroz carreteiro, arroz com galinha, macarronadas, carnes refogadas, legumes assados, feijoada, etc.

Obs: Os almoços especiais poderão ser realizados no restaurante, na sede ou outro local fora das instalações do CAPS.

- Cotar valor por pessoa, considerando as possibilidades de variações dos cardápios.

Item 5 – COQUETEL ESPECIAL PARA EVENTOS

Serão realizados em ocasiões especiais (eventos: encerramento final de ano, etc.), com público estimado de 100 pessoas, podendo variar para mais ou para menos.

Sugestão de cardápio: Rosca de coalhada, bijajica, torta salgada, cuca, nega maluca, pastelzinho de carne e frango, bolinha de queijo, rissoles, mini pizza, croquete, bolacha caseira, cachorro quente, bolo recheado; refrigerante, suco, água mineral.

2. JUSTIFICATIVA e OBJETIVO

2.3 Justifica-se a presente licitação em virtude do atendimento aos usuários do CAPS, CRAS, eventos especiais e estratégicos realizados pelo Fundo Municipal de Saúde e refeição da Polícia Militar e Corpo de Bombeiros.



3. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

3.1 O objeto do presente termo de referência será recebido *in loco* no local onde é servida a alimentação ao público (**Polícia Militar, Bombeiros e Assistência Social – item 1**). Deverá ser fornecido marmitas na sede do órgão (**CAPS – item 2 e 3**), quanto ao almoço especial e coquetel poderá ser servido tanto na sede do órgão como no restaurante ou em qualquer outro local (**CAPS - item 4 e 5**).

3.2 O restaurante vencedor deverá estar disponível para fornecer alimentação todos os dias da semana nos períodos entre 11:30 e 14:00h e 19:00h e 22:00h (inclusive feriados). (**Polícia Militar e Bombeiros e Assistência Social**).

3.3 Deve ser prevista também a possibilidade em retirada em marmitas para o caso de impossibilidade de a GU comparecer ao restaurante. (**Polícia Militar e Bombeiros**).

3.4 O restaurante vencedor deve poder atender até 15 refeições por período rotineiramente e até 40 refeições por período caso seja informado com 24h de antecedência. (**Polícia Militar e Bombeiros**).

3.5 A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos.

4. VALOR ESTIMADO

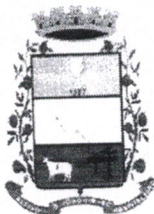
4.1 O valor unitário máximo a ser gasto com a presente contratação é de **R\$ 349.067,30 (trezentos e quarenta e nove mil, sessenta e sete reais e trinta centavos)**.

4.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada obriga-se a:

- a) a contratada deverá fornecer junto com a refeição, bebida (suco ou água ou refrigerante conforme escolha do comensal) em quantidade não inferior a 350 ml por pessoa;
- b) todos os custos/despesas referentes aos produtos fornecidos, incluindo todo e qualquer tributo, bem como por todas as eventuais obrigações/encargos de natureza trabalhista, tributária, previdenciária, social, acidentária, securitária e demais despesas e obrigações que direta ou indiretamente decorram da execução do objeto desta Licitação;
- c) realizar os serviços com eficiência e presteza, observando o padrão de qualidade dos serviços e dos produtos;
- d) os produtos deverão estar dentro das normas de qualidade exigidas na Legislação pertinente a cada produto, comprovando os aferimentos dos mesmos através de documento ou selo de qualidade (quando houver), emitida por entidade competente;
- e) não transferir a outrem, a qualquer título, no todo ou em parte, a execução do objeto da presente Licitação;
- f) as refeições deverão estar sendo servidas, no mínimo, das 11h30min às 14h00min, sendo que todos os cardápios deverão ser mantidos até o horário limite, bem como o restaurante deverá funcionar todos os dias da semana, de segunda a domingo, inclusive feriados - (**BOMBEIROS E POLICIA MILITAR e ASSISTÊNCIA SOCIAL – item 1**);



- g) as refeições deverão ser entregues preferencialmente entre 11h e 11h30min de segunda à quinta-feira (caberá ao responsável da cozinha comunicar diariamente às 10h, o número de refeições que será servido) - **(CAPS – item 2 e 3)**;
- h) manter os alimentos expostos em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário definido para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;
- i) fornecer papel toalha e sabonete líquido anticéptico para o lavatório localizado no restaurante. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim (para refeições realizadas no restaurante);
- j) preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para elaboração de pratos futuros;
- k) manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas;
- l) manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com as Resoluções da ANVISA;
- m) manter, para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, com as carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.
- n) garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;
- o) facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o contratante do resultado das inspeções;
- p) utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- q) manter todas as áreas do restaurante (salão, cozinha, depósito, banheiros e outras que houver), no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- r) manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- s) manter cardápios elaborados por nutricionista, com utilização de gêneros alimentícios, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A contratante obriga-se a:



- 6.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 6.2 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

7. MEDIDAS ACAUTELADORAS

7.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 8.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
- 8.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.3 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

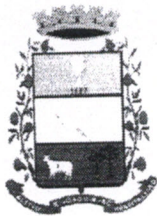
Fiscais: Bombeiros – Guilherme Dall Igna de Oliveira _____

PM – Guilherme Wildner Wolf _____

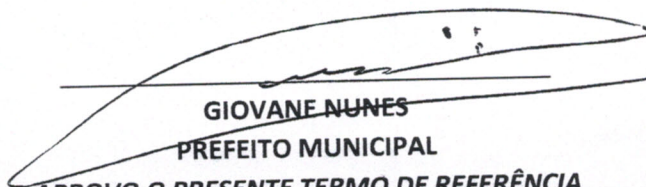
Assistência Social – Henrique Hélion Cavalheiro Dutra _____

Saúde – José Teodoro Sena Amaral _____

Gestora de contratos: Andréa Neves de Souza



Aprovo, em ___ de _____ de _____.


GIOVANE NUNES
PREFEITO MUNICIPAL
APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA
E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO.
(inciso II, Art. 9º, Decreto nº 5.450/05).