



**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ANEXO I**

**1. OBJETO**

1.1 Contratação de empresa para fornecimento de alimentação pronta (Marmitas), para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e demais Secretarias Municipais, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Médio	Valor Total
01	Marmita	UN	3.500	R\$ 20,54	R\$ 71.890,00
<b>Total</b>					<b>R\$ 71.890,00</b>

1.2 As refeições do item 01 serão destinadas aos usuários dos serviços do CAPS, 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);

1.3 As refeições do item 01, também servirão para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde quando acontecerem ações fora das unidades ou ações que utilizem o horário de almoço;

1.4 A Secretaria Municipal de Obras e Viação utilizará as refeições do item 01 para os Servidores que realizam atividades laborais no interior e cidade;

1.5 O quantitativo será dividido da seguinte forma: 2.500 (duas mil e quinhentas) unidades para Secretaria Municipal de Saúde de São Joaquim e 1.000 (mil) unidades para a Secretaria Municipal de Obras e Viação.

**Descrição:**

**ITEM 2 – ALMOÇO CAPS**

**1.1 – 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 exceto Panga ou similar).

**1.2– Complementos:**

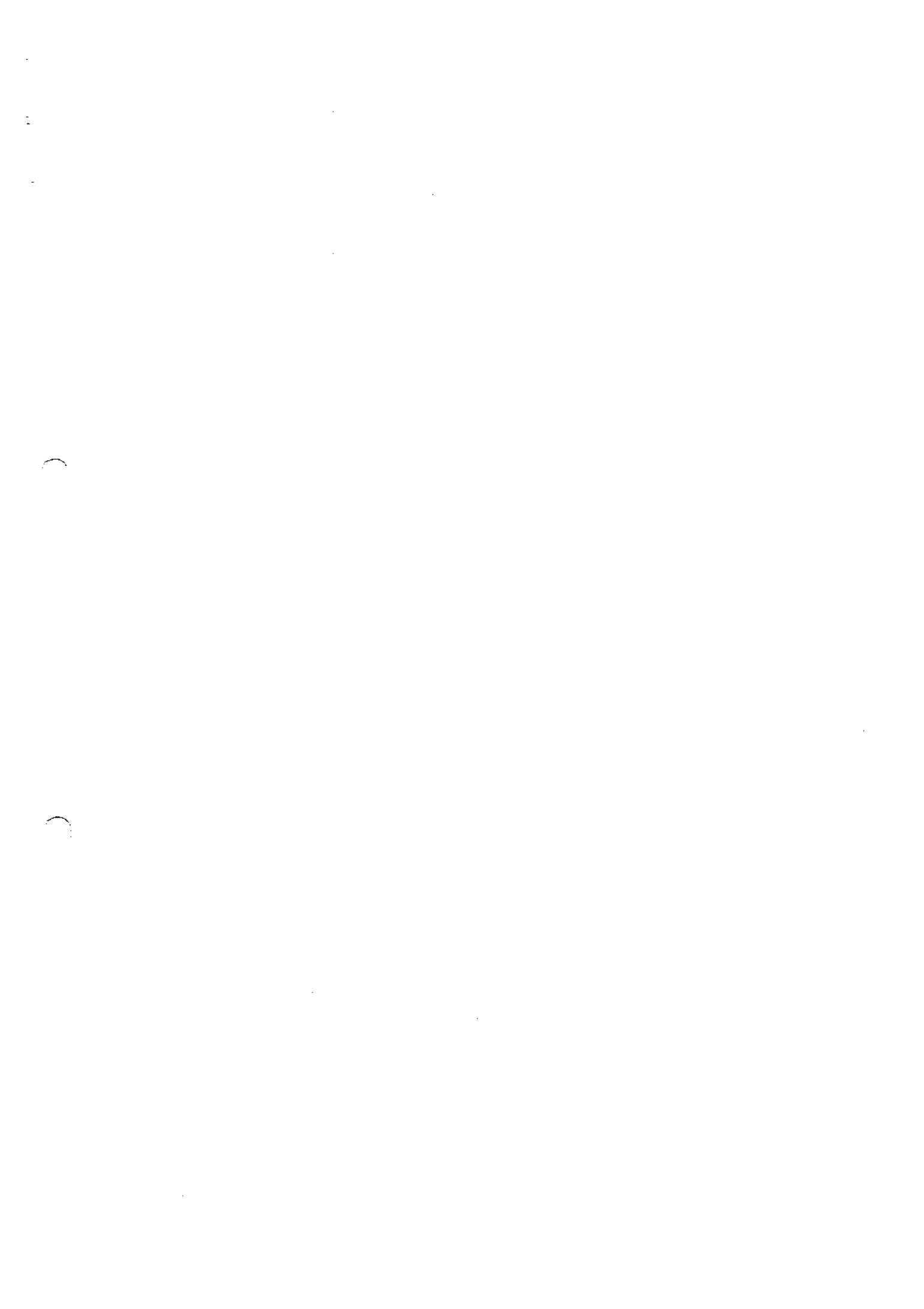
- 3 tipos de salada (alface, tomate, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino Japonês, rúcula);
- 1 Legume cozido (couve, repolho, abobrinha, vagem, batata-doce, moranga, batata inglesa, chuchu, ervilha, beterraba, aipim (frito ou cozido));
- Ovo frito;
- Polenta;
- Matambre recheado ou com molho.

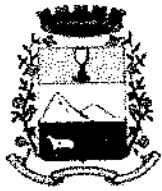
**Obs.:**

- 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.

**2. JUSTIFICATIVA e OBJETIVO**

2.1 Justifica-se a presente licitação em virtude do atendimento aos usuários do CAPS, e para Servidores





da Secretaria Municipal de Saúde e Servidores de Obras e Viação, quando estes estiverem em serviços fora das unidades ou em ações pontuais.

### 3. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

3.1 O objeto do presente termo de referência será fornecido (item 01), na sede dos órgãos solicitantes, ou onde estes determinarem.

### 4. VALOR ESTIMADO

4.1 O valor total a ser gasto com a presente contratação é de **71.890,00 (Setenta e um mil oitocentos e noventa reais)**.

4.2 O custo estimado foi apurado a partir de empresas especializadas e banco de preços constante.

### 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada obriga-se a:

- a ) 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;
- b ) realizar os serviços com eficiência e presteza, observando o padrão de qualidade dos serviços e dos produtos;
- c ) 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;
- d ) não transferir a outrem, a qualquer título, no todo ou em parte, a execução do objeto da presente Licitação;
- e ) as refeições deverão ser entregues preferencialmente entre 11h e 11h30min de segunda à quinta- feira (cabará ao responsável da cozinha comunicar diariamente às 10h, o número de refeições que será servido) - (CAPS – ITEM 1);
- f ) 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;
- g ) 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.
- h ) 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;
- i ) facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o contratante do resultado das inspeções;
- j ) utilizar produtos de limpeza adequados a 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;



- k ) manter todas as áreas do restaurante (salão, cozinha, depósito, banheiros e outras que houver), no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- l ) manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- m ) Manter os 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 CONTRATADA

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.
- 8.4 Fica designada a servidora Andréa Neves de Souza para atuar como gestora do contrato, e os fiscais serão designados no ato por cada secretaria responsável para receber o objeto de acordo com o edital, com suas quantidades e especificações.

## 9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fiscal do Contrato Secretaria Municipal de Saúde: Lucas Borges Andrade, matrícula n.º 10582;  
Fiscal do Contrato Secretaria Municipal de Obras e Viação: Cléber Florêncio, matrícula n.º

Gestora de Contratos: Andréa Neves de Souza  
Projeto Atividade 2.050 – Dotação 2 – Recurso 5002 – Saúde Próprio  
Projeto Atividade 2.053 – Dotação 15 – Recurso 5038 – Saúde Pab;  
Projeto Atividade 2.058 – Dotação 21 – Recurso 5038 – Saúde Mac

Rua Domingos Martorano, n.º 382, Centro – CEP 88600 – 000 Tel. – (49) 3233-2375 E-mail – smssaojoaquim@gmail.com



Prefeitura Municipal de São Joaquim  
Capital Nacional da Maçã  
Capital Catarinense de Vinhos Finos de Altitude  
Secretaria Municipal de Saúde (49) 3233-2375  
Fundo Municipal de Saúde – CNPJ: 17.932.766/0001-07



Projeto Atividade 2.060 – Dotação 27 – Recurso 5067 – Saúde SUS/Estado  
Projeto Atividade 2.011 – Dotação 36 – Recurso 5000 – Obras;

  
José Teodoro de Sena Amara  
Secretário Municipal de Saúde  
Matrícula 11359

São Joaquim, 16 de Janeiro de 2022.


Identificação e assinatura do servidor responsável  
Cargo/carimbo

Aprovo, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

**ANA FLORENCIO DE MELO ARRUDA**  
PREFEITA MUNICIPAL  
**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA  
E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO.**  
(inciso II, Art. 9º, Decreto nº 5.450/05)

Ciente em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

**LUCAS BORGES ANDRADE**  
Fiscal do Contrato

  
**CLEBER FLORENCIO**  
Fiscal do Contrato