

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. JUSTIFICATIVA

DA NECESSIDADE: O Município de Simão Dias entende por necessária a aquisição de alimentos prontos para suprir as necessidades das secretarias nas ocasiões de festas em razão da passagem de datas comemorativas e promoções de projetos, cursos, oficinas, seminários para técnicos e prestadores de serviços ao município, além de outros profissionais, que no desenvolvimento de suas atividades, necessitam do fornecimento de alimentos, quando da realização de trabalhos em horários extras. Sendo assim, não há como suprir essa necessidade sem a abertura de procedimento adequada para sua contratação. Diante disso, justiça-se o pretenso Registro de Preços.

- 1.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO: O objeto licitado, caracteriza-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão com base no Menor Preço por Item, de acordo com o Art. 45 §10 inciso I da Lei no 8.666/93 e Art. 4 inciso X da Lei 10.520/02, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.
- 1.3. ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS: A adoção do sistema de registro de preços para este objeto, justifica-se em razão do fornecimento ser parcelado com frequência na entrega, além de ser dificílimo definir previamente o quantitativo exato a ser utilizado pelo órgão.

#### 2. DO OBJETO

2.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO "QUENTINHAS" OU "MARMITEX" E REFEIÇÕES TIPO "A LA CARTE" PARA SUPRIR AS NECESSIDADES FUNCIONAIS DA PREFEITURA DE SIMÃO DIAS E ORGÃOS PARTICIPANTES, conforme as especificações mínimas, quantitativas e demais condições constantes neste Termo, descritos na forma abaixo:

#### TABELA "A" – EXCLUSIVA PARA ME/EPP/MEI

Com base nos termos da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações e esclarecida pelo Decreto Federal 8.572 de 13 de novembro de 2015, os itens abaixo listados são destinados EXCLUSIVAMENTE a empresas enquadradas como ME (MICRO EMPRESA), EPP (EMPRESA DE PEQUENO PORTE) e MEI (MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUAT.	UNITÁRIO	INTERVALO DE LANCES
------	-----------	---------	-------	----------	------------------------



2	REFEIÇÕES A LA CARTE (MÍNIMO DE 700G): ALMOÇO CONTENDO FEIJÃO AO MOLHO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO AO ALHO OU A GREGA, MACARRÃO AO MOLHO OU AO ALHO E ÓLEO, SALADAS, CARNES (CHURRASCO MISTO, FRANGO COZIDO, LOMBO, PEIXE E BIFE ACEBOLADO, FAROFA A GOSTO, ACOMPANHADO DE REFIRGERANTE OU SUCO DE FRUTAS EM PORÇÃO DE 350ML.	UND	3000	21,50	0,10
---	---	-----	------	-------	------

### TABELA "B" - COTA PRINCIPAL

Com base nos termos da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações e esclarecida pelo Decreto Federal 8.572 de 13 de novembro de 2015, os itens abaixo descritos são destinados a todas as empresas interessadas no objeto licitado, independentemente de seu Porte.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUAT.	UNITÁRIO	INTERVALO DE LANCES
1	REFEIÇÕES PRONTAS TIPO QUENTINHA DE 500 G, CONTENDO FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA TIPO VINAGRETE OU DE LEGUMES SEM MAIONESE, COM DOIS TIPO SE CARNE, TENDO COMO ESCOLHA CHURRASCO MISTO, FRANGO COZIDO, LOMBO, PEIXE E/OU BIFE ACEBOLADO, INCLUINDO REFRIGERANTE EM LATA DE 350ML OU SUCO DE FRUTAS COM PORÇAO PROPORCIONAL AO REFRIGERANTE.	UND	10000	18,21	0,10

# 3. DAS OBRIGAÇÕES:

#### 3.1. DO FORNECEDOR REGISTRADO

- 3.1.1. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem à mesma, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;
- 3.1.2. Entregar os Produtos no órgão solicitado pelo Município de acordo especificação marca e preço registrados e na forma prevista, observando o seguinte:



3.1.2.1. As refeições em "Quentinhas" ou "Marmitex", deverão ser entregues no endereço determinado pelo município sem custo adicional, independentemente da quantidade solicitada. Estas deverão está acondicionadas em recipiente de isopor de tamanho proporcional a gramatura indicada nas especificações do produto, com disposição do alimento devidamente separado em suas porções, não sendo permitida a entrega de alimentos misturados que não possa ser identificado cada parte disposta no recipiente. A disposição dos alimentos devem ser da forma demonstrada na foto ilustrativa abaixo:



- 3.1.2.2. As refeições A LA CARTE devem ser servidas em ambiente próprio ou até subcontratada da contratada dentro da sede do município de Simão Dias, com serviços de atendimento estabelecido no local restaurante devidamente qualificado com espaço suficiente para 1 ou mais servidores municipais quando do uso do fornecimento aqui mencionado.
- 3.1.2.3. As entregas de Quentinhas deverão ser fornecidas no horários normais de almoço entre 11hs e 14hs, diariamente, incluindo fins de semana e feriados, de acordo com a necessidade, cabendo a Contratada informar possíveis dificuldades na entrega durante alguns feriados e fins de semana com antecedência mínima de 3 (três) dias, sob pena de incidir sobre possível penalidades por inexecução contratual.
- 3.1.2.4. Todas as refeições devem seguir no mínimo as variações diárias conforme abaixo exposto:

#### **QUENTINHAS** A LA CARTE ALMOÇO TIPO 01 - SEGUNDA -FEIRA REFEIÇÃO A LA CARTE (mínimo de 700G de alimentos): Almoço contendo feijão (ao Feijão em calda ou tropeiro, com arroz, molho ou tropeiro à escolha), arroz (refogado macarrão, salada e dois tipos de carne, no alho ou a grega), macarrão (ao molho ou farofa a gosto. alho e óleo), salada e carne, farofa a gosto, acompanhado de refrigerante ou suco de DESCRICÃO COMPLETA: frutas. (350ml). FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO - 80g; DESCRICÃO COMPLETA: ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU A GREGA) - 60g; MACARRÃO (AO MOLHO FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO OU ALHO E OLEO) - 60g; SALADA CRUA 200g; ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU (OPCÕES: CENOURA RALADA, TOMATE, A GREGA) - 90g; MACARRÃO (AO MOLHO PEPINO, TOMATE, ALFACE, REPOLHO) -OU ALHO E OLEO) - 90g; SALADA CARNE: CHURRASCO (BOI. 40g;



FRANGO, TOSCANA), CARNE BOVINA AO MOLHO (MUSCULO OU PEITO) -110g; SUCO: UMBU OU MARACUJÁ.

### ALMOÇO TIPO 02 – TERÇA-FEIRA

Feijão em calda ou tropeiro, com arroz, macarrão, salada e dois tipos de carne, farofa a gosto.

### DESCRIÇÃO COMPLETA:

FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO- 80g; ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU A GREGA) - 60g; MACARRÃO (AO MOLHO OU ALHO E OLEO) - 60g; SALADA (OPCÕES: MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS) - 40g; CARNE: FRANGO (COZIDO OU PARMEGIANE), BIFE ACEBOLADO - 110 g; SUCO: CAJU OU ABACAXI.

### ALMOÇO TIPO 03 – QUARTA-FEIRA

Feijão em calda ou tropeiro, com arroz, macarrão, salada e dois tipos de carne, farofa a gosto.

### DESCRIÇÃO COMPLETA:

FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO - 80g; ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU A GREGA) - 60g; MACARRÃO (AO MOLHO OU ALHO E OLEO) - 60g; SALADA (OPCÕES: VINAGRETE OU PURÊ DE BATATA) - 40g; CARNE: BIFE AO MOLHO CARNE DO SOL - 110g; SUCO: ACEROLA OU LARANJA.

### ALMOÇO TIPO 04 – QUINTA-FEIRA

Feijão em calda ou tropeiro, com arroz, macarrão, salada e dois tipos de carne farofa a gosto.

### DESCRIÇÃO COMPLETA:

(OPCÕES: VINAGRETE. REPOLHO. PEPINO, TOMATE, ALFACE, COUVE, CENOURA. PURÊ DEBATATA. QUIABADA, MAIONESE, LEGUMES) 70g; CARNE: OPÇÕES – (BIFE MOLHO, CARNE DO SOL, **FRANGO** ASSADO, CHURRASCO, LOMBO, PEIXE, CHURRASCO. CARNE AO MOLHO, FRANGO COZIDO, FRANGO PARMEGIANE, BIFE ACEBOLADO, BIFE AO MOLHO) - 250g; SUCO: OPCOES (ACEROLA, LARANJA, ABACAXI, LARANJA, GOAIBA, CAJA, UMBU. GOIABA)



FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO - 80g; ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU A GREGA) - 60g; MACARRÃO (AO MOLHO OU ALHO E OLEO) - 60g; SALADA (OPCÕES: COUVE QUIABADA, REPOLHO REFOGADO) - 40g; CARNE: DEFILÉ PEIXE (AO MOLHO OU EMPANADO); LOMBO - 110g; SUCO: MARACUJÁ OU CAJÁ.

### ALMOÇO TIPO 05 – SEXTA-FEIRA

Feijão em calda ou tropeiro, com arroz, macarrão, salada e dois tipos de carne, farofa a gosto.

### DESCRIÇÃO COMPLETA:

FEIJAO EM CALDA OU TROPEIRO- 80g ARROZ (REFOGADO NO ALHO OU A GREGA) - 60g; MACARRÃO (AO MOLHO OU ALHO E OLEO) - 60g; SALADA (OPCÕES: SALADA DE MAIONESE OU PURÊ DE BATATA) - 40g; CARNE: ESTROGONOFE (CARNE OU FRANGO); CARNE AO MOLHO -110 g; SUCO: GOIABA OU LARANJA

- 3.1.3. Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;□
- 3.1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- 3.1.5. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;
- 3.1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;
- 3.1.7. Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;



- 3.1.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência.  $\Box$
- 3.1.9. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Município.
- 3.1.10. Os produtos deverão ser entregues em no máximo 30 (trinta) minutos após a ciência da ordem de fornecimento que será repassado ao Licitante vencedor, observadas as especificidades de entregas dispostas no Termo de Referência e seus respectivos subitens.
- 3.1.11. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais, o(s) Produtos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.
- 3.1.12. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) Produto(s), cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento e fabricação.

### 3.2. DO ORGÃO

- 3.2.1. Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do produto mediante o envio da nota de empenho, ou ordem de fornecimento a ser repassada via e-mail ou retirada pessoalmente pelo fornecedor sendo que a nota de empenho repassada ao fornecedor poderá equivaler a uma ordem de fornecimento; Em caso de contato por telefone de pessoal autorizado da contratante a ordem de fornecimento será entregue no ato do fornecimento dos produtos no endereço determinado pela Contratante.
- 3.2.2. Permitir ao pessoal do fornecedor o acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas de segurança;
- 3.2.3. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do material;  $\Box$
- 3.2.4. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas;
- 3.2.5. Receber os Produtos entregues pela CONTRATADA, desde que estejam em conformidade com as especificações registradas.  $\Box$
- 3.2.6. Devolver com a devida justificativa, qualquer material/equipamento entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos.

### 4. DA FISCALIZAÇÃO:

4.1. Nos termos do artigo 67, § 10, da Lei no 8.666/1993, a Administração designará um gestor da Ata, para acompanhar e fiscalizar o fornecimento, anotando em registro próprio



todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

- 4.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.□
- 4.3. Da mesma forma, a adjudicatária, querendo, poderá indicar um preposto para, se aceito pelo MUNICÍPIO, representá-la na execução da Ata do Registro de Preços.
- 4.4. Nos termos da Lei no 8.666/1993, a ata de registro assinada acompanhada da referida nota de empenho e juntamente com a ordem de fornecimento, constituirá documento de autorização para o fornecimento objeto desta licitação. □
- 4.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela adjudicatária, sem ônus para a Administração.

#### 5. DA ENTREGA E RECEBIMENTO:

- 5.1. O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise dos mesmos, por servidor, que deverá verificar a quantidade e atendimento a todas as especificações, contidas neste Termo de Referência, para a Aceitação Definitiva.
- 5.2. Os produtos poderão ser rejeitados no ato da entrega caso os mesmos não atendam as especificações e determinações deste Termo, não cabendo a Contratada quaisquer reclamações quando da devolução ou não recebimento de produtos fora do padrão esperado.
- 5.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.
- 5.4. Em caso de devolução de produtos não condizente com o solicitado pela Contratante, a Contratada estará sujeita as sanções previstas no presente Termo e processo.
- 5.5. Os produtos que serão entregues, deverão rigorosamente ser de primeira, ter padrão de qualidade e estarem de acordo com os padrões e normas brasileiras vigentes, se não cumpridas serão devolvidas no ato da entrega, sendo sujeita as penalidades previstas. Os alimentos deverão está em perfeitos para consumo humano.
- 5.6. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os produtos objeto deste termo em conformidade com o descrito neste, podendo o contratante no ato da entrega, rejeitar a entrega daquilo que estiver em desconformidade com a especificação, sem qualquer prejuízo para as Secretarias solicitantes.
- 5.7. Ficando a Secretaria solicitante responsável pela aprovação dos produtos fornecidos.
- 5.8. Os produtos objeto deste termo devem ser entregues nos endereço definidos pelo órgão solicitante, salvo os casos em que o fornecimento será feito no ambiente comercial da contratada A



LA CARTE, quando o servidor irá se deslocar pessoalmente para o endereço do restaurante indicado dentro do município de Simão Dias.

5.9. Prazo total para fornecimento dos gêneros alimentícios será de 12 (doze) meses, contada a partir da data de sua assinatura, nos termos do que dispõe do inciso III parágrafo 3º Artº 15 da Lei 8.666/93;

#### 6. DO PAGAMENTO:

- 6.1. O Contratante pagará à Contratada, pelo fornecimento dos PRODUTOS, os preços integrantes da proposta aprovada. Fica expressamente estabelecido que os preços incluam todos os custos diretos e indiretos para o fornecimento, de acordo com as condições previstas nas especificações e nas formas contidas neste Termo de Referência, constituindo assim sua única remuneração material efetivamente entregue e aceito pela Contratante.
- 6.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do material; A fatura deverá ser emitida mensalmente após fechamento do movimento do período com todas as refeições fornecidas durante aquele tempo.
- 6.3. A Contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, o objeto licitado não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita no Termo de Referência.

### 7. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 7.1. O Município reserva-se o direito de notificar a empresa contratada a respeito do fornecimento, mesmo que por algum motivo tenha sido adjudicado equivocadamente, se esse não estiver de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.□
- 7.2. A licitante fica obrigada o fornecimento objeto deste Termo de Referência de acordo com as especificações solicitadas, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da CONTRATANTE e/ou ORGÃO LICITANTE;

SIMÃO DIAS (SE), 15 de fevereiro de 2021.

#### CLAUDIANO SOARES DE SANTANA

Secretário Municipal de Administração, Planejamento e Orçamento - Órgão Gerenciador

Cientes. Concordamos com os termos do presente documento.

EDUARDO SOARES RIBEIRO Gestor do Fundo Municipal de Assistência Social— Órgão Participante



JOSÉ RENALDO PRATA SOBRINHO Gestor do Fundo Municipal de Saúde – Órgão Participante