



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O objeto do presente termo de referência é a contratação de empresa fornecedora de refeições (comercial e marmítex), lanches e bebidas, em atendimento as necessidades da Prefeitura de Oeiras do Pará, através das Secretarias e Fundos Municipais vinculados, cujas especificações e quantitativos encontram-se detalhadas neste Termo de Referência.

1.2. Solicitamos que a contratação do referido objeto, seja realizada através de **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e pelo Decreto Federal nº 3.931/01, com as alterações promovidas pelo Decreto nº 4.342/02, na modalidade Pregão, tipo Presencial, pelo critério **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerando o eventual fornecimento, forma parcelada e de acordo com as demandas das Unidades Requisitantes da licitação.



2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação do fornecimento aqui descrito justifica-se pela necessidade de abastecimento e manutenção dos setores e departamentos administrativos vinculados às Secretarias Municipais requisitantes, bem como os serviços públicos essenciais oferecidos através dos serviços de Educação, Saúde e Assistência Social ao Município de Oeiras do Pará.

- Secretaria de Educação:

Apoio estrutura durante a promoção de eventos de formação continuada dos Profissionais da Educação, bem como reuniões pedagógicas, administrativas e demais atividades promovidas pela Secretaria.

- Secretaria de Saúde:

Faz-se necessário a aquisição de refeições para os servidores, quando necessitarem realizar atividades externas com horários estendidos, em que a refeição do almoço ou jantar é feita durante o trabalho. São as atividades externas realizadas pelos servidores: campanhas de vacinação (como raiva animal, influenza, multivacinação e poliomielite), campanhas de prevenção (câncer de mama, testes rápidos, entre outros), plantões dos profissionais, profissionais de outros municípios que se deslocam em períodos de campanhas, servidores públicos que trabalham no combate as endemias durante períodos extras e outras atividades ligadas à prestação dos serviços públicos de saúde que demandem dedicação exclusiva e estendida.

- Secretaria de Infraestrutura:

A alimentação para funcionários da Secretaria de Obras, durante os trabalhos de recuperação e manutenção das estradas vicinais do interior do município e demais trabalhos de limpeza ou manutenção dos próprios públicos que exijam o deslocamento para o interior ou a extensão do horário das atividades.

- Secretaria de Agricultura:

A alimentação para funcionários durante os trabalhos externos na zona rural do município e em outras atividades administrativas da Secretaria (Eventos e reuniões, palestras) que exijam o deslocamento de servidores para o interior ou a extensão do horário das atividades.



- Secretaria de Cultura:
 - Eventos de pequeno a grande porte, com apoio estrutural para equipes de servidores públicos e prestadores de serviços envolvidos.

- Secretaria de Assistência Social:

Faz-se necessário a aquisição de refeições, lanches, bebidas e gelo, considerando as diversas ações e serviços realizados pela Secretaria e seus departamentos no atendimento dos Programas Sociais, eventos e reuniões, ao longo do ano.

- Secretaria de Meio Ambiente:

A alimentação para funcionários durante os trabalhos externos na zona rural do município e em outras atividades administrativas da Secretaria (fiscalizações, eventos, reuniões, palestras) que exijam o deslocamento de servidores para o interior ou a extensão do horário das atividades.

- Gabinete do Prefeito, Secretaria de Administração e Secretaria de Finanças:

Atendimento dos servidores públicos e eventuais prestadores de serviços (técnicos, palestrantes, dentre outros) que estejam a serviço desta municipalidade, bem como para atender eventos a serem realizados.



3. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1. A vigência contratual será, a contar da assinatura do Instrumento Contratual, até o dia 31/12/2020, com eficácia legal após a publicação do seu extrato, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e excluir o último, podendo ser prorrogado de acordo com a Lei.

3.2. O fornecimento/abastecimento dos bens, objeto da licitação, deverá ser imediata, a partir da expedição da requisição de fornecimento.

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1. A adjudicatária deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias contados do adimplemento da obrigação.

4.2. Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das certidões do INSS e FGTS.

4.3. A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

4.4. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos da Lei e do Edital de Licitação.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.



5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas para aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no Processo Administrativo específico, de acordo com os valores ofertados e a demandas específicas.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 6.1. Impedir que terceiros forneçam o objeto deste Pregão;
- 6.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;
- 6.3. Devolver os produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;
- 6.4. Solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almoxarifado;
- 6.5. Solicitar, por intermédio de Autorização de Fornecimento por servidor designado para este fim, o fornecimento do produto objeto deste Pregão;
- 6.7. Comunicar à licitante vencedora, qualquer irregularidade no fornecimento de produto e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Cumprir fielmente as exigências da Administração Municipal, naquilo que não contrariar o aqui previsto;
- 7.2. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Administração Municipal, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- 7.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração Municipal;
- 7.4. Responder pelos danos causados diretamente à Prefeitura de Oeiras, Secretarias e Departamentos vinculados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Administração Municipal;
- 7.5. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Prefeitura de Oeiras do Pará quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto;
- 7.6. Efetuar a entrega do objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse da Administração Municipal, após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor competente;
- 7.7. Comunicar ao Setor competente da Prefeitura de Oeiras do Pará por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- 7.8. Manter-se, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da licitação.





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ



8. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO VALOR DE REFERÊNCIA POR ITEM

ÍTEM	DESCRIÇÃO	UND.	TOTAL
1	REFEIÇÃO DO TIPO PF: Refeição comercial na cidade, com bebida: Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	Unid.	14.700
2	REFEIÇÃO INDIVIDUAL DO TIPO MARMITEX: Refeição individual tipo marmitex, na cidade, com bebida, e entrega - N° 09, reforçada. Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	Unid.	14.700
3	SALGADO SIMPLES: Coxinha ou Pastelzinho de ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	2.100
4	SALGADOS TIPO CROISSANT: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	2.100
5	SALGADO ESPECIAL (CAMARÃO): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	2.100
6	SALGADO ESPECIAL (BACALHAU): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	2.100
7	EMPADINHA: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	2.100
8	COXINHA: Com recheio de carne bovina ou frango. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Unid.	13.300
9	LANCHÃO: Com recheio de carne, ou frango, queijo, ovos, alface, pepino, tomate, maionese e catchup. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Unid.	13.300
10	TORTA DOCE ESPECIAL: Com recheio e cobertura, tam: 50cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	2.700
11	TORTA DOCE SIMPLES: Sem recheio e cobertura, tam: 40cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	2.700
12	TORTA SALGADA: Com recheio e cobertura, tam: 50cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	2.700
13	CAFÉ COM LEITE: Xícara de 200ml	Unid.	12.700
14	PÃO FRANCÊS: Recheio com ovo ou queijo, presunto e manteiga.	Unid.	12.700
15	CHOCOLATE QUENTE: Xícara de 200ml.	Unid.	12.700
16	TAPIOCA: Recheio na opção queijo, coco, ovo ou manteiga.	Unid.	12.700
17	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	Unid.	4.400
18	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor guaraná. Qualidade igual ou superior à marca Kwat.	Unid.	4.400
19	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor laranja. Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	Unid.	4.400
20	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	Unid.	4.400
21	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor guaraná, Qualidade igual ou superior à marca Antártica.	Unid.	4.400
22	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor laranja, Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	Unid.	4.400
23	Suco de fruta – copo de 200 ml. Sabores diversos.	Unid.	4.400



DISTRIBUIÇÃO DE QUANTITATIVOS ENTRE UNIDADES REQUISITANTES

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	GAB	ADM	FIN	INFRA	AGR	CUL	EDU	SAU	ASS	M. A.	TOTAL
1	REFEIÇÃO DO TIPO PF: Refeição comercial na cidade, com bebida: Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	Unid.	1.000	1.200	1.000	1.500	500	1.500	3.500	2.500	1.500	500	14.700
2	REFEIÇÃO INDIVIDUAL DO TIPO MARMITEX: Refeição individual tipo marmitex, na cidade, com bebida, e entrega - N° 09, reforçada. Composta por arroz, feijão, salada, proteína (uma das opções: bovina, suína, ave; modo de preparo: assada, frita ou cozida), com no mínimo 02 (duas) guarnições (legumes, macarrão, polenta, entre outros).	Unid.	1.000	1.200	1.000	1.500	500	1.500	3.500	2.500	1.500	500	14.700
3	SALGADO SIMPLES: Coxinha ou Pastelzinho de ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	200	300	200	100	100	200	400	300	200	100	2.100



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ



4	SALGADOS TIPO CROISSANT: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	200	300	200	100	100	200	400	300	200	100	2.100
5	SALGADO ESPECIAL (CAMARÃO): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	200	300	200	100	100	200	400	300	200	100	2.100
6	SALGADO ESPECIAL (BACALHAU): Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	200	300	200	100	100	200	400	300	200	100	2.100
7	EMPADINHA: Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Cento	200	300	200	100	100	200	400	300	200	100	2.100
8	COXINHA: Com recheio de carne bovina ou frango. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Unid.	1.200	1.500	1.200	800	800	1.000	2.500	2.000	1.500	800	13.300
9	LANCHÃO: Com recheio de carne, ou frango, queijo, ovos, alface, pepino, tomate, maionese e catchup. Ótima qualidade e perfeito estado de conservação e consumo.	Unid.	1.200	1.500	1.200	800	800	1.000	2.500	2.000	1.500	800	13.300
10	TORTA DOCE ESPECIAL: Com recheio e cobertura, tam: 50cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	300	400	300	100	100	200	500	400	300	100	2.700
11	TORTA DOCE SIMPLES: Sem recheio e cobertura, tam: 40cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	300	400	300	100	100	200	500	400	300	100	2.700
12	TORTA SALGADA: Com recheio e cobertura, tam: 50cmX40cm e 10cm de altura.	Unid.	300	400	300	100	100	200	500	400	300	100	2.700
13	CAFÉ COM LEITE: Xícara de 200ml	Unid.	750	800	750	500	500	500	3.600	3.000	1.800	500	12.700
14	PÃO FRANCÊS: Recheio com ovo ou queijo, presunto e manteiga.	Unid.	750	800	750	500	500	500	3.600	3.000	1.800	500	12.700
15	CHOCOLATE QUENTE: Xícara de 200ml.	Unid.	750	800	750	500	500	500	3.600	3.000	1.800	500	12.700
16	TAPIOCA: Recheio na opção queijo, coco, ovo ou manteiga.	Unid.	750	800	750	500	500	500	3.600	3.000	1.800	500	12.700
17	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
18	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor guaraná. Qualidade igual ou superior à marca Kuat.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
19	Refrigerante gaseificado 250 ml, sabor laranja. Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
20	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor cola. Qualidade igual ou superior à marca Coca Cola.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
21	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor guaraná, Qualidade igual ou superior à marca Antártica.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
22	Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor laranja, Qualidade igual ou superior à marca Fanta.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400
23	Suco de fruta – copo de 200 ml. Sabores diversos.	Unid.	300	500	300	300	300	500	700	700	500	300	4.400

9. CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA PARTICIPAÇÃO

9.1. As empresas interessadas em participar do registro de preço/contratação deverão apresentar no dia da licitação os seguintes requisitos:

- Alvara da Vigilância Sanitária expedido com prazo vigente;
- Atestado de capacidade técnica expedida por Órgão da Administração Pública ou Privada, comprovando que a licitante manteve ou mantém contrato para o fornecimento da mesma natureza desta licitação, contendo o grau de satisfação quanto ao nível de atendimento e qualidade dos



produtos fornecidos, acompanhado de cópia autenticada de contrato e nota fiscal para fornecimentos da mesma natureza do objeto da contratação;

- c) Alvará de Funcionamento da Empresa;
- d) Realização de Vistoria Técnica de Inspeção dos estabelecimentos comerciais das proponentes credenciadas, para averiguar as condições do espaço físico/estabelecimento/cozinha/lugar de preparação dos alimentos.
 - d.1.) A Vistoria de Inspeção será realizada através de visita in loco aos estabelecimentos indicados na documentação de credenciamento das proponentes, através de equipe composta de membro do Controle Interno Municipal e membro do Setor de Compras da Prefeitura de Oeiras do Pará.
 - d.2.) A vistoria será realizada após o credenciamento das proponentes, com cronograma de datas e horários a ser divulgado na Sessão de Credenciamento.
 - d.3) Realizadas as vistorias, a Equipe de Vistoria terá 01 dia útil para divulgar o resultado de classificação das proponentes, que estarão aptas a participar das demais fases do Pregão



10. DO FORNECIMENTO

- 10.1. O fornecimento será de forma fracionada conforme e a necessidade de cada Secretaria, nos endereços por ela indicados;
- 10.2. As refeições diárias tipo marmitex e lanche deverão ser entregues nos sábados, domingos e feriados de acordo com a ordem e fornecimento ou conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, nos endereços por ela indicados.
- 10.3. Os custos de transportes das refeições são de responsabilidade do fornecedor ganhador da licitação.
- 10.4. As refeições diárias tipo marmitex e lanches deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.
- 10.5. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 10.6. Os alimentos terão que atender aos padrões de fabricação e comercialização, respeitando as normas sanitárias vigentes.
- 10.7. A licitante fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresenta-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.
- 10.8. O fornecimento devera ser para almoço e jantar, conforme necessidade.

11. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

- 11.1. A preparação dos alimentos devera ser realizada nas dependências da empresa, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para tal procedimento.
- 11.2. As refeições diárias tipo marmitex deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas de isopor, imediatamente apos o seu preparo, com o objetivo de preservar os alimentos e proporcionar o consumo adequado e satisfatório.



11.3. A contratada devesa apresentar um cardápio semanal para que o contratante tenha acesso as opções que são oferecidas pela empresa fornecedora das refeições.

12. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES


12.1. A composição das **refeições diárias tipo marmitex** devesa ser variada, utilizando-se embalagens de isopor descartáveis, no formato redondo no. 09, com tampa. Devesa ser feito um rodizio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias das opções.


13. UNIDADES REQUISITANTES PARA FORNECIMENTO DO OBJETO

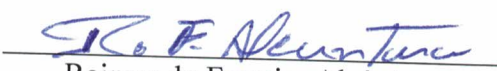
- 13.1. Gabinete do Prefeito;
- 13.2. Secretaria Municipal de Administração;
- 13.3. Secretaria Municipal de Finanças;
- 13.4. Secretaria Municipal de Infraestrutura;
- 13.5. Secretaria Municipal de Agricultura;
- 13.6. Secretaria Municipal de Cultura;
- 13.7. Secretaria Municipal de Saúde;
- 13.8. Secretaria Municipal de Educação;
- 13.9. Secretaria Municipal de Assistência Social;
- 13.10. Secretaria Municipal de Meio Ambiente.



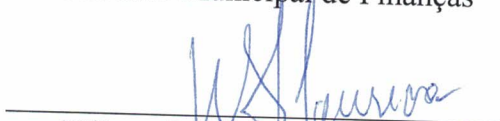
Oeiras do Pará (PA), 17 de fevereiro de 2020.



Miguel Pantoja Aires Neto
Secretário Municipal de Administração



Maria Benedita Castro Amaro
Secretário Municipal de Assistência Social

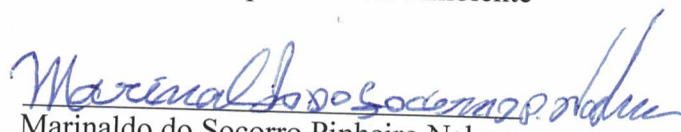

Raimundo Ferreira Alcântara
Secretário Municipal de Finanças

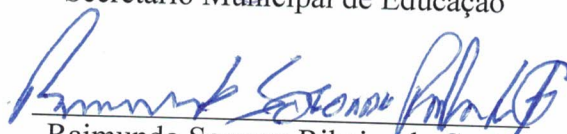
Manoel Luiz Leão
Secretário Municipal de Agricultura

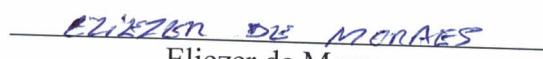

Wilson Santos Farias Fonseca
Secretário Municipal de Infraestrutura


Natalino Oliveira de Jesus
Secretário Municipal de Meio Ambiente


Francinei Andrade Amaro
Secretário Municipal de Educação


Marinaldo do Socorro Pinheiro Nahum
Secretário Municipal de Cultura


Raimundo Socorro Ribeiro da Costa
Secretário Municipal de Saúde


Eliezer de Moraes
Chefe de Gabinete