

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo marmiteix, de primeira qualidade, acondicionadas em pratos de alumínio ou isopor, devendo seguir as normas sanitárias necessárias em seu preparo, por um período de 12 (doze) meses, aos pacientes dos municípios consorciados ao CIMPE, em conformidade com a discriminação e especificações a seguir:

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA
1	Unid.	Refeição pronta do tipo marmiteix, de primeira qualidade, acondicionada em pratos de alumínio ou isopor, devendo seguir as normas sanitárias vigentes.	385

As quantidades indicadas na tabela são estimadas, devido a quantidade diária ser estabelecida pelo número de pacientes em atendimento no dia, com isso não será obrigatório à Contratante a utilização de todo saldo no decorrer da vigência do contrato.

2. FORMAS DE EXECUÇÃO E ESPECIFICAÇÕES:

As marmitas deverão ser preparadas na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade, admite-se a utilização de alguns alimentos semielaborados considerados essenciais ao processo e devem ter peso de aproximadamente 600 (seiscentos) gramas, com pratos variados de arroz, feijão, farofa, guarnições e carnes variadas (branca ou vermelha), podendo ser Bovina (acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, musculo e patinho), Suína (bisteca, lombo, costela e pernil), Frango (filé de peito, sobrecoxa, coxa e coxinha da asa) ou Peixe (filé ou cubos de pescados que não contenham espinhos e ossos).

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, as normas sanitárias necessárias, serem saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físicos, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem entregues.

A embalagem deve ser de alumínio ou isopor descartável com tampa selada, acompanhando garfo ou colher de plástico.

As marmitas devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido na montagem e no cardápio.

As refeições deverão conter um valor nutritivo balanceado, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias.

A organização dos cardápios e o controle de sua qualidade são de exclusiva competência e responsabilidade da Contratada, que se responsabilizará perante a Saúde Pública por qualquer ocorrência.

A Contratada é responsável pelo fornecimento de toda a matéria prima e mão de obra necessárias ao completo cumprimento do objeto ora contratado.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverão entregar as marmitas diariamente no prédio do CAPS II, sito à Avenida Rui Barbosa nº 605, Centro, Penápolis/SP até as 11h, de segunda a sexta feira, em dias úteis, sendo que a Contratante irá informar através de ligação telefônica o número exato de marmitas a serem entregues no dia, podendo dessa forma haver variação na quantidade diária a ser entregue. A Contratada deverá apresentar no ato da entrega, o conhecimento do número de refeições que forem entregues, que deverá ser assinado por servidor designado pela Contratante.

3. JUSTIFICATIVA:

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmiteira é necessária para amparar as demandas dos usuários das Unidades do CAPS II e CAPS/AD, haja vista que o CIMPE não possui um setor e nem profissional para cozinhar. A contratação da empresa com o valor de mercado mais atrativo para a administração pública trará mais eficiência e economia ao serviço.

4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou Ato Constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor (última alteração), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- b) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- c) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), (Lei 8.036/90, Art. 27), expedido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Seguridade Social (abrangendo as contribuições para com a Previdência Social);
- e) Certidão de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, se houver;
- f) Certidão de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- g) Prova de Regularidade para com a Justiça do Trabalho (CNDT);
- h) Certidão Negativa de Falência, Concordatas e Recuperações;
- i) Licença expedida pela Vigilância Sanitária.

5. RECURSOS:

Próprios.

6. DO PAGAMENTO:

Em até 30 (trinta) dias da emissão da Nota Fiscal e conferência do quantitativo utilizado pelo setor responsável.

7. DO REAJUSTE, REACTUAÇÃO, REEQUILÍBRIO E ADITIVO:

Durante a vigência do contrato, os valores não serão reajustados, podendo haver pedido de reequilíbrio que deverá ser solicitado nos termos da Lei em processo levado a termo a ser analisado pelo Consórcio, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, “d” da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Havendo a prorrogação do Contrato e, decorridos 12 (doze) meses da execução, a Contratada poderá, através de requerimento específico, solicitar a correção das bases contratuais, pedido que será recebido e analisado pela Administração que, em sendo acolhido, autorizará a

correção pelo índice INPC/IBGE relativo ao período, descontados os eventuais reequilíbrios concedidos.

Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível. Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados somente no Protocolo do Consórcio Intermunicipal da Microrregião de Penápolis. Os serviços objeto deste termo poderá ser aditado, considerando para tanto o limite de valor conforme previsto no artigo 125, da Lei Federal nº 14133/2021.

8. LOCAL DE ENTREGA:

A Contratada entregará as refeições na Unidade do CAPS II, endereço Avenida Rui Barbosa, nº 605, Centro, Penápolis/SP, com frete/entrega por conta da Contratada.

9. DO PRAZO:

A empresa deverá atender às solicitações e realizar a entrega até as 11 horas em dias úteis, conforme quantidade solicitada pela Contratante.

10. VIGÊNCIA:

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogável pelo prazo legal. A qualquer tempo, mediante comunicado antecipado, poderá ser cancelado o contrato de prestação de serviços oriundo deste processo.

Penápolis, 29 de janeiro de 2025

Fábio Ribeiro da Silva
Chefe Técnico CAPS II e CAPS/AD