



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

01 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

O objeto desta licitação é o registro de preços para eventual contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo “marmitex”, devidamente acondicionadas, para atender as necessidades da Administração Municipal conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

a- Especificação do produto/serviço

Descrição, unidade de medida e quantidades a serem licitadas

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|---|---------|------------|
| 01 | REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX: Porcionamento: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 250 gramas de arroz, 150 gramas de feijão, 200 gramas de carnes e 200 gramas de guarnições. A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina ou isopor descartável, tamanho “G”, acompanhado de garfo e faca plásticos. | Unidade | 20.000 |

1.3 Para fins de fornecimento do objeto deste Pregão, deverá ser considerada as seguintes características, informações e quantidades por unidade:

250 (duzentos e cinquenta) gramas de arroz do tipo “agulhinha”, também conhecido como “tipo 01” ou “longo fino”.

- a) 150 (cento e cinquenta) gramas de feijão-carioca tipo 01.
- b) 200 (duzentos) gramas de carne, podendo ser: bovina (acém sem osso, alcatra, bisteca, contrafilé, coxão mole, cupim, lagarto, paleta, fraldinha, costela, patinho e picanha); suína (bisteca, costela, lombo e pernil) e frango (filé de peito, coxa, sobrecoxa e coxinha da asa).
- c) 200 (duzentos) gramas de guarnição, podendo ser purê de batata, virado de abobrinha, creme de milho, massas, creme de ervilhas, refogado de legumes, etc.

b- locais de entrega e regras para recebimentos



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

A entrega deverá ser feita com o correto acondicionamento das refeições, de forma a resistir a impactos, permitindo sua completa segurança, integridade e higiene durante o transporte. A futura detentora da Ata de Registro de Preços deverá ainda apresentar variações no cardápio, mantendo controle de frequência a ser seguido.

As embalagens deverão atender as Resoluções nº 51 de 26 de novembro de 2010, nº 52 de 26 de novembro de 2010 e nº 105 de 19 de maio de 1999 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), na qual estão estabelecidas as Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos e seus Anexos.

A entrega e o transporte das refeições (taxa de entrega) serão de total responsabilidade da empresa vencedora, sem qualquer ônus para a Prefeitura de Birigui.

As solicitações serão efetuadas sem quantidades mínimas, conforme a necessidade para atender aos interesses da Administração.

c- especificação da garantia exigida

O fornecimento do objeto pela contratante deverá atender a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.

02 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fornecer refeições e condições de alimentação para os servidores empregados na Administração Pública Municipal, quando estiverem prestando serviços em expediente extra de jornada de trabalho e que eventualmente não puderem se deslocar até suas residências durante o horário de almoço e também para os reeducandos do CR (Centro de Ressocialização) durante a prestação de serviços conforme levantado pelo Estudo Técnico Preliminar.

03 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição do objeto se dá mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os servidores empregados na Administração Pública Municipal, quando estiverem prestando serviços em expediente extra jornada de trabalho e que eventualmente não puderem se deslocar até suas residências durante o horário de almoço.

No procedimento licitatório levar-se-á em consideração em todos os termos, os itens, a natureza, a economicidade e a finalidade dos produtos a serem adquiridos.



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

A adoção do sistema de REGISTRO DE PREÇOS justifica-se pela forma de aquisição do objeto, que terá estimativa de entregas parceladas e não previsíveis, pois serão contratados paulatinamente, conforme as necessidades da Administração Municipal e respectivas disponibilidades orçamentárias, se enquadrando perfeitamente no Sistema de Registro de Preços, previsto no Art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

04 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento deverá ser executado atendendo as normas técnicas de acordo com a legislação pertinente.

O fornecimento será efetuado de modo parcelado, conforme a necessidade da Administração Municipal, com prazo de entrega no prazo 01 (um) dia após emissão da ordem de fornecimento, sendo entregues nos locais indicados pela mesma ou retirados no endereço da contratada.

Quando fora do horário de expediente normal, durante todos os dias da semana, o fornecimento se dará mediante prévio contato em número telefônico de pessoa a ser indicada pela Contratada.

As refeições do tipo marmitex deverão estar acondicionadas em embalagens apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.

A composição das refeições do tipo marmitex deverá ser variada, utilizando-se embalagens de isopor ou alumínio descartáveis, no formato redondo, com tampa. Deverá ser feito um rodízio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias das opções.

As refeições do tipo marmitex deverão ser preparadas e servidas em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e se necessário for jantar, conforme a necessidade deste Município, sendo que o fornecimento aqui licitado é considerado único.

As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela legislação sanitária vigente.

A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa contratada, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para o procedimento.

Os produtos ofertados pelas licitantes deverão, obrigatoriamente, atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas estabelecidas pelos órgãos competentes de controle de fiscalização de qualidade, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

O objeto deste certame não será necessariamente adquirido em sua totalidade. O mesmo tem quantidade estimada, sendo considerado apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços. A licitante para a qual for adjudicado o item constante neste anexo e for convocada para a assinatura da Ata, obterá apenas o direito e a exclusividade de fornecimento do referido item até o término da vigência contratual.

Alertamos a todos os licitantes, para fins de seus planejamentos orçamentários que os mesmos não estão obrigados a adquirir previamente o material constante neste anexo. A Prefeitura Municipal não se responsabilizará por prejuízos financeiros, não cabendo aos licitantes qualquer recurso sob alegação da expectativa da compra por parte da Prefeitura.

A quantidade estimada para o processo licitatório relacionado neste edital serve apenas como orientação, não constituindo sob hipótese alguma, garantia de faturamento.

05 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto contratado.

A contratada deve se obrigar a cumprir os horários de distribuição das refeições para os usuários, promovendo a execução do objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica, observadas, especialmente, as disposições deste Termo de Referência.

Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do contratante, ou ainda terceiros, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo contratante.

A contratada deverá executar o objeto deste termo de referência segundo normas e recomendações da Vigilância Sanitária RDC 216 atendendo também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/1993 e com as normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado, algumas citadas abaixo:

- a) Boas Práticas: controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo, controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento e distribuição).



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

b) Controle de Qualidade dos Alimentos: Avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle de temperatura, umidade relativa, etc.

Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

Ter Recursos Humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e Outras).

Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados.

Manter contatos efetivos com a contratante, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do fornecimento das refeições.

Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da contratante, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas.

Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios e descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

NÃO PERMITIR, SOB QUALQUER HIPÓTESE, O APROVEITAMENTO DE QUALQUER COMPONENTE DE REFEIÇÃO PREPARADA E NÃO SERVIDA PARA CONFECÇÃO DE NOVAS REFEIÇÕES.

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a contratante do resultado das inspeções.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), que implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, IMEDIATAMENTE, sem qualquer ônus a adquirente, inclusive quanto à retirada dos itens rejeitados, independente das quantidades rejeitadas.



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, caso exista motivos que impossibilitem o cumprimento do pactuado dentro do inicialmente previsto, com a devida comprovação.

Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que estiver obrigada, nas condições previstas neste Termo de Referência.

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

Responder pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução das obrigações contraídas, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

Poderá ser exigido da contratada a qualquer tempo, teste de qualidade dos produtos ofertados e entregues, junto a um órgão competente, público ou privado, teste este que ocorrerá pelas expensas da contratada.

06 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A fiscalização da execução do contrato deve ser realizada pelo servidor FRANCI HELEN GONÇALVES BARBOSA DE SOUZA, e a gestão do contrato pelo servidor JAIRO MARINHO.

07 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento à contratada será efetuado em até 30 (trinta) DDL, a contar do recebimento definitivo do objeto contratado, mediante apresentação dos documentos pertinentes e da Nota Fiscal que deverá ser eletrônica e atestada pelo setor competente da contratante.

O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada, uma vez satisfeita as condições estabelecidas pela contratante.

O pagamento fica condicionado à prova de regularidade perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Previdência Social, FGTS e junto a Justiça do Trabalho CNDT.



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

Para tal, na Nota Fiscal dos produtos, deverá constar o aceite e a data de recebimento pelo setor competente, o número do Edital de Pregão, número do Processo que deu origem à contratação e o respectivo número de empenho.

A Nota Fiscal que apresentar incorreção no seu preenchimento ou deixar de apresentar o que fora solicitado nos itens anteriores, será devolvida à contratada e seu pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias úteis após a data de sua última apresentação válida.

08 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A economicidade a ser obtida pela Administração Municipal em relação à aquisição em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o “MENOR PREÇO UNITÁRIO”. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração Municipal obterá a economia em função do custo-benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produto ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o MENOR PREÇO UNITÁRIO.

09 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão pagas através da ficha de dotação:

723/01.000.0000 – Secretaria Municipal de Serviços Públicos – SESP.

Abstraídos os aspectos técnicos para a elaboração deste Termo de Referência e considerando ainda, tão somente, os aspectos formais em estrita observância às normas pertinentes, constante deste documento, aprovo o mesmo e autorizo a abertura do processo licitatório.

Sendo o que tenho para o momento, agradeço vossa atenção desde já.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(elaborado com base no artigo 6º, inciso XX, combinado com o § 1º e 2º, da lei 14.133/21)

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DA PRIMEIRA ETAPA DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO MARMITEX, BASE DO TERMO DE REFERÊNCIA DA SECRETARIA DE SERVIÇOS PÚBLICOS.

1-JUSTIFICATIVA:

A aquisição do objeto se dá mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os servidores lotados na Secretaria de Serviços Públicos, quando estiverem prestando serviços em expediente extra jornada de trabalho e que eventualmente não puderem se deslocar até suas residências durante o horário de almoço, bem como aos reeducandos do CR, face ao convênio firmado.

Pregão Presencial: A modalidade pela presencial, conforme disposto no art. 17 § 2º da Lei Federal 14.133/21, se justifica pela celeridade na contratação, visto que o pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos na modalidade eletrônica e aumentariam seus custos.

Frisa-se a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e a facilidade na negociação dos preços, bem como a verificação das condições de habilitação e execução da proposta. A opção pela modalidade de pregão presencial não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução nos preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes.

Ademais, há de se considerar ainda a natureza do objeto que está sendo licitado pela administração pública, pois caso seja fornecido por uma empresa virtual localizada fora do Município de Birigui e adjacências, poderá inviabilizar a logística e onerar ainda mais os custos finais da administração pública municipal.

2-PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O objeto da contratação está dentro do planejamento anual e inserido no Plano de Contratações Anual.

3-REQUISITOS ESPECIAIS DE CONTRATAÇÃO:

Para fins de fornecimento do objeto deste Pregão Presencial, deverão ser consideradas as seguintes características, informações e quantidades por unidade:

- a) 250 (duzentos e cinquenta) gramas de arroz do tipo “agulhinha”, também conhecido como “tipo 01” ou “longo fino”.
- b) 150 (cento e cinquenta) gramas de feijão-carioca tipo 01.
- c) 200 (duzentos) gramas de carne, podendo ser: bovina (acém sem osso, alcatra, bisteca, contrafilé, coxão mole, cupim, lagarto, paleta, fraldinha, costela, patinho e picanha); suína (bisteca, costela, lombo e pernil) e frango (filé de peito, coxa, sobrecoxa e coxinha da asa).
- d) 200 (duzentos) gramas de guarnição, podendo ser purê de batata, virado de abobrinha, creme de milho, massas, creme de ervilhas, refogado de legumes, etc.
- e) O fornecimento do objeto pela contratante deverá atender a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.

A entrega deverá ser feita com o correto acondicionamento das refeições, de forma a resistir a impactos, permitindo sua completa segurança, integridade e higiene durante o transporte. A futura detentora da Ata deverá ainda apresentar variações no cardápio, mantendo controle de frequência a ser seguido.

As embalagens deverão atender as Resoluções nº 51 de 26 de novembro de 2010, nº 52 de 26 de novembro de 2010 e nº 105 de 19 de maio de 1999 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), na qual estão estabelecidas as Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos e seus Anexos.

A entrega e o transporte das refeições (taxa de entrega) serão de total responsabilidade da empresa vencedora, sem qualquer ônus para a Prefeitura de Birigui.

4-QUANTITATIVOS, MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONSIDERAÇÃO DA ECONOMIA DE ESCALA:

As quantidades solicitadas baseiam-se no número de Servidores, incluindo os reeducandos do CR (Centro de Ressocialização) que compõem esta secretaria e pela média de quantidades solicitadas levantadas nos últimos 12 meses e também tempo de duração do saldo da Ata vigente, conforme quadro abaixo.:

| Média de consumo/diário | Média de consumo/semanal | Média de consumo/mensal | Média de consumo/anual |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| 70 marmitas | 350 marmitas | 1.400 marmitas | 16.800 marmitas |

5-JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:

A escolha da solução pretendida para a aquisição do serviço pleiteado tem como base a economicidade a ser obtida pela Administração Municipal em relação à aquisição em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o “MENOR PREÇO UNITÁRIO”. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração Municipal obterá a economia em função do custo-benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produto ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o MENOR PREÇO UNITÁRIO.

6-MANUTENÇÃO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GARANTIAS OFERECIDAS:

O objeto deverá ser entregue, às expensas da vencedora, no prazo 01 (um) dia, contado a partir da apresentação da devida autorização formal expedida pela Diretoria de Administração e Planejamento.

Caberá à Secretaria de Serviços Públicos – SESP atestar o recebimento do objeto, não se eximindo a contratada de ser chamada para substituir, às suas custas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifique irregularidade.

Os objetos que forem recusados (no recebimento provisório, ou antes, do recebimento definitivo) deverão ser substituídos de IMEDIATO, contados da notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para a contratante.

7-PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO ou NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

A escolha pela divisibilidade do objeto se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Serviços Públicos solicitará a requisição do marmitex sempre quando for necessário, tendo sempre controle da necessidade do mesmo para cada dia, sendo observado a escala de funcionários em expediente extra jornada durante o ano.

8-RESULTADOS PRETENDIDOS:

Promover a contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo “marmitex”, devidamente acondicionadas, para atender as necessidades da Administração Municipal conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

9-PROVIDÊNCIAS COMPLEMENTARES PELA ADMINISTRAÇÃO:

Será de devida responsabilidade da Administração Municipal responsabilizar-se pela lavratura da respectiva ata de registro, com base nas disposições da legislação em vigor; assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a despesa quando da aquisição formal; emitir Nota de Empenho em favor da licitante a quem foram adjudicados o objeto do certame licitatório; fornecer à contratada todas as informações necessárias visando propiciar a perfeita execução do contrato.

10-CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não detectamos necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

11-DEMONSTRAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E POSSÍVEIS MEDIDAS MITIGADORAS:

Não se aplica.

12-POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO COM VIS- TA A SOLUÇÃO A QUE SE DESTINA:

De todo o estudo realizado e considerando todas as possibilidades de caráter técnico e econômico, concluímos que a melhor solução é a contratação de serviços de critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade.