

Estância Turística de Salto, 24 de janeiro de 2025.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições prontas (marmitex).

2. JUSTIFICATIVA

O Departamento de Administração vem por meio desta justificar a necessidade e vantagem da contratação de uma empresa especializada no fornecimento de marmitas para os servidores que eventualmente realizam horas extras em nossa instituição. Tal iniciativa visa atender a demanda crescente por serviços de alimentação de qualidade, contribuindo significativamente para o bem-estar e desempenho dos colaboradores em regime de jornada extraordinária.

Os servidores que realizam horas extras enfrentam jornadas extenuantes, o que impacta diretamente em sua saúde e disposição. A oferta de refeições balanceadas e nutritivas é fundamental para garantir que esses profissionais mantenham um nível adequado de energia, concentração e bem-estar físico e mental.

Ao fornecer alimentação de qualidade durante o período de horas extras, podemos esperar um aumento na produtividade e eficiência dos colaboradores. Uma alimentação adequada contribui para a concentração e a capacidade cognitiva, fatores essenciais para a realização de tarefas complexas e exigentes.

A má alimentação pode levar a problemas de saúde, aumentando o risco de ausências por motivos médicos. Ao investir em refeições saudáveis e equilibradas, estamos promovendo a prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada, o que, por sua vez, reduzirá o número de faltas e afastamentos.

O fornecimento de marmitas de qualidade demonstra a preocupação da instituição com o bem-estar e a qualidade de vida de seus servidores. Essa ação

contribui para a valorização do colaborador, fortalecendo o vínculo entre a instituição e seus funcionários.

Dessa forma, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de marmitas para os servidores em regime de horas extras é uma medida estratégica que contribuirá para a melhoria das condições de trabalho, o aumento da produtividade e a promoção da saúde dos colaboradores.

Certos de que essa iniciativa trará benefícios tangíveis para a instituição, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

3. ESPECIFICAÇÃO E DETALHAMENTO DO OBJETO

Item	Descrição	Qtde	Medida	Valor Unitário	Valor Total
01	Refeição Pronta, acondicionada em embalagem descartável de alumínio ou isopor, e transportadas em caixas térmicas, contendo no mínimo: Arroz Branco (Tipo 1 não parabolizado), Feijão (Tipo 1, tropeiro ou em caldo), Massa ou Farofas ou Legumes , Salada variada (verduras ou folhagens), Carne Branca ou Vermelha , podendo ser assada, frita, grelhada ou de panela	2.331	Unidades	R\$ 27,33	R\$ 63.706,23
VALOR TOTAL ESTIMADO DO PROCESSO					
R\$ 63.706,23					

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela Vigilância Sanitária, por profissionais habilitados, utilizando técnicas culinárias modernas.

A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da Empresa, com todos os utensílios para tal fim, de sua propriedade, observando o valor calórico necessário para pessoas adultas.

As refeições deverão ser acondicionadas em depósitos térmicos do tipo Marmitex, imediatamente após o seu preparo, com o objetivo de preservar os Alimentos e proporcionado o consumo adequado e satisfatório, mesmo que por Ventura, ocorra após o horário de sua entrega.

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A composição das refeições diárias deverá ser variada), assim combinadas: arroz, feijão, massas ou Farofa, saladas diversificadas ou legumes diversos, carne branca ou carne Vermelha de qualidade (Frango: peitos, coxas ou sobre coxas, assados, cozidos Ou fritos / Peixe em postas ou files assados, cozidos ou fritos / Carne bovina ou Suína assada, grelhada ou cozida.

As refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens de alumínio ou isopor descartáveis, no formato retangular, com aproximadamente 20 cm (vinte centímetros) de largura por 25 cm (vinte e cinco centímetros) de comprimento e 06 cm (seis centímetros) de profundidade, contendo divisões internas e com tampa, ou no formato redondo com aproximadamente 21 cm (vinte e um centímetros) de diâmetro e 06 cm (seis centímetros) de profundidade com tampa

4. ANEXOS

Não se aplica.

5. VALOR ESTIMADO

O valor estimado para a contratação é de R\$ 63.706,23 (Sessenta e três mil setecentos e seis reais e vinte e três centavos).

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

03.01.01.339030.17.512.0013.2.082.04.1100000 - Ficha 19

7. PRAZO DE ENTREGA E FRETE

7.1. O prazo, ou início da(s) prestação(s) dos serviços ou entrega do(s) item(s) é de imediata: 11h00 para o almoço e 18h00 para o jantar. As quantidades de pedidos e a entrega serão definidas através da solicitação realizada única e exclusivamente pela Seção de Compras SAAE Salto que poderá formalizar a demanda junto ao restaurante através de mensagens eletrônicas de e-mail ou mensagens de WhatsApp, sendo vedado o fornecimento de pedidos pelos demais servidores não autorizados a contar do recebimento do Pedido de Compra ou Ordem de Serviço.

7.2. O fornecimento deve ocorrer todos os dias da semana, incluindo feriados, devendo se comprometer para a possibilidade de fornecimento de refeições em situações emergenciais, durante o período noturno, em situações de demanda urgente das equipes de reparo.

7.3. O frete e demais custos de mobilização ficará por conta do fornecedor/prestador.

8. DO RECEBIMENTO

8.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

8.2. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, em prazo não superior a 30 (trinta) dias corridos a contar do recebimento provisório, se outro não tiver sido o prazo estipulado, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

8.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência, devendo ser substituído no prazo de 10 (dez) dias, às custas do fornecedor/prestador.

9. LOCAL DE ENTREGA

Sede Administrativa SAAE

Rua Nove de Julho, nº 1053, Vila Nova – Salto

Almoxarifado SAAE

Rua México, nº 20, Vila Nova – Salto

ETA Bela Vista

Rua João XXIII, Nº25, Bela Vista – Salto

ETA Buru

Rua Romagna ,S/N, João Jabour – Salto

ETA Nações

Rua Hungria, nº580, Jd. Nações – Salto

ETE

Rua: Crioulo, S/N – Condomínio Santa Filomena |

10. DA GARANTIA

10.1. O prazo de garantia é de não se aplica. |

10.2. A garantia será prestada com vistas a manter o bem fornecido em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

10.3. A garantia abrange a realização da troca o item por outro, ou, manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

10.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

10.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

10.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

10.7. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

11. ATESTADO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OU OPERACIONAL

A empresa deverá apresentar Alvará da Vigilância Sanitária, com data de vigência regular e Registro do responsável técnico junto ao CRN (Conselho Regional de Nutricionista) |

12. CONDIÇÕES E PRAZOS PARA PAGAMENTO

12.1. A retenção do Imposto sobre a Renda será efetuada conforme as alíquotas constantes no Anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. A alíquota aplicada e o valor da retenção do Imposto sobre a Renda (IR) deverão ser destacados no corpo do documento fiscal ou em campo apropriado.

12.2. Deverá constar também na NF natureza jurídica, natureza de rendimentos e classificação tributária. Fornecedor amparado por isenção deve informar e comprovar o enquadramento legal.

12.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega da nota fiscal devidamente atestada pelo SAAE Salto e autorizada pela Autoridade Superior respeitando-se a ordem cronológica de pagamentos.

12.4. Na ocorrência de rejeição da(s) nota(s) fiscal(is) motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item anterior, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

12.5. Quando da emissão da Nota Fiscal ou Fatura, a fornecedor/prestador deverá destacar as retenções dos impostos e contribuições sociais devidas, sobre a prestação dos serviços, ou fazer menção à base legal, quando isenta ou dispensada.

12.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a fornecedor/prestador não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela SAAE Salto, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.7. Na ocorrência de rejeição da(s) nota (s) fiscal (is) motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item anterior, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

12.8. O número do Empenho e do Pedido de Compra deverão ser mencionados na Nota Fiscal.

13. PENALIZAÇÃO

13.1. O não cumprimento das condições estabelecidas nesse instrumento, bem como, a entrega do objeto, ou da prestação de serviço, em desacordo com o solicitando, implicará ao fornecedor/prestador às penalizações previstas na lei 14.133/21.

14. HABILITAÇÃO

14.1. Como condição de Habilitação para aquisição do objeto ou prestação de serviço, a empresa vencedora deverá estar adimplente com suas obrigações fiscais e tributárias perante à **Administração Estadual ou Municipal, Receita Federal** ([Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União](#)) e **FGTS** (Consulta Regularidade do Empregador).

14.2. As Certidões solicitadas deverão ser adquiridas ou emitidas nos sites:

a) Certidão de Débitos Estaduais:

<https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/EmissaoCertidaoNegativa.aspx>

b) Certidão de Débitos Municipais:

Deverá ser emitida na prefeitura de cadastro do CNPJ do fornecedor/prestador.

c) Receita Federal:

<https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/CertidaoInternet/PJ/emitir/>

d) FGTS:

<https://consultacrf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>

14.3. Os documentos solicitados no item 14.1. deverão estar atualizados e serem anexados no Portal da BLL (Bolsa de Licitações do Brasil) pelo site: www.bll.org.br > Sistema > Dispensa Eletrônica.

14.4. Para o esclarecimento de dúvidas sobre o Sistema do Portal BLL, entrar em contato com o Suporte de Plataforma: (41) 3097-4600 / contato@bll.org.br.

EDILSON PEREIRA

Diretor Administrativo