

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, TIPO “MARMITEX”, DESTINADAS AS EQUIPES DE TRABALHO NA MANUTENÇÃO DE BOMBAS E MANUTENÇÃO DE ESTRADAS VICINAIS NOS POVOADOS E ASSENTAMENTOS DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE SIMOLÂNDIA-GO.

1.1 DA ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO
001	800	UN	MARMITEX (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA SENDO COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNE BRANCA OU VERMELHA E LEGUMES.

1.2 DA INDICAÇÃO DO(S) LOCAL(IS) DE ENTREGA DO(S) PRODUTO(S) OU EXECUÇÃO DO(S) SERVIÇO(S)

Os produtos oriundos da aquisição deverão ser entregues na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico no horário de atendimento ao público ressalvados decretos de fechamentos ou feriados municipais.

1.2.1 REGRAS PARA RECEBIMENTOS

O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta secretaria, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos por esta secretaria, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, caso solicitado, além daqueles apresentados na proposta de preços.

Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos.

Se algum alimento apresentar irregularidade, o órgão competente enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada.

A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do alimento fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, cujas características contrariem as definidas neste Termo, alimentos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

Os objetos licitados deverão ser entregues e executados pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, de segunda a sexta feira das 8:00 as 12:00 e das 13:00 as 17:00 horas

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Existem várias justificativas para o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis, tipo "marmitex", destinadas às equipes de trabalho na manutenção de bombas e manutenção de estradas vicinais nos povoados e assentamentos da zona rural do município de Simolândia-GO, como:

- **Praticidade:** As refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis oferecem praticidade, pois são fáceis de transportar e consumir durante o trabalho. Isso evita a necessidade de preparar e embalar refeições individuais, economizando tempo e recursos.
- **Segurança alimentar:** Ao fornecer refeições prontas, é possível garantir a segurança alimentar das equipes de trabalho. As embalagens descartáveis ajudam a manter a higiene e evitar contaminações, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos.
- **Economia de recursos:** O fornecimento de refeições prontas em embalagens descartáveis reduz a necessidade de utensílios de cozinha, como pratos e talheres, além de simplificar o processo de limpeza. Isso ajuda a economizar recursos financeiros e humanos, que podem ser direcionados para outras necessidades da manutenção das bombas e estradas vicinais.
- **Manutenção da produtividade:** Ao fornecer refeições prontas, as equipes de trabalho não precisam interromper suas atividades para preparar e consumir alimentos. Isso contribui para a manutenção da produtividade, garantindo que as tarefas sejam concluídas dentro do prazo estabelecido.
- **Bem-estar e motivação:** O fornecimento de refeições adequadas e de qualidade contribui para o bem-estar das equipes de trabalho. Alimentação adequada e balanceada ajuda a manter a energia e a motivação, melhorando o desempenho e a satisfação dos trabalhadores.

- Variedade de opções: Ao fornecer refeições prontas, é possível oferecer uma variedade de opções alimentares para atender às preferências e necessidades específicas das equipes de trabalho. Isso pode incluir opções vegetariananas, veganas, sem glúten ou com restrições alimentares específicas.
- Controle de porções: As refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis permitem um controle preciso das porções, garantindo que cada refeição seja adequada em termos de quantidade e equilíbrio nutricional. Isso ajuda a evitar o desperdício de alimentos e a promover uma alimentação saudável.
- Redução do tempo de pausa: Com as refeições prontas, as equipes de trabalho não precisam gastar tempo preparando refeições ou procurando opções de alimentação nas proximidades. Isso ajuda a reduzir o tempo dedicado às pausas para alimentação, permitindo que as equipes se concentrem mais nas atividades de manutenção.
- Evitar riscos de contaminação: Ao fornecer refeições prontas em embalagens descartáveis, é possível minimizar os riscos de contaminação alimentar. As embalagens são projetadas para manter a integridade dos alimentos e evitar a contaminação por microrganismos prejudiciais à saúde.
- Melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores: Ao garantir que as equipes de trabalho tenham acesso a refeições adequadas durante as atividades de manutenção, é possível contribuir para a melhoria da qualidade de vida desses trabalhadores. Uma alimentação saudável e equilibrada ajuda a manter a saúde física e mental, aumentando o bem-estar geral dos trabalhadores.
- Responsabilidade ambiental: Ao optar por embalagens descartáveis, é importante considerar a escolha de materiais biodegradáveis e sustentáveis. Isso contribui para a redução do impacto ambiental e promove a responsabilidade ambiental na execução das atividades de manutenção.

Portanto, o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis é uma solução eficiente e conveniente para atender às necessidades das equipes de trabalho na manutenção de bombas e estradas vicinais na zona rural de Simolândia-GO.

Em resumo, o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis traz benefícios como praticidade, segurança alimentar, economia de recursos, manutenção da produtividade, bem-estar dos trabalhadores e responsabilidade ambiental. Essa solução visa atender às necessidades das equipes de trabalho na manutenção de bombas e estradas vicinais na zona rural de Simolândia-GO, garantindo uma alimentação adequada e de qualidade durante suas atividades.

A aquisição se faz necessária com quantitativo de refeições para as equipes de trabalho na manutenção de bombas e manutenção de estradas nos povoados e assentamentos da zona rural quando estes necessitam realizar atividades externas com horários estendidos, em que a refeição do almoço ou jantar é feita durante o trabalho.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Trata-se de procedimento a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis, tipo “marmitex”, destinadas às equipes de trabalho na manutenção de bombas e manutenção de estradas nos povoados da zona rural do município de Simolândia-GO, visando atender de forma satisfatória a demanda desta secretaria com uma alimentação adequando aos servidores que estão prestando serviços na zona rural e que eventualmente não podem deslocar-se para suas residências durante o horário da refeição. Os mesmos muitas vezes executam trabalhos no abastecimento de água, na recuperação e manutenção das estradas vicinais nos povoados e assentamentos rurais do município, diante disso foi visto a necessidade da alimentação aos servidores lotados nesta secretaria para estarem realizando os respectivos trabalhos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

No que for aplicável, este contrato de serviços técnicos, deve observar os requisitos legais listados na lei federal 14.133/21 e suas alterações, destacadamente no que se refere à sustentabilidade ambiental.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 VIGÊNCIA CONTRATUAL

O início da execução contratual fica condicionado ao recebimento da ordem de fornecimento.

O encerramento da vigência contratual não interrompe a obrigação de prestação da GARANTIA TÉCNICA, devendo a CONTRATADA honrá-la durante todo o período estipulado.

5.2 DAS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO

A CONTRATADA compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Termo de Referência;

A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causada a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Termo de Referência, isentando a CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;

Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto deste Termo de Referência qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;

A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale-refeição e outros benefícios exigidos;

A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

Os alimentos deverão ser preparados 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.

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

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas a unidades vinculadas a esta secretaria.

A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

A CONTRATADA deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

A CONTRATADA deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo 03 (três) horas a contar do pedido realizado pela Diretoria de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento físico.

O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados.

Cumprir as condições e prazos contidos no presente Termo de Referência;

Cumprir rigorosamente toda a legislação aplicável à execução dos serviços contratados.

O endereço de referência de execução do **OBJETO E A ENTREGA** dos bens poderá ocorrer, conforme indicação da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico.

6. DA GESTÃO DO CONTRATO

A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico designará responsável pela fiscalização e acompanhamento do contrato.

A fiscalização, exercida no interesse exclusivo da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa fornecedora, inclusive perante a terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional, apurada na forma da legislação vigente.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIAÇÃO E DE PAGAMENTO

Após ATESTE da(s) Nota(s) Fiscal(is) o GESTOR do CONTRATO/ORGÃO encaminhará a documentação para a área administrativa para verificação das regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento, a cargo do Fiscal Administrativo do CONTRATO.

A (s) Nota(s) Fiscal(is) deverá(ão) ser obrigatoriamente acompanhada(s) da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a(s) Nota(s) Fiscal(is) ou apresentada(s) expressa(m) os elementos necessários e essenciais à conformidade do documento, conforme definido na legislação aplicável.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

São apresentados a seguir os critérios técnicos para avaliação e julgamento das propostas para a fase de SELEÇÃO DO FORNECEDOR, observando-se as disposições normativas e legais aplicáveis às contratações públicas.

Considerando a natureza dos bens, a aquisição será realizada por meio de dispensa de licitação observando como critério de julgamento o valor por **item**.

A constituição dos itens observou os princípios legais e normativos aplicáveis, visando a uniformidade e padronização da solução e do fornecimento dos itens, reduzindo a complexidade dos procedimentos de gestão contratual e sem

comprometer a capacidade de integração dos serviços, o potencial de compartilhamento de recursos e a caracterização do objeto da licitação.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR

A estimativa de preço da contratação foi realizada pela EQUIPE DE COMPRAS DA PREFEITURA MUNICIPAL para elaboração do orçamento detalhado, composta por preços unitários e fundamentada em PESQUISA DE PREÇOS. Os documentos utilizados para embasar a pesquisa de preços integram o presente Processo Administrativo dos quais obteve-se a estimativa de **R\$ 20.533,36** (Vinte mil quinhentos trinta três reais e trinta seis centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos para o custeio da licitação serão recursos livres, consignados no orçamento da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico através da rubrica: 10.10.20.122.2320.2.020.3.3.90.30.

11. DO PAGAMENTO

O pagamento será feito pela Prefeitura Municipal de Simolândia – GO, em até 10 (dez) dias após a entrega e recebimento do material, mediante apresentação da competente Nota Fiscal ou Fatura. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em carteira ou através de estabelecimento bancário, conforme conveniência das partes, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas no edital convocatório.

12. DAS PENALIDADES

Os casos de inexecução do objeto deste contrato, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado as penalidades, das quais se destacam:

- a. Advertência;

b. Multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observando o prazo Máximo de 05 (cinco) dias úteis;

c. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para o contrato pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;

d. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o (nome da entidade contratante), no prazo de até 02 (dois) anos; e. Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultada ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.



EDIMILSON PEREIRA DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO