



TERMO DE REFERÊNCIA

SIC- 1215

1. OBJETO

Contratação de fornecedor especializado na **preparação e fornecimento de refeições** tipo **marmitex (almoço e/ou jantar)**, de **segunda a sexta, sábados, domingos e feriados**, destinados aos servidores que ultrapassam a jornada diária de trabalho, em diversas atividades e unidades desta **Companhia operacional de Desenvolvimento, Saneamento e Ações Urbanas - CODAU** sejam **operacionais e/ou administrativas**, conforme composição e demais exigências contidas neste **Termo de Referência**.

ITEM	DESCRIÇÃO	TOTAL
01	07.036.0002 - MARMITEX DESCARTÁVEL; PESANDO NO MÍNIMO 750 GRAMAS; ALIMENTOS DE 1ª QUALIDADE; COMPOSIÇÃO: 220GR DE ARROZ AGULHINHA TIPO "1", 110GR DE FEIJÃO CALDO OU TROPEIRO, 100GR DE MASSAS SEM CONSERVANTES, 100GR DE BATATA TIPO ESPECIAL, 320GR DE CARNE ASSADA DE 1ª QUALIDADE, E 100GR DE VERDURAS E LEGUMES FRESCOS; EMBALAGEM: TODAS EM ISOPOR, SENDO UMA INDIVIDUAL PARA A REFEIÇÃO E OUTRA EMBALAGEM SEPARADA PARA AS VERDURAS E LEGUMES FRESCOS.	15.200 MARMITEX

2. JUSTIFICATIVA

A contratação deste objeto se justifica face ao interesse público de atender as demandas dos servidores lotados nos setores operacionais e/ou administrativos da **Companhia operacional de Desenvolvimento, Saneamento e Ações Urbanas – CODAU**, que ultrapassam a jornada diária de trabalho em caráter de urgência.

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 3.1. As refeições deverão ser preparadas na cozinha da **CONTRATADA**, utilizando-se alimentos de primeira qualidade e frescos;
- 3.2. 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;
- 3.3. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela **CONTRATADA**, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à **CODAU**;
- 3.4. A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes;
- 3.5. A preparação das refeições estará vinculada as **boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados** estabelecidos na **RESOLUÇÃO – RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 DA ANVISA E/OU ATUALIZAÇÕES POSTERIORES**;
- 3.6. A **obrigatoriedade** estabelecida no tópico acima, também estará vinculada as seguintes **PORTARIAS**:
 - 3.6.1. Portaria **SVC/MS nº 326 de 30 de julho de 1977** – baseada no Código Internacional de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos; e,
 - 3.6.2. Portaria **MS nº 1428 de 26 de novembro de 1993** – Diretrizes Gerais para o estabelecimento de boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos.
- 3.7. A **CONTRATADA** deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;
- 3.8. As refeições em marmitex poderão ser solicitadas nos horários de almoço ou jantar diariamente, inclusive em finais de semana e feriados quando necessários;
 - 3.8.1. A contratada deverá fornecer atendimento até as **22:00h**, de segunda a sexta, sábados, domingos e feriados.
 - 3.8.2. A programação na parte da manhã se dará **quando possível**, em até 03 (três) horas de antecedência;

3.8.3. Fornecimento noturno, a programação ocorrerá, **quando possível**, em até as 16:00 horas do mesmo dia; Existe a possibilidade do **fornecimento sem a programação prévia**, devidos fatores que fogem ao planejamento prévio, decorrência está de horários que carecerão de imediata tomada de decisões, e, as intervenções que carecem de manutenções acontecem a qualquer momento;

3.8.3.1. Nestes casos específicos que não ocorrerem a possibilidade de previsibilidade necessária e disciplinada, ou seja, sem o planejamento devido e com informações prévias;

3.8.4. Todas as refeições deverão ser fornecidas em embalagens **individuais e descartáveis**, conforme descritivo abaixo, **devidamente lacradas e acompanhada de talheres**.

3.8.4.1. Marmitex - Embalagem tipo: Isopor; Material: Atóxico; Dimensões: 187 mm x 52 mm; Forma: redonda; Capacidade: 750 gramas.

3.8.4.2. As verduras e legumes deverão ser fornecidas em embalagem separada dos demais alimentos. A embalagem deverá conter as seguintes características: Material: Isopor; Dimensões mínimas: 130 mm x 130mm x 60 mm (CXLA); Capacidade: 200 gramas.

3.8.4.3. Observadas a ocorrências abaixo, **DEVERÁ A CONTRATADO** promover imediatamente a substituição do marmitex:

3.8.4.3.1. Marmitex amassado ou danificado.

3.9. Todas as preparações que irão compor o cardápio (**almoço e jantar**) devem ser variadas entre os dias da semana, respeitando os critérios abaixo:

3.9.1. Arroz: todos os dias;

3.9.2. Feijão: todos os dias;

3.9.3. Carnes assadas: todos os dias;

3.9.4. Massas diversas: todos os dias.

3.9.5. Batata tipo especial: todos os dias.

3.9.6. Verduras e Legumes: todos os dias.

3.10. Fica **VEDADO** a terceirização do fornecimento de marmitex à CODAU;

3.11. A retirada dos marmitex ocorrerá por parte do **CODAU** nas dependências da **CONTRATADA**, devendo a mesma observar a seguinte rotina normativa obrigatória:

3.11.1. A retirada se dará por **servidor autorizado desta CODAU**;

3.11.2. Estará munido de documento autorizativo – **Bloco de Fornecimento de Marmitex** – devendo a **CONTRATADA** observar o total preenchimento do formulário no que tange:

3.11.2.1. **Serviço a ser executado e localidade:** descrição do local e atividade a desempenhar na ocasião da necessidade programada;

3.11.2.2. **Quantidade:** necessidade quantitativa do requerente;

3.11.2.3. **Data:** caracterização do dia da retirada (**Observação: a validade para a retirada é para o dia especificado no bloco de fornecimento de marmitex**);

3.11.2.4. **Carimbo do Chefe de Departamento** com a respectiva identificação e assinatura ou designado por ele;

3.11.2.5. **Identificação do servidor (nome legível)** que retirou o (s) marmitex (s);

3.12. As primeiras vias do formulário deverão ser anexadas na respectiva Nota Fiscal para a apuração quantitativa, de cumprimento normativo e de fiscalização por parte desta CODAU;

3.13. As rotinas administrativas e procedimentais para a retirada dos marmitex estão caracterizadas e serão de cunho **OBRIGATÓRIO** para todos os envolvidos no processo de fornecimento, conforme **ANEXO I – CADERNO DE PROCEDIMENTOS GERENCIAIS** parte integrante deste Termo de Referência.

4. DAS EXIGÊNCIAS OBRIGATÓRIAS

4.1. Além das exigências editalícias que envolvem as qualificações fiscais, legais e de comprovação de fornecimento promovido e compatível com o estimado, **DEVERÁ O LICITANTE** apresentar:

4.1.1. Cópia do **ALVARÁ SANITÁRIO** dentro da validade;

4.2. Vistoria nas instalações do licitante vencedor pelo Departamento de Gestão Administrativa;

4.3. Deverá o Departamento de Gestão Administrativa promover as verificações logísticas, sanitárias e demais observações, que deverão ser transcritas em relatório apropriado para a **HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME**.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. Proceder à fiscalização do contrato e sua execução de acordo com este Termo de Referência, Caderno de Rotinas Procedimentais e condições editalícias;
- 5.2. Diligenciar a qualquer momento na verificação da conformidade do fornecimento, bem como com as exigências das técnicas estabelecidas de elaboração das alimentações e demais exigências da ANVISA;
- 5.3. E as demais garantias que a Lei de Licitações e Contratos e demais Normas que a Administração Pública estabelece.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 6.1. Vincular-se às exigências procedimentais destacadas no **ANEXO I – CADERNO DE ROTINAS PROCEDIMENTAIS**;
- 6.2. Fornecer as refeições em marmitex na conformidade exigida;
- 6.3. Respeitar as demandas diárias, pois as mesmas dependem de ações que ultrapassam a jornada de trabalho dos servidores deste CODAU;
- 6.4. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência;
- 6.5. Aplicar na confecção das alimentações e no fornecimento as técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;
- 6.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes dos fornecimentos;
- 6.7. Manter equipe suficiente para a execução dos serviços;
- 6.8. Apresentar as documentações solicitadas para os pagamentos;

6.9. Conservar os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato, observando as normas sanitárias vigentes.

7. ESTIMATIVA

7.1. As quantidades foram estimadas pelo Departamento de Gestão Administrativa é de **15.200 unidades de marmitex**, conforme estudo anexo ao processo licitatório, para **período de 12 meses**

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. **PRAZO DE ENTREGA:** Imediato, respeitando as condições previstas nos itens 3.8.1 e 3.8.2, deste Termo de Referência.

8.2. **LOCAL DE ENTREGA:** A retirar nas dependências do contratado;

9. **CONDIÇÃO DE PAGAMENTO:** Dar-se-á no 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao dos fornecimentos.

Elaborado por:



Henrique de Oliveira Gaspar
Chefe de Departamento de Gestão
Administrativa

Ciente:



Diego Morais Moronte
Departamento de Gestão de Suprimentos



Suellen Caroline Aparecida Gomes
Diretora de Gestão Administrativa