

TERMO DE REFERÊNCIA**1.OBJETO:**

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços em Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção de refeições, para jantar, em atendimento às comunidades do município de Macaíba, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste termo de referência e seus anexos.

1.2. O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais.

1.3. O objeto também inclui a higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados; recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e fornecimento dos gêneros alimentícios em embalagens de isopor redonda com tampa 500ml.

1.4. Os itens requisitados para contratação estão dispostos no quadro a seguir;

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE
01	Serviço de refeição pronta, incluindo aquisição de insumos e preparo de SOPA DE FRANGO com 500g/cada. A sopa deve conter: - Cenoura; - Batata inglesa; - Chuchu; -Cebola branca; -Alho; -Coentro; -Sal refinado; -Arroz branco; -Peito de frango sem pele; -Pimenta do reino em pó; -Azeite de oliva extra virgem. - 1 Pão Deve ser fornecida em embalagem adequada de isopor com tampa 500ml, identificada com a logomarca do município de Macaíba estampada na tampa da embalagem.	Unidade	14.880
02	Serviço de refeição pronta, incluindo aquisição de insumos e preparo de SOPA DE CARNE DE CHARQUE com 500g/cada. A sopa deve conter: - Cenoura; - Batata inglesa - Chuchu; -Cebola branca; -Alho; -Coentro; -Sal refinado; -Macarrão tipo espaguete;	Unidade	14.880

	<ul style="list-style-type: none"> -Carne de charque; -Pimenta do reino em pó; -Azeite de oliva extra virgem. - 1 Pão <p>Deve ser fornecida em embalagem adequada de isopor com tampa 500ml, identificada com a logomarca do município de Macaíba estampada na tampa da embalagem.</p>		
03	<p>Serviço de refeição pronta, incluindo aquisição de insumos e preparo de SOPA DE COSTELA DE BOI com 500g/cada.</p> <p>A sopa deve conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cenoura; - Batata inglesa - Chuchu; -Cebola branca; -Alho; -Coentro; -Sal refinado; -Macarrão tipo espaguete; -Costela de boi; -Pimenta do reino em pó; -Azeite de oliva extra virgem. - 1 Pão <p>Deve ser fornecida em embalagem adequada de isopor com tampa 500ml, identificada com a logomarca do município de Macaíba estampada na tampa da embalagem.</p>	Unidade	14.880,00

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO:

2.1. A Prefeitura Municipal de Macaíba, juntamente com a Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, necessita de serviços de aquisição e produção de refeições de qualidade, para atender as comunidade. Este serviço contribui para a saúde e bem-estar da população, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas.

2.2. A implantação deste serviço visa: Amenizar o estado de Insegurança Alimentar e Nutricional destes indivíduos, oferecendo uma refeição em quantidade e qualidade adequadas.

2.3. A Secretaria de Assistência Social não dispõe do aparelhamento necessário para gerir um serviço próprio de fornecimento alimentar à população de Macaíba, tornando-se imprescindível, a contratação de uma empresa especializada no serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento destas refeições, assim á necessidade justifica-se a garantia do atendimento a população em situação de insuficiência alimentar e nutricional com ofertas de sopas com frequência semanal.

2.5 De acordo com o Direito Humano a alimentação adequada (DHAA), é de competência governamental garantir à disponibilidade ao alimento de qualidade (englobando aspectos higiênico-sanitários e da cultura alimentar), estando em quantidade suficiente para satisfazer as demandas nutricionais do indivíduo; e que haja a garantia de acessibilidade ao alimento de forma sustentável, ininterrupta e que não interfira no proveito de outros direitos humanos essenciais.

3. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

3.1. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho, conforme solicitações emitidas pelo setor Administrativo e Financeiro da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, na forma estabelecida neste Termo de Referência.

3.2. A execução dos serviços de entrega devida ser de acordo com o que for solicitado, pelo setor administrativo e financeiro, da sede da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social. A CONTRATADA deverá chegar ao local de distribuição de refeições da CONTRATANTE no máximo 30 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando a temperatura e conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta, deverão ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Em conformidade com o art. 74, I, da Lei nº 8.666, de 1993, o recebimento provisório está dispensado. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE .

4.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

4.2. Realizar no ato da chegada da CONTRATADA ao local de distribuição a averiguação e validação das porções requisitadas e da adequação ao cardápio proposto, bem como o monitoramento da temperatura das preparações e aferição das temperaturas quando pertinente.

4.3. Realizar o controle de qualidade das preparações semanal, através do acompanhamento dos procedimentos de controle de qualidade na chegada das refeições aos locais de distribuição e durante todo o período de distribuição, além da prova semanal das refeições servidas.

4.4. A prova das preparações servidas será realizada por um dos fiscais de contrato designado pela CONTRATANTE e será avaliada elaborado por um profissional técnico da SEMTAS.

4.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

4.6. Notificar a CONTRATADA, por escrito ou por e-mail institucional, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

4.7. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

4.8. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal ou Fatura fornecida pela CONTRATADA.

4.9. Realizar pesquisa de opinião com os usuários acerca dos serviços prestados, com a periodicidade e divulgação dos resultados a critério da CONTRATANTE que servirá de

parâmetro para continuidade da prestação de serviços pela CONTRATADA, bem como efetuar melhorias no atendimento.

5. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.0. Realizar, através dos fiscais de contrato, prova semanal do cardápio produzido com a finalidade de atestar os parâmetros de qualidade.

5.1. Recusar gêneros alimentícios ou preparações quando de qualidade inferior ou em mal estado de conservação que foram consideradas impróprias para consumo.

5.2. Poderá exigir, após a prova das preparações, a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não oferece a qualidade e condição de salubridade exigida.

5.3. Receber o material de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;

5.4. Ter pessoal disponível para o recebimento do material no horário previsto neste documento.

5.5. Nos dias estabelecidos previamente para refeições extraordinárias, comunicar, com, no máximo, VINTE E QUATRO horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA aos locais de distribuição o quantitativo de refeições solicitadas.

5.6. Comunicar, com, no máximo, DUAS horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA aos locais de distribuição, uma possível alteração no quantitativo das refeições a serem ofertadas, diante de alguma eventualidade.

5.7. Prestar informações e esclarecimentos a CONTRATADA em tempo hábil.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas no Termo de Referência e em sua Proposta.

6.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

6.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

6.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

6.6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;

6.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;

6.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

6.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.0. Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

7.1. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

7.2. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

7.4. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993,

7.5. Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo;

7.6. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento;

7.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.

7.8. Coletar as amostras previamente a distribuição das refeições,

7.9. Permitir o livre acesso da fiscalização da CONTRATANTE a todas as dependências do refeitório do local de produção das refeições, em quaisquer horários e dias, para inspecionar e vistoriar as áreas e serviços contratados. Realizar o desenvolvimento de fichas técnicas, para avaliação periódica das preparações culinárias. Todas as preparações solicitadas pela CONTRATANTE deverão ter suas respectivas fichas técnica confeccionadas.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO.

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não

haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

10.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;

10.2. O representante do CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

10.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

10.4. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

10.5. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

10.6. O representante do contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

10.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993;

10.8. A fiscalização de que trata a cláusula 10 deste Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. DO PAGAMENTO

11.1 O pagamento será realizado de acordo com as entregas dos produtos, devendo o fornecedor proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo localizado na sede desta Secretaria, Rua Travessa Frei Miguelino, nº 10, Centro – Macaíba/RN, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XVI, alínea “a” da Lei 8.666/93.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.
- Ensejar o retardamento da execução do objeto.
- Fraudar na execução do contrato.
- Comportar-se de modo inidôneo.
- Cometer fraude fiscal.
- Não manter a proposta.

A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Contratante.

Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias. Ultra compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto:

Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

Impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos causados.

Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Contratante, observado o princípio da proporcionalidade;

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Para cobertura das despesas, fica designada a seguinte dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária	02.013	Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social.
Ação	2280	Manutenção das Atividades

		dos Benefícios Eventuais do Suas.
Natureza	33.90.39	Outros Serviços de terceiros – Pessoa Jurídica.
Fonte	1390	Recurso Próprio
Região	001	Macaíba

14. DA ELABORAÇÃO DO TERMO:

Este Termo foi elaborado por José Lucas Oliveira Medeiros Agente Administrativo– Matrícula nº 104477.

Macaíba, 04 de Outubro de 2021.


Maria da Apresentação W. Vale Medeiros
Chefe do Setor Administrativo/Financeiro
Matricula: 1106414-2


Raquel Barbosa S. Rodrigues
Secretaria Municipal do Trabalho e
Assistência Social - SEMTAS
GESTORA DO FMAS
02/001961 / Portaria: 002/2021