



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

SOLICITAÇÃO

**Excelentíssimo Senhor
FÁBIO CAPANEMA DE SOUZA
Prefeito de São Simão
Nesta**

Senhor Prefeito,

Solicito autorização para abertura de processo licitatório visando a Contratação de empresa para Fornecimento de Refeições tipo Prato Feito (Dependências da Contratada) e ou Marmiteix, para atender os profissionais da Polícia Militar, Bombeiros e Equipe de Apoio das festividades do evento 15º Festival Gastronômico, Esportivo e Cultural, que se realizará nos dias 06 à 09 de abril de 2023, conforme obrigações especificadas em contrato, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo.

Certo de poder contar com o costumeiro apoio e objetivando o bom andamento da administração municipal, e na certeza de seu pronto atendimento, elevo minha estima e distinta consideração.

N. Termos aguarda Providências.

São Simão-GO, 01 de março de 2023.

RAFAEL TROVATTI MIRANDA
Secretário Municipal de Turismo e Meio Ambiente

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Contratação de empresa para Fornecimento de Refeições tipo Prato Feito (*Dependências da Contratada*) e ou Marmitex, para atender os profissionais da Polícia Militar, Bombeiros e Equipe de Apoio das festividades do evento **15º Festival Gastronômico, Esportivo e Cultural, que se realizará nos dias 06 à 09 de abril de 2023**, conforme obrigações especificadas em contrato, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo.

2 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO
01	900	UN	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO E OU MARMITEX , Será Servido Almoço e Janta, contendo arroz branco, feijão de caldo, 02 tipos de carne (uma carne branca e uma vermelha), salada e legumes, que será servido no Restaurante (Prato Feito) e ou em Marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 700ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente.
02	200	UN	REFRIGERANTE 2LTS. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COM POSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); UVA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TRATARZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO) E LIMÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO).

3. JUSTIFICATIVA:

3.1 A referida contratação se justifica em razão da necessidade de atender a Polícia Militar, Corpo de Bombeiros e Equipe de Apoio Técnico que trabalharão no Evento **15º Festival Gastronômico, Esportivo e Cultural, que se realizará nos dias 06 à 09 de abril de 2023**;

4. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DO FORNECIMENTO:

4.1 As refeições serão servidas, nos dias e horários determinados definidos pela Secretaria de Turismo, devendo, por parte da Secretaria de Turismo, emitir aviso de alteração no prazo de 02 (dois) dias que antecedem o início do evento;

4.2 A Contratada deverá atender rigorosamente a escala de horários determinados pela Secretaria de Turismo;

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1 - Disponibilizar à CONTRATADA todas as informações necessárias à prestação dos serviços contratados.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

5.2 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

5.3 - 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.

5.4 - Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

5.5 - Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.6 - Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

5.7 - Aplicar a CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato, ressalvando o direito à ampla defesa.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1 - 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 e, ainda.

6.2 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

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

6.4 - A CONTRATADA deverá permitir visita à cozinha da empresa terceirizada, desde que autorizada pela Equipe de Fiscalização, quando solicitado por qualquer usuário, e deverá fornecer toucas descartáveis e outros materiais necessários para a paramentação.

6.5 - A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrada no sistema eletrônico e constante da Nota de Empenho, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

6.6 - Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas com remuneração, encargos sociais, previdenciários, fiscais, transporte etc., além da cobertura de acidentes de trabalho aos seus empregados utilizados no fornecimento deste objeto desta contratação, assim como as perdas e danos a terceiros, porventura resultantes dessa atividade. Os empregados envolvidos na execução desses serviços não terão nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura Municipal de São Simão.

7 – DO CONTROLE DE QUALIDADE DA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

7.1 - Do controle de qualidade da produção da alimentação e da distribuição das refeições O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas - MBP, conforme Portaria nº 1.428/MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04 e ao Procedimento Operacional Padronizado- POP, de acordo com a Resolução 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde, dentre outras legislações permanente em vigor. 7.3.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço.

7.2 - A CONTRATADA deverá executar rigoroso controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na colocação das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene. Os alimentos e bebidas comercializados deverão ser de primeira qualidade e estar dentro do prazo de validade.

7.3 - A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer gênero alimentício, caso este não esteja em condições próprias para consumo (sabor, odor e textura não característicos) e em desacordo com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

7.4 - A CONTRATADA deverá prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

7.5 - A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

7.6 - No ato de recebimento dos produtos pelo fornecedor, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos mesmos, seguindo critérios pré-definidos. Na inobservância de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro que atenda às necessidades pré-estabelecidas.

7.7 - Os gêneros alimentícios usados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

7.8 - Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para este fim e de acordo com as indicações do fabricante. Após, deve-se proceder o enxágue final com água corrente.

8 - INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1 - A prestação dos serviços de fornecimento de refeições a serem preparadas nas instalações da CONTRATADA, os Marmitex serão transportadas pela equipe da Secretaria de Turismo, e servidas nas dependências da CONTRATANTE.

9 - DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias do mês seguinte, mediante apresentação de nota fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2 - A inadimplência da Contratada com relação aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais ou indenizações não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento,



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

nem poderá onerar o objeto contratado, de acordo com o artigo 121, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

São Simão-GO., 01 de março de 2023.

RAFAEL TROVATTI MIRANDA
Secretário Municipal de Turismo e Meio Ambiente