



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA REFERENTE:

INTRODUÇÃO

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na legislação federal e municipal correspondente.

DO OBJETO

PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO E REFEIÇÕES TIPO MARMITEX, SELF SERVICE (QUILO), RODIZIO E EXECUTIVA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DESTA PREFEITURA.

Item	Descrição	UND	QNT	V.UNITARIO	TOTAL
1	REFEIÇÃO COMPLETA `SELF SERVICE` (POR KG)	KG	900		
	O cliente fará sua refeição no próprio estabelecimento comercial da empresa vencedora.				
2	REFEIÇÃO EXECUTIVA C/CARNE BOVINA OU FRANGO	UN	300		
	Legumes: arroz, salada e legumes refogado. Cubana: arroz, salada e doces. Madeira: Arroz, salada, molho madeira com cogumelos e purê. Parmegiana: Arroz, salada, molho de tomate e mussarela. Strogonoff (Gado, Frango): Arroz, salada, molho de creme de leite e cogumelo. Picanha na Chapa: Arroz, salada, mandioca cozida e feijão.				
3	REFEIÇÃO EXECUTIVA CALDEIRADA ESPECIAL	UN	180		
	Peixe, Arroz, salada, pirão, ovos e batata				
4	REFEIÇÃO EXECUTIVA ESPECIAL (PEIXE)	UN	180		
	Filé pescada: Arroz, salada com molho de tomate e cobertura de purê. À milanesa: Arroz, salada, pirão, molho tártaro. Grelhado: Arroz, salada,, pirão e vinagrete. Ao				



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
GABINETE DA PREFEITA



	tucupi: Arroz, salada e farofa.				
5	REFEIÇÃO COMPLETA INDIVIDUAL	UN	700		
	Tipo rodízio de carne, o cliente fará sua refeição no próprio estabelecimento comercial da empresa vencedora.				
6	REFEIÇÃO EMBALAGEM MARMITEX Nº,700G	UN	750		
	Contendo no mínimo, arroz, feijão, carne bovina, carne de frango, refogado, macarrão, maionese e salada.				
7	REFEIÇÃO EXECUTIVA SIMPLES (PEIXE)	UN	210		
	Filé pescada: Arroz, salada com molho de tomate e cobertura de purê. À milanesa: Arroz, salada, pirão, molho tártaro. Grelhado: Arroz, salada, pirão e vinagrete. Ao tucupi: Arroz, salada e farofa.				
8	REFEIÇÃO EXECUTIVA.	UN	350		
	Arroz, Feijão, File de (gado ou Frango), salada couve e ovos				
9	REFEIÇÃO EXECUTIVA CALDEIRADA SIMPLES	UN	130		
	Peixe, Arroz, salada, pirão, ovos e batata				

DA JUSTIFICATIVA

A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se ao atendimento dos funcionários das Secretarias Municipais, e autoridades que visitem o Município.

DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Será vencedora a licitante que apresentar o MENOR VALOR UNITÁRIO.

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias posterior à data da entrega do Relatório de Fornecimento mensal, devidamente assinada pelo responsável da mesma, juntamente com a respectiva Nota Fiscal / Fatura, sendo liberada para pagamento somente após a aprovação da Secretaria Competente, através de seu titular, observando-se o total de refeições que forem efetivamente entregues no mês anterior à efetivação do pagamento.

DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

O objeto desta licitação será entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicado, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega, a qual será encaminhada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 10 (dez) minutos antes ou depois do horário pré-estabelecido entre as partes.

Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusivos da contratada.

As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto, poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Prefeitura Municipal de Redenção e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

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 físicos, 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 as Secretarias Municipais de Cumaru do Norte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
GABINETE DA PREFEITA



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

Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Cumaru do Norte, as providências cabíveis.

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

CLEUSA TEMPONI

Prefeita de Cumaru do Norte