# SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**COTAÇÃO DE PREÇOS**

Solicito Cotação de Preços para as empresas interessadas, pertinente ao Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS,** conforme especificações e quantidades estabelecidas.

**OBS: O prazo para entrega das cotações será de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia seguinte à publicação no Diário Oficial do Município.**
**Local de Entrega:** CAM – Centro Administrativo do Município, na Rua Manoel Romão, n° 23, Alagoinhas-Velha - Alagoinhas – Bahia – 48.000-000, ou através do email: *compras@alagoinhas.ba.gov.br*

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS-BA**

**OBJETO:**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS.**

**1 DESCRIÇÃO GERAL**
**1.1** O fornecimento de alimentação consiste no preparo, cocção e entrega de refeições prontas para a alimentação de pessoas, sem restrições. O Restaurante Popular de Alagoinhas atenderá moradores de rua, trabalhadores, estudantes e itinerantes, compreendendo estes como beneficiários foco dá política pública de Segurança Alimentar e Nutricional.
**1.2** O Restaurante Popular deverá desenvolver atividades de educação alimentar e promoção da saúde visando a estimular o usuário a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes, hipertensão dentre outras.
**1.2.1** Essas atividades podem utilizar diversas formas de - comunicação como campanhas, folders, painéis e outros. Os conteúdos abordados devem estar de acordo com a realidade do município de Alagoinhas, incluindo:

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

a) Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;
b) Valor nutritivo, e funcionalidade dos alimentos (relação, entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);
c) Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;
d) Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais de baixo custo e alto valor nutritivo;
e) Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através dê cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;
f) Cuidados na alimentação fora do domicílio;
g) informações, sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento, das características dos produtos de boa qualidade;
h) Observação e análise da rotulagem dos alimentos.

**1.3** O Restaurante Popular de Alagoinhas funcionará de terça-feira a sábado, não ocorrendo atendimentos aos domingos, segunda-feira e feriados, exceto em casos previamente solicitados pela Administração Municipal.

**1.4** Serão servidas refeições diárias, equilibradas e de boa qualidade, entre o horário das 11:00h e 14:00h, com cardápio, básico composto, de arroz, feijão; carne, farinha de mandioca, legumes, salada; pão, suco natural e fruta, compondo o mínimo de 1400 (mil e quatrocentas) calorias por refeição.

**1.5** Para o preparo e distribuição das refeições a CONTRATADA utilizará as instalações próprias do Restaurante Popular de Alagoinhas.

**1.6** A CONTRATANTE disponibilizará os equipamentos e utensílios, devidamente descritos em anexo deste Termo de Referência, em regime de comodato.

**1.7** A contratada atenderá toda a demanda de comensais que se dirigir ao Restaurante Popular, limitando-se ao máximo de até 1.000 (mil) refeições diárias.

**1.8** Se houver excesso de produção que ultrapasse 1.000 (mil) refeições ao dia, a CONTRATADA poderá comercializar no Restaurante Popular, este excedente, pelo valor único de R$ 2,00 (dois) reais, a ser pago pelo usuário, não havendo nenhum aporte de recurso por parte do CONTRATANTE.

**1.9 COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO**

| Tipo | Serviço | Composição |
|---|---|---|
| ALMOÇO | BANDEJA | ○ PRATO PRINCIPA (PREOTEÍNA OU OPÇÃO)<br>○ ARROZ<br>○ FEIJÃO<br>○ GUARNIÇÃO<br>○ SALADA<br>○ SOBREMESA<br>○ SUCO |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| COMPLEMENTO | ○ FARINHA (FARINHEIRO)<br>○ SAL (SALEIRO)<br>○ PALITO (PALITEIRO)<br>○ MOLHO DE PIMENTA (MOLHEIRO)<br>○ AZEITE DOCE<br>○ VINAGRE<br>○ GUARNIÇÃO DE PAPEL 24 cm X 24 cm |

1. os complementos deverão ser dispostos EM UMA ÚNICA ILHA;
2. O preto principal deverá ser oferecido ao longo de toda a distribuição, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação;
3. Pratos típicos deverão ser incluídos uma vez na semana (feijoada, dobradinha, cozido, carne de sol, etc);
4. Nos meses com menos de 22 dias úteis deverá ser reduzida a incidência de ave – coxa e sobrecoxa;
5. A farofa deverá ter 30% de ingredientes além da farinha de mandioca;
6. O caldo de feijão em hipótese alguma deverá sofrer expessamento com farináceos exceção para quando for feijão composto (tutu, tropeiro, etc.)

**TABELA PER CAPTA I**

| TIPO | CLASSIFICAÇÃO | INCIDÊNCIA/MÊS (22 DIAS ÚTEIS | PER CAPTA / GRAMAGEM IN NATURA |
|---|---|---|---|
| CARNES BOVINAS | PATINHO/ALCATRA/CONTRA FILÉ/FRALDINHA | 2 | 150g |
| | ACÉM | 3 | 150g |
| | MÚSCULO | 2 | 150g |
| | CARNE MOÍDA/ISCA | 2 | 150g |
| AVES | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | 4 | 300g |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | | | |
|---|---|---|---|
| | FILÉ DE FRANGO | 4 | 150g |
| PEIXES | FILÉ DE MERLUZA | 1 | 180g |
| | POSTA DE ARRAIA/ATUM | 1 | 200g |
| VÍSCERAS | FÍGADO BOVINO | 1 | 150g |
| SUÍNO | BISTECA OU CARRÉ | 2 | 200g |

**TABELA PER CAPTA II**

| TIPO | CLASSIFICAÇÃO | INCIDÊNCIA/MÊS (22 DIAS ÚTEIS | PER CAPTA / GRAMAGEM IN NATURA |
|---|---|---|---|
| CARNES BOVINAS | CARNE MOÍDA/ISCA | 4 | 150g |
| | DIANTEIRO SEM OSSO | 6 | 150g |
| DIVERSOS | A BASE DE OVOS<br>OMELETE/PANQUECAS | 3 | 150g |
| | LINGUIÇA | 1 | 150g |
| | SALSICHA | 1 | 150g |
| | HAMBURGUES | 1 | 112g |
| | ALMÔNDEGAS | 2 | 5 und |
| | OUTROS | 1 | 150g |
| OVOS/COZIDO/FRITO/MEXIDO | | 3 | 1 und |

**TABELA PER CAPTA III**

| | | NCIDÊNCIA (22 DIAS ÚTEIS) | GRAMAGENS IN NATURA |
|---|---|---|---|
| SALADAS | VEGETAL TIPO A FOLHOSOS E NÃO FOLHOSOS<br>VEGETAL TIPO B<br>VEGETAL TIPO C<br>MACARRÃO<br>LEGUMINOSAS | DIÁRIA | 100g – 120g |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | | | |
|---|---|---|---|
| | CONSERVAS<br>FRUTAS<br>FRIOS | | |
| ARROZ | SIMPLES | 18 | 60g |
| | COMPOSTO | 4 | 50g |
| FEIJÃO | MULATINHO COM CHARQUE | 20 | 50g |
| | COMPOSTO | 2 | 50g |
| GUARNIÇÕES | VEGETAL TIPO A | 2 | 80g |
| | VEGETAL TIPO B | 5 | 100g |
| | VEGETAL TIPO C | 3 | 120g |
| | FAROFAS | 3 | 80g |
| | MACARRÃO (ESPAGUETE/TALHARIM/PARAFUSO) | 4 | 50g – 100g |
| | SOJA TEXTURIZADA | 2 | 80g |
| | DERIVADOS DE MILHO (POLENTA/FUBÁ) | 2 | 80g |
| SOBREMESAS | FRUTAS | 4/SEMANA | 1 und ou 100G – 250g |
| | DOCES | 1/SEMANA | Pasta/compota -80g individual 50g |
| SUCO DE FRURA CONCENTRADO (DIVERSOS SABORES) | | 22 | 200ml |

**1.10** A CONTRATADA deverá afixar em mural ao lado de cada caixa de venda de refeições, o cardápio do dia e da semana, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades.

**1.11** A CONTRATADA deverá apresentar diariamente um prato modelo próximo às rampas de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia (café da manhã, almoço e jantar), indicando o porcionamento mínimo definido no contrato, sem custo para a CONTRATANTE.

**1.12** O fornecimento de alimentação inclui os gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza utilizados no processo produtivo e gás liquefeito), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

**1.13** As refeições devem ser acondicionadas em embalagens individuais, tipo marmitex de isopor, de 750 ml, entregues em caixas térmicas, podendo ser de isopor, para manter a temperatura e a qualidade.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**1.14** Para o fornecimento de líquidos, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, em copos descartáveis, com capacidade de 300 ml;
**1.15** A CONTRATADA deverá observar todas as normas constantes no presente Termo de Referência bem como as normas da vigilância sanitária, responsabilizando-se ainda por quaisquer falhas que porventura venham ser cometidas.
**1.16** Será considerada irregularidade contratual, passível de penalidade, o atraso superior a 30 (trinta) minutos no fornecimento das refeições salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à CONTRATANTE.
**1.17** Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos na tabela de Especificações/quantidade, devendo ser de boa qualidade.
**1.18** A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem no melhor aspecto de higiene e limpeza;
**1.19** A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;
**1.20** A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

**2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

**2.1** Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;
**2.2** Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;
**2.3** Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;
**2.4** Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;
**2.5** Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;
**2.6** Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha do local de preparo das refeições, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;
**2.7** Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:
**2.7.1** Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria n° 1.428/MS, de 26.11.93;

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**2.7.2** Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras quando couber;
**2.7.3** Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;
**2.7.4** Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o "per capita" estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;
**2.7.5** Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
**2.7.6** Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada em funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;
**2.7.7** Prestação do fornecimento nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;
**2.7.8** Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
**2.7.9** Supervisionar a operacionalização, do fornecimento das refeições de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

**3 DOS RECURSOS HUMANOS**
**3.1** Somente poderá ser admitido para atuar no preparo e distribuição das refeições pessoal considerado sadio, através de exames de saúde, em conformidade com o programa de controle médico de saúde ocupacional do Ministério do Trabalho;
**3.2** O contratante poderá solicitar à contratada a substituição de qualquer empregado cuja conduta ou serviço estejam em desacordo com as normas estabelecidas;
**3.3** Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos;
**3.4** Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/ presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;
**3.5** Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar à sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);
**3.6** Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;
**3.7** As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução.

**4 DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO**
**4.1** Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso ocorra a aquisição de bovina diretamente de estabelecimentos de abate, a CONTRATADA deverá exigir do fornecedor que as disponibilize em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte dessas proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;
**4.2** O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**4.3** Assegurar o transporte das carnes bovina e de aves, além de outros produtos manipulados crus e alimentos crus, ocorra de acordo com as normas de ANVISA;
**4.4** Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:
**4.4.1** Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
**4.4.2** Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
**4.4.3** Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
**4.4.4** Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
**4.4.5** A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
**4.4.6** Armazenamento em contato direto com chão e parede;
**4.5** A CONTRATADA deverá realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo destinado exclusivamente para esse fim.
**4.6** Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.
**4.7** Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/09/04, da ANVISA;

**5 DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO**
**5.1** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.
**5.2** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas:
**5.2.1** a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação;
**5.2.2** o prazo de validade da proteína;
**5.2.3** o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta;
**5.2.4** as características sensoriais;
**5.2.5** a integridade das embalagens.
**5.3** A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;
**5.4** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE.
**5.4.1** Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;
**5.5** Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
**5.6** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**5.7** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-5/2013, de 09/04/2013, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos".
**5.8** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos ou microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
**5.9** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;
**5.10** Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;
**5.11** Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
**5.12** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
**5.13** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara-fria, etc.;
**5.14** A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de preparo das refeições, com produtos recomendados pela ANVISA.
**5.15** A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.
**5.16** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, conforme normas técnicas de higiene;
**5.17** A CONTRATADA deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências onde serão preparadas as refeições;
**5.18** A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas que deverá ser realizado por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;
**5.19** A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

**6 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
**6.1** As despesas decorrentes do contrato de que trata este Termo de Referência correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

← **Órgão:** 31300 – Secretaria Municipal de Assistência Social

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

← **Unidade Orçamentária:** 031351 – Fundo Municipal de Assistência Social

← **Atividade:** 2133 – Restaurante Popular

← **Elemento de Despesa:** 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

← **Fonte:** 500.0000 – Recursos Ordinários

**7 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**7.1** Para a aquisição deste objeto recomenda-se a modalidade de licitação denominada PREGÃO ELETRONICO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, da Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, Lei Complementar nº. 123 / 2006 e outras normas aplicáveis à espécie.

**7.2 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**7.3** O contrato decorrente deste Termo de Referência terá vigência de 12 (doze) meses.

**8 DA GARANTIA E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1** A empresa vencedora da licitação deverá prestar garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, até 5 dias úteis após assinatura do Termo Contratual.

**8.2** Os pagamentos serão efetuado em até 30 (trinta) dias contados a partir do fornecimento prestado, sendo necessário a apresentação da Nota Fiscal, e com o aceite do Setor Competente da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS.

**8.3** A Contratada deverá fazer constar na nota fiscal/fatura, o quantitativo de refeições servidas.

**9 DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA**

**9.1** O serviço objeto desta licitação deverá ser prestados em caráter continuado nas instalações do Restaurante Popular de Alagoinhas após emissão da Ordem de Serviço pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

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

**10 DA REVISÃO DE PREÇOS**

**10.1** Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição do Contratante para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico - financeiro inicial do contrato.

**10.2** Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**10.3** Na hipótese da empresa contratada solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, por meio de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, da época da licitação e da aquisição por ocasião do fornecimento, para a devida correção, após avaliação da Administração quanto à pertinência da solicitação.

**11 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

**11.1** O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso este não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

**11.2** Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

**11.3** Caso as refeições sejam servidas em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 1 (uma) hora.

**11.4** Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

**11.5** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

**11.5.1 PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

**11.5.2 DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo Setor Competente.

**11.6** A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu fornecimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

**11.7** Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

**11.8** A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

**11.9** No tocante aos produtos descriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

**12 DO VALOR ESTIMADO**

**12.1** O valor estimado pela Administração para a aquisição do objeto licitado será de R$ xx.xxxx,00 (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx reais).

**13 OBRIGAÇÕES ADICIONAIS DA CONTRATADA:**

**13.1** A contratada obriga-se a:

**13.1.1** Efetuar a entrega do objeto licitado em em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

**13.1.2** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.
**13.1.3** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecedem a entrega, quaisquer motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
**13.1.4** Manter-se durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
**13.1.5** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia ou quaisquer outros que incidam ou venham a incidir na execução do objeto.
**13.1.6** Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
**13.1.7** Assegurar a entrega garantindo o cumprimento do contrato, observando as suas especificações, qualidade, quantidade.

**14 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**
**14.1** A contratante obriga-se a:
**14.1.1** Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.
**14.1.2** Verificar, minuciosamente, no prazo fixado a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
**14.1.3** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).
**14.1.4** Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

**15 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**
**15.1** Em caso de transgressão das regras contidas no edital, a contratada estará sujeita às sanções administrativas contidas na Lei nº 8.666/93.

**16 DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA**
**16.1** Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

**ANEXO I - Relação de Equipamentos e Utensílios**

| Nº DO TOMBO | EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO |
|---|---|
| 23631 | BATEDEIRA COM CAPACIDADE P/20KG |
| 23632 | AMASSADEIRA |
| 23634 | LIQUIDIFICADOR |
| 23635 | LIQUIDIFICADOR |
| 23636 | CAFETEIRA ELÉTRICA |
| 23637 | FERVEDOR DE LEITE |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| 23638 | SERRA FITA ELÉTRICA |
| 23639 | AQUECEDOR ELÉTRICO |
| 23640 | MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS |
| 23641 | REFRESQUEIRA |
| 23642 | ARMARIO PEQUENO PORTA DE VIDRO FUME |
| 23643 | CUBA INOX (PIA) |
| 23644 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23645 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23646 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23647 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23648 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23649 | LAVATÓRIO COLETIVO |
| 23730 | FATIADOR DE CARNES |
| 23742 | CATRACA MECANICA BIDIRECIONAL |
| 23743 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23744 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23745 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23746 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23747 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23748 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA |
| 23750 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23751 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23752 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23753 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23754 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23755 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23756 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23757 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23758 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23759 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23760 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23761 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23762 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23763 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| 23764 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23765 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23766 | MESA P/ REFEITÓRIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23767 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23768 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23769 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23770 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23771 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23772 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23773 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23774 | MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS |
| 23775 | BEBEDOURO DE PRESSÃO 220 V |
| 23776 | BEBEDOURO DE PRESSÃO 220 V |
| 23781 | LIQUIDIFICADOR CAP 08 LT |
| 23783 | PREPARADOR DE ALIMENTOS INOX 05 DISCO |
| 23784 | FILTRO P/ ÁGUA 400 LT |
| 23785 | 01 PICADOR DE CARNE EM AÇO INOX |
| 23787 | AMACIADOR DE CARNE |
| 23788 | VENTILADOR 220 V |
| 23789 | VENTILADOR 220 V |
| 23793 | VENTILADOR 220 V |
| 23794 | VENTILADOR 220 V |
| 23795 | VENTILADOR 220 V |
| 23797 | VENTILADOR 220 V |
| 23798 | VENTILADOR 220 V |
| 23799 | VENTILADOR 220 V |
| 23800 | VENTILADOR 220 V |
| 23802 | VENTILADOR 220 V |
| 23804 | VENTILADOR 220 V |
| 23805 | VENTILADOR 220 V |
| 23806 | VENTILADOR 220 V |
| 23807 | VENTILADOR 220 V |
| 23808 | VENTILADOR 220 V |
| 23809 | VENTILADOR 220 V |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| 23811 | VENTILADOR 220 V |
| 23812 | VENTILADOR 220 V |
| 23813 | VENTILADOR 220 V |
| 23814 | VENTILADOR 220 V |
| 23815 | VENTILADOR 220 V |
| 23816 | VENTILADOR 220 V |
| 23817 | VENTILADOR 220 V |
| 23818 | VENTILADOR 220 V |
| 24671 | BANCADA COM 02 CUBAS (3,80 x 0,70 x 0,90) |
| 24672 | MESA (3,65 x 0,70 x 0,90) |
| 24673 | BANCADA COM 03 CUBAS (3,20 x 0,70 x 0,90) |
| 24674 | BANCADA COM 02 CUBAS (3,20 x 0,70 x 0,90) |
| 24675 | BANCADA DE APOIO |
| 24676 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24677 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24678 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24679 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24680 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24681 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24682 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 090) |
| 24683 | BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24684 | MESA COM CUBA P/ DETRITOS (1,00 x 1,00 x 0,90) |
| 24685 | BANCADA COM 01 CUBA (2,00 x 0,60 x 0,90) |
| 24686 | BANCADA COM 01 CUBA (2,00 x 0,60 x 0,90) |
| 24687 | MESA COM 01 CUBA (2,00 x 0,70 x 0,90) |
| 24688 | BANCADA COM 02 CUBAS (2,50 x 0,70 x 0,90) |
| 24690 | MESA P/ BALANÇA (1,00 x 0,70 x 0,70) |
| 24691 | SISTEMA DE EXAUTÃO (1,50 x 1,20 x 0,40) |
| 24692 | BALCÃO NEUTRO |
| 24693 | BALCÃO NEUTRO |
| 24694 | ARMÁRIO (2,20 x 0,50 x 2,00) |
| 24695 | ARMÁRIO (2,20 x 0,50 x 2,00) |
| 24696 | SISTEMA DE EXAUTÃO (1,00 x 0,40 x 1,50) |
| 24697 | MESA DE SAIDA (1,00 x 0,70 x 0,90) e 24689 |
| 24698 | BANCADA COM 01 CUBA (3,40 x 0,70 x 0,90) |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| 24699 | ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS |
| 24700 | ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS |
| 24701 | ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS |
| 24702 | ESTANTE C/ 04 PLANOS (2,00 x 0,50 x 2,10) |
| 24703 | ESTANTE C/ 04 PLANOS (2,00 x 0,50 x 2,10) |
| 24704 | ESTANTE COM 04 PLANOS (1,00 x 0,50 x 1,80) |
| 24705 | ESTANTE COM 04 PLANOS (1,00 x 0,50 x 1,80) |
| 24708 | CARRO P/ TRANSPORTE DESTRITOS CALDEIRÃO COM ROLDANAS |
| 24709 | CARRO P/ TRANSPORTE DESTRITOS CALDEIRÃO COM ROLDANAS |
| 24711 | LIXEIRA COM PEDAL |
| 24712 | CARRO P/ TRANPORTE DESTRITO CALDEIRÃO COM ROLDANAS |
| 24713 | CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA |
| 24714 | CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA |
| 24715 | CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA |
| 24717 | FOGÃO C/ 04 BOCAS |
| 24718 | FOGÃO C/ 06 BOCAS |
| 24719 | FOGÃO C/ 06 BOCAS |
| 24720 | CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT |
| 24721 | CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT |
| 24722 | CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT |
| 24723 | BANHO MARIA ELETRICO |
| 24724 | CHAPA BIFETEIRA |
| 24725 | MESA ESQUELETO DESOSSA |
| 24726 | FORNO A GÁS COM 03 CÂMARAS |
| 24727 | MESA COM DRENO PARA DESCONGELAMENTO |
| 24728 | CARRO PARA CEREAIS |
| 24730 | MÓDULO DE DESTRIBUIÇÃO P/ 08 GN |
| 24731 | MÓDULO DE DESTRIBUIÇÃO P/ 08 GN |
| 24732 | MÓDULO DE DESTRIBUIÇÃO P/ 08 GN |
| 24733 | CARRO PLATAFORMA |
| 24735 | CARRO CHASSIS PARA TRANSPORTE |
| 24736 | CARRO CHASSIS PARA TRANSPORTE |
| 24737 | CARRO PARA TRASNPORTE DE PRODUTOS |
| 24738 | MESA COM 01 CUBA (2,30 x 0,70 x 0,90) |

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 13.646.005/0001-38

| | |
|---|---|
| 24739 | SISTEMA DE EXAUSTÃO (1,00 x 0,40 x 1,50) |
| 24740 | CARRO PORTA RECIPIENTE (CANTONEIRA) |
| 24742 | FREEZER VERTICAL |
| 24743 | FREEZER VERTICAL |
| 24744 | REFRIGERADOR COM 04 PORTAS |
| 24745 | REFRIGERADOR C/ 06 PORTAS |
| 24746 | PASS THOUGHT QUENTE |
| 24747 | PASS THOUGHT QUENTE |
| 24748 | PASS THOUGHT QUENTE |
| 24749 | PASS THOUGHT REFRIGERADO |
| 24750 | PASS THOUGHT REFRIGERADO |
| 24751 | PASS THOUGHT REFRIGERADO |
| 24789 | CAIXA SUGAAR |
| 24844 | SISTEME DE EXAUTÃO (2,20 x 1,00 x 0,40) |
| 24845 | SISTEMA DE EXAUTÃO (2,50 x 1,20 x 0,40) |