

SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2023/002616

TERMO DE REFERÊNCIA

- 1. OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento parcelado de marmitex, lanche e refrigerante.
- 2. PRAZO DE CONTRATAÇÃO:** Período de 12 meses.
- 3. PROPOSTA**

LOTE 1

Item	Quant.	Unid.	Descritivo
1	130	pç	REFEIÇÃO INDIVIDUAL, TIPO MARMITEX N° 08, EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO/ISOPOR DESCARTÁVEL, CONTENDO O MÍNIMO 800 G, SALADA, ACOMPANHADAS DE TALHERES (GARFO E FACA DE PLÁSTICO RESISTENTE DESCARTÁVEL) E GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE
2	130	un	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.
3	130	Pç	SOBREMESA

a) Especificação da refeição

Incluem-se na refeição, a salada, a sobremesa e o refrigerante.

As refeições deverão ser fornecidas quentes, em embalagens individuais de alumínio, tipo marmitex nº 08, descartáveis, contendo o mínimo de 800 g (oitocentos gramas), acompanhadas de talheres (garfo e faca de plástico resistente descartável) e guardanapos de papel.

As saladas e sobremesas deverão ser embaladas individualmente.

As refeições deverão conter, no mínimo:

- 350g de Arroz de 1.ª qualidade, cozido;
- 150g de Feijão, carioca ou preto, cozido;
- 200g de Carne bovina, suína, aves ou peixe, de 1.ª qualidade, preparada;
- 100g de Guarnição: massas, tortas, suflês, tubérculos, legumes ou folhas refogadas, ou similares, preparados;
- Saladas: folhosos em porções de 25 gramas, ou legumes crus ou cozidos em porções de 60 gramas, preparados; (próximo pedido retirar)

SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2023/002616

- Sobremesa: doce preparado ou fruta da época ou chocolate (tablete ou bombom)

As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, contendo sempre carnes bovinas sem gorduras, nervos ou pelancas, peixes sempre em filés sem espinhas e sem peles, e partes nobres das aves (filé, peito, coxa e sobrecoxa).

As saladas e vegetais deverão ser frescos e de boa qualidade, acondicionados em embalagens plásticas individuais. O tempero (sal, azeite e vinagre) deverá ser fornecido separadamente em sachê ou embalagem adequada.

As sobremesas deverão ser fornecidas em embalagens individuais, não poderão ser artificiais, considerando preferencialmente as frutas da época, ou ainda doces caseiros ou chocolates (tabletes ou bombons).

As refeições deverão ser fechadas e acondicionadas adequadamente. Não serão aceitas embalagens rasgadas, amassadas ou com vazamentos.

As refeições não poderão conter alimentos reaproveitados e deverão ser preparadas dentro das exigências e normas de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

Cada refeição deverá acompanhar 01 (um) refrigerante em lata de 350 ml, normal ou zero açúcar, nos sabores cola ou guaraná, boa qualidade e gelado, **o qual deverá ser citado na proposta.**

b) Horário para retirada das refeições

As refeições deverão ser disponibilizadas de acordo com a necessidade do SEMAE, e não poderá exceder a 45 (quarenta e cinco) minutos da solicitação da unidade requisitante, **que se dará através de contato telefônico, salvo em casos de serviços programados, quando o requisitante poderá agendar o horário de retirada com maior antecedência.**

A empresa deve ter disponibilidade para o atendimento todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos, feriados, sendo o horário de retirada compreendido das 11 às 14 horas.

SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2023/002616

LOTE 2

Item	Quant.	Unid.	Descritivo
1	500	pç	LANCHE TIPO ESPECIAL, EM PÃO DE HAMBÚRGUER OU FRANCÊS (100 G), COM AS OPÇÕES DE: CARNE DE HAMBURGUER, FILÉ DE CARNE E FILÉ DE FRANGO, CONTENDO TODOS OS INGREDIENTES QUE COMPÕEM UM LANCHE ESPECIAL, ACOMPANHADO DE MAIONESE E CATCHUP EM SACHÊS (MÍNIMO 16 G) OU EMBALAGEM ADEQUADA, E TAMBÉM GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.
2	500	un	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.

c) Especificação do Lanche

Deverão ser fornecidos lanches do tipo especial, em pão de hambúrguer ou francês (100 g), fresco e de **boa qualidade**, contendo os seguintes tipos: carne de hambúrguer (mínimo 90 g), ou filé de carne ou filé de frango (mínimo 100 g).

Os lanches deverão conter **todos os ingredientes** que compõe um lanche especial, **além do tipo de carne escolhido pelo funcionário**, sendo no mínimo:

- queijo (2 fatias)
- presunto (2 fatias)
- ovo (1 ovo)
- bacon (03 fatias)
- tomate (03 rodela) ou vinagrete
- alface

Deverá acompanhar maionese (mínimo 16 g) e catchup (mínimo 16 g), separadamente em sachês ou embalagem adequada e também guardanapos de papel embalados individualmente.

Os lanches fornecidos deverão ser preparados com a mesma quantidade e qualidade, dos que são fornecidos aos clientes de varejo.

Os lanches não poderão apresentar alimentos reaproveitados e deverão ser preparados dentro das exigências e normas de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

Os lanches deverão ser fechados, identificados e acondicionados adequadamente. Não serão

SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2023/002616

aceitas embalagens rasgadas, amassadas ou com vazamentos.

Cada lanche deverá acompanhar 01 (um) refrigerante em lata de 350 ml, normal ou zero açúcar, nos sabores cola ou guaraná, boa qualidade e gelado, **o qual deverá ser citado na proposta.**

d) Horário para retirada dos Lanches

Os lanches deverão ser disponibilizados de acordo com a necessidade do SEMAE e a retirada não poderá exceder a 40 (quarenta) minutos da solicitação da unidade requisitante, que se dará através de contato telefônico, salvo em casos de serviços programados, quando o requisitante poderá agendar o horário de retirada com maior antecedência, com a contratada.

A empresa deve ter disponibilidade para o atendimento em período noturno de todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados, sendo o horário de retirada compreendido das 18 às 22 horas.

4. DISPOSIÇÕES GERAIS

Caso seja constatado no ato da entrega ou na hora do consumo que a qualidade da refeição/ e ou lanche não esteja de acordo com o determinado nesse Termo de Referência ou apresente alguma irregularidade, a Contratada será comunicada e deverá efetuar a substituição do produto no prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

Poderão participar do presente registro de preço quaisquer licitantes que exerçam suas atividades dentro do perímetro urbano de Piracicaba, tendo em vista que as refeições deverão ser retiradas pelo SEMAE no estabelecimento da Contratada.

Todas as entregas somente poderão ser efetuadas mediante preenchimento de impresso, fornecido pela contratada, que deverá conter os dados da chefia que efetuou o pedido e retirada. Os dados deverão ser preenchidos pela contratada, contendo:

- Nome completo,
- Número funcional,
- Cargo,
- Divisão e Departamento a que pertence,

SERVIÇO MUNICIPAL DE ÁGUA E ESGOTO
AUTARQUIA MUNICIPAL – PIRACICABA - SP

SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2023/002616

- Local onde estão sendo realizados os serviços,
- Data, hora e assinatura.

A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal eletrônica, mensalmente, do total de retiradas.

Deverá encaminhar também mensalmente, ao Fiscal do Contrato, os impressos de retirada, e, nos casos de apresentação de impressos faltando dados ou assinaturas, rasurados ou ilegíveis, os mesmos não serão pagos.

Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a CONTRATADA se obriga substituir os marmitex ou lanche de imediato, sem quaisquer ônus para o SemaE.

Poderá a contratante, em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, apresentação visual, cheiro ou gosto inadequados, efetuar controle bacteriológico da alimentação em laboratório oficial, sob a responsabilidade e custos da Contratada.

Ficam designados pelo SEMAE para gestão do contrato a servidora Erika Giovanetti de Barros Oliveira, nº funcional 1820-6, e-mail: eboliveira@semaepiracicaba.sp.gov.br e para fiscalização o servidor Vinicius Contrera, nº funcional 2586-1, e-mail: vcontrera@semaepiracicaba.sp.gov.br, telefone (19) 3413-9613, ambos do Departamento Administrativo.

O registro de preço terá de 12 meses a contar da assinatura do contrato.

Piracicaba, 08 de novembro de 2023.

Érika Giovanetti de Barros Oliveira

Departamento Administrativo
SEMAE – Piracicaba

Vinicius Contrera

Departamento Administrativo
SEMAE - Piracicaba



Assinaturas do documento



"Termo de referência"

Código para verificação: **6SKYSWA7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários:



VINICIUS CONTRERA (CPF: 156.XXX.668-XX)

Emitido por: "SolarBPM", emitido em 13/07/2023 - 08:24:29 e válido até 13/07/2123 - 08:24:29.

(Assinatura do sistema)



ERIKA GIOVANETTI DE BARROS OLIVEIRA (CPF: 248.XXX.718-XX)

Emitido por: "SolarBPM", emitido em 26/07/2023 - 15:45:49 e válido até 26/07/2123 - 15:45:49.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link

<https://sempapel.piracicaba.sp.gov.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **SEMAE**

2023/526541 e o código **6SKYSWA7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.