

Fornecimento de Refeições, Lanches 116/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
116/2024	988841-PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA/RS	FERNANDA BORIN NOAL	18/07/2024 16:15 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		116/2024

1. Objeto

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches para os alunos da Rede Municipal de Ensino participantes de eventos promovidos e/ou apoiados pela Secretaria de Município da Educação da PMSM e para a distribuição de lanches (cachorros-quentes, salgadinhos e refrigerantes) na formatura dos alunos que participam do Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência - PROERD.

2. JUSTIFICATIVA

Justificamos a necessidade da contratação em apreço, considerando que a municipalidade move e/ou apoia no decorrer do ano diversos eventos, dentre os quais estão: passeios, contação de histórias, semana da criança, Feira do Livro, Desfile Cívico, o Espaço Educar e Empreender (que engloba feiras, jornadas, seminários e salão de práticas pedagógicas), necessitando o fornecimento de lanches aos alunos participantes destes eventos e demais ações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santa Maria, o qual tem por objetivo dar suporte nutricional aos alunos da Rede Municipal de Ensino nas atividades fora do ambiente escolar, já que o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE do Ministério da Educação garante a manutenção da alimentação ofertada no ambiente escolar e durante o período letivo, conforme a Resolução nº 6, de 08/05/2020, Art.2º.

Também serão adquiridos, após o pleito licitatório, cachorros-quentes, salgadinhos e refrigerantes para atender parcialmente a Emenda Impositiva nº. 360 do vereador João Ricardo Vargas, que contemplará a formatura dos alunos e professores que participam do Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência - PROERD.

3. DAS CONDIÇÕES PARA O FORNECIMENTO

3.1 - Os lanches tipo 03 deverão ser acondicionados em recipiente descartável individual que mantenha as condições higiênico-sanitárias ideais para consumo, conforme RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004.

Lanche tipo 03 – cachorro-quente, embalados individualmente em saquinhos de plástico próprios para cachorro-quente.

Lanche tipo 04 – salgadinhos acondicionados em forminhas de papel próprias, em caixas de papelão de primeiro uso próprias para transporte de alimentos com capacidade de 100 unidades por caixa.

Refrigerantes – Sabor Guaraná, embalagem PET – garrafa de 02 litros e sabor Cola, embalagem PET – garrafa de 02 litros.

3.2 - A Contratada deverá entregar os lanches no local do evento, sendo que os pedidos devem ser realizados com 02 dias de antecedência do horário de entrega, para possibilitar o planejamento e organização por parte da contratada. Os refrigerantes devem ser entregues gelados, prontos para serem servidos.

3.3 - A Contratada deverá se responsabilizar pelas operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição, conforme RDC 216.

3.4 - A empresa deverá estar registrada no Conselho Regional de Nutricionistas (apresentar documentação do registro no momento da habilitação).

3.5 - A empresa deverá possuir, em seu quadro, nutricionista responsável técnico, registrado no CRN2, que dê assistência ao processo da produção das refeições (apresentar certificado do conselho, em nome do nutricionista e com seu respectivo número de registro no momento da habilitação).

3.6 – A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário que comprove o licenciamento para o preparo e fornecimento de refeições, no momento da habilitação;

3.7 – A empresa deverá apresentar 1 (um) ou mais atestados de fornecimento comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. Os atestados deverão vir com identificação da empresa emitente, bem como endereço e telefone;

3.8 – A empresa deverá observar que o prazo entre o final do preparo dos alimentos e o horário de entrega não ultrapasse 1 hora e 30 minutos.

3.9 - A empresa estará sujeita à Inspeção da Vigilância Sanitária e visita técnica da Responsável Técnica da Política Municipal de Alimentação e Nutrição, tanto na Empresa fornecedora quanto nos locais de entrega, para verificação da qualidade e quantidade em número de refeições servidas.

3.10 - As refeições serão entregues no local do evento a ser definido previamente, conforme data e local pré estabelecido a cargo da equipe organizadora do evento, sendo informada no momento do envio do empenho através do e-mail institucional da empresa vencedora do processo licitatório.

4. DOS ALIMENTOS

4.1 - Reserva de amostra diária dos alimentos preparados, por um período 72 horas, conforme Anexo I item 10.17 da Portaria SES nº. 799/2023.

4.2 - A empresa deverá cuidar a quantidade de óleo vegetal utilizada no preparo dos lanches, considerando que se trata de uma população bastante heterogênea com relação à faixa etária e a presença de patologias (principalmente, obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemia).

4.3 - As qualidades dos componentes deverão estar de acordo com as seguintes descrições:

5. ESPECIFICAÇÕES

LANCHE TIPO 03 – Cachorro-quente 2000 unidades:

Cachorro-quente pronto para consumo – lanche composto por um pão tipo *hot-dog* (pão sovado) cortado ao meio, com recheio de molho típico de cachorro-quente elaborado com salsicha picada em molho de tomate e temperos necessários. O pão deve ter peso mínimo de 50 gramas.

LANCHE TIPO 04 – Salgadinhos - 1800 unidades:

Salgadinhos prontos para consumo – deverão ser do tipo coxinha com recheio de frango, pastel com recheio de carne moída, risole com recheio de frango e croquete de carne moída, com peso individual aproximado de 25 gramas, acondicionados em forminhas de papel próprias para salgados, em caixas de papelão de primeiro uso próprias para transporte de alimentos com capacidade de 100 unidades por caixa.

REFRIGERANTES - 120 unidades:

Especificação Técnica: Refrigerante sabor guaraná, composto de água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corante caramelo, acidulante; conservante e outros ingredientes permitidos, isento de corantes artificiais; embalagem primária garrafa PET, hermeticamente fechada; embalagem secundária plástico resistente, com validade mínima de 72 dias na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 19/13 (MAPA), RDC 05/07, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA;

Especificação Técnica: Refrigerante sabor cola, composto de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo, acidulante e outros ingredientes permitidos, isento de corantes artificiais; embalagem primária garrafa PET, hermeticamente fechada; embalagem secundária plástico resistente, com validade mínima de 72 dias na data da entrega, e suas

condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 19/13 (MAPA), RDC 05/07, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA;

OBS.: Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional dos lanches.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- a) Realizar o objeto licitado de acordo com as especificações deste Termo de Referência.
- b) Promover a entrega das refeições no local definido previamente, dentro do prazo, local e condições propostas neste termo, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.
- c) Permitir que a CONTRATANTE fiscalize, a qualquer tempo, a execução do objeto, ficando assegurado à CONTRATANTE, o direito de aceitá-lo ou não.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) Emitir nota de empenho especificando o produto e as quantidades estimadas para cada mês, entregando-a a empresa Contratada ou remetendo-a por fax ou e-mail.
- b) Prestar todas as informações necessárias para a perfeita execução dos serviços constantes neste Termo de Referência.
- c) Fiscalizar e gerenciar a prestação do serviço contratado.
- d) Efetuar o pagamento no prazo contratado, em favor da empresa contratada, até 15 (quinze) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado pela contratante, desde que não haja fator impeditivo por parte da Contratada.

8. RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

O fiscal será designado pela Secretaria demandante, na ocasião da realização do pedido /empenho, e informado à empresa.

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FERNANDA BORIN NOAL

Gerente Adm. Setorial



Assinou eletronicamente em 18/07/2024 às 16:15:16.