

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições prontas “tipo marmitex executivo” para os funcionários e estagiários do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

2. DA FINALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO: Conforme consta em seu Manual de Gestão de Pessoas, o **SENAR-AR/MS** concede a alimentação aos seus funcionários, em dias úteis de expediente normal de serviço. A Regional possui jornada de trabalho de 08 (oito) horas diárias, divididas em 02 (dois) expedientes, com intervalo para o almoço, totalizando 40 (quarenta) horas semanais. Tal benefício se estende aos seus funcionários e estagiários, bem como aos do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS (CEBC)** e tem por objetivo manter o padrão de fornecimento e a satisfação dos colaboradores, oferecendo o conforto de uma refeição com variedade de alimentos saudáveis e frescos, evitando possíveis transtornos alimentares ou de alimentação inadequada, além da comodidade de não precisar se deslocar em busca de restaurantes.

Considerando a declaração pela Organização Mundial de Saúde (OMS), classificando como pandemia o cenário de proliferação da doença causada pela COVID-19, o que levou o **SENAR-AR/MS** a adotar várias medidas de prevenção, controle e contenção de risco da doença, dentre elas, a adoção de home office, suspensão de aulas presenciais nas instalações do Centro de Excelência e nos polos da Rede E-Tec e de todos os cursos e Programas e Projetos Especiais de Formação Profissional Rural e Promoção Social.

Faz necessária a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições prontas “tipo marmitex” para os funcionários e estagiários do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, observadas as regras de funcionamento e de biossegurança no enfrentamento da COVID-19.

2.2. Estima-se o fornecimento de aproximadamente:

ESTIMATIVA – Quantitativo Refeições Mensais			
Meses	out/21	nov/21	dez/21
Dias Úteis	20	19	13
SENAR-AR/MS	1.520	1.444	988
CEBC	300	285	195
ATEG – CE	320	304	208

TOTAL GERAL ESTIMADO ANUAL DE REFEIÇÕES	5564
--	-------------

2.3. O valor máximo estimado por refeição é de **R\$ 19,42** (dezenove reais e quarenta e dois centavos).

2.3.1. O valor total máximo estimado para a referida contratação é de **R\$ 108.052,88** (cento e oito mil e cinquenta e dois reais e oitenta e oito centavos).

2.3.2. Os valores acima mencionados são meramente referenciais e tem como única finalidade subsidiar as empresas interessadas a elaborarem suas propostas, não importando, em nenhuma hipótese, em compromisso do **SENAR-AR/MS** para com o seu atendimento na execução do objeto.

2.4. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil, por quaisquer danos causados a terceiro ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total e completa do objeto, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direto regressivo em relação ao **SENAR-AR/MS** nem qualquer outro pagamento adicional.

3. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. As refeições prontas “tipo marmitex executivo” para os funcionários do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** deverão atender ao detalhado a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
01	Refeição individual, acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa, tipo executiva (com divisões internas), preparada conforme Resolução da ANVISA RDC Nº 275 de 21 de outubro de 2002. (marmitex)	Unidade	5.564

3.2. As quantidades descritas no quadro acima se constituem em mera previsão, dimensionada por estimativa, não estando o **SENAR-AR/MS** obrigado a adquirir a totalidade ali prevista.

3.2.1. As alterações no quantitativo de refeições serão comunicadas a **CONTRATADA** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

3.3. Deverão constar do cardápio diário os seguintes grupos de alimentos:

GRUPO	DESCRIÇÃO
-------	-----------

SALADAS	<p>Vegetais folhosos (rúcula, alface, agrião, acelga, couve, almeirão, brócolis, espinafre, escarola, repolho, couve-flor); vegetais e tubérculos crus (pepino, tomate, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, milho, ervilha, aspargos, berinjela, mandioca, mandioquinha, batata, batata doce, abobora, nabo, quiabo, vagem e outros).</p> <p>Obs.: A salada deverá ser composta diariamente por vegetais folhosos, vegetais e tubérculos (totalizando pelo menos 4 variedades, como por exemplo: alface, tomate, beterraba, cenoura).</p> <p>Obs.: Salada em embalagem separada do marmitex.</p>
CARNES	<p>GRELHADOS: contrafilé, alcatra, maminha, bisteca, file mignon, filé de frango peito, sobre coxa desossada.</p> <p>ASSADOS: lagarto, coxão mole, maminha, cupim, pernil com ou sem osso, coxa e sobre coxa de frango, lombo, linguiça de carne, de frango ou mista, de boa qualidade (Toscana, Maracaju).</p> <p>DE PANELA OU ROLÊ: coxão mole, patinho.</p> <p>COZIDA: coxão mole, patinho.</p> <p>ASSADO: costela assada, maminha, lagarto.</p> <p>Obs.: As carnes deverão ser apresentadas com a seguinte periodicidade: carne bovina 2X na semana, carne branca (aves): 2X na semana e carne suína 1X na semana.</p> <p>Obs.: Porção da carne deverá ser de pelo menos 150g.</p>
ACOMPANHAMENTOS	<p>Arroz branco tipo I, Classe longo fino.</p> <p>Feijão tipo I - podendo ser o feijão preto ou carioca.</p> <p>Obs.: Feijão em embalagem separada do marmitex.</p>
GUARNIÇÕES/MASSAS	<p>Preparação a base de vegetais, leguminosos e tubérculos exemplo: purê de batata, suflê de milho, feijoada, guisado de mandioca com carne, escondidinho de mandioca com carne, guisado de milho com peito de frango desfiado, creme de milho, omelete, galinhada, carreteiro de carne seca, nhoque, lasanha, rondelli, talharim, espaguete, macarronada, canelone, yakisoba, panqueca, pastel (carne/frango/queijo), empadão, ravióli, torta de carne, e outros.</p>

3.3.1. Da frequência dos alimentos e quantidade de porção individual:

FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS e, QUANTIDADE DE PORÇÃO INDIVIDUAL	Carne vermelha ou carne branca (carne/frango)	DIARIAMENTE Porção de no mínimo 150g por refeição
	Guarnições: no mínimo 01 preparo	DIARIAMENTE Porção no mínimo 100g por refeição
	Saladas de folhas e tubérculos crus no mínimo 4 tipos.	DIARIAMENTE Porção de no mínimo 100g por refeição
	Arroz Branco	DIARIAMENTE Porção de no mínimo 150g por refeição

	Feijão	DIARIAMENTE Porção de no mínimo 100g por refeição
--	--------	---

OBS: não fazem parte do cardápio pretendido: carnes consideradas “miúdos ou vísceras”, tais como: coração, fígado, língua, bucho, rins, pé de galinha.

3.4. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz carreteiro, galinhada, macarronada e outros, caso seja fornecido macarronada a mesma será considerado guarnição.

3.5. A **CONTRATADA** deverá entregar as refeições em embalagem marmitex formato executivo, descartável, sendo o material de isopor com tampa.

3.6. Cada marmitex (refeição) deverá ter peso mínimo de 600 (seiscentos) gramas, contendo: arroz, 01 (um) tipo de feijão (carioca ou preto), 01 (um) tipo de carne (branca ou vermelha), 01 (um) tipo de guarnição (lasanha, nhoque, macarrão, mandioca, purê de batata, polenta, batata frita etc.) e salada.

3.7. As refeições deverão oferecer receitas elaboradas e balanceadas, hipossódica, com baixo teor de gordura saturada, com acompanhamento sistemático de responsável técnico.

3.8. Na eventual falta/escassez de algum componente do cardápio, deverá haver a substituição por outro do mesmo grupo alimentar.

3.9. As refeições deverão ser preparadas pela **CONTRATADA** em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao em pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

3.10. Poderá ser realizada visita *in loco* para conhecer as dependências da proponente, bem como atestar que mesma possui os requisitos mínimos constates neste instrumento.

4. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. O regime de execução dessa aquisição se dará por **empreitada indireta por preços unitários**.

4.2. A prestação dos serviços terá início previsto para 1º de outubro de 2021.

4.3. A **CONTRATADA** deverá observar o disposto no Decreto Municipal nº 14.257, de 17 de abril de 2020, bem como a Resolução Conjunta SESA/SEMADUR nº 5, de 17 de abril de 20, que estabelece regras de biossegurança a serem observadas pelos empreendimentos e atividades econômicas e sociais no enfrentamento da COVID-19 no município de Campo Grande/MS.

4.4. A solicitação das refeições, após assinatura do contrato, via e-mail, ocorrerá semanalmente, de acordo com a necessidade do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

4.5. A(s) entrega(s) deverá(ão) ser realizada(s) de segunda a sexta-feira, às 11h40 no **SENAR-AR/MS**, localizado na Rua: Marcino dos Santos, nº 401, Bairro Chácara Cachoeira II, Campo Grande/MS e no **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, localizado na Avenida Radio Maia, nº 830, Vila Popular, nesta capital.

4.5.1. O horário poderá sofrer alteração, de comum acordo entre as partes.

4.6. As refeições devem ser entregues quentes, acondicionadas em caixa de isopor para manutenção da temperatura.

4.7. Caso a **CONTRATADA** identifique gêneros alimentícios ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou até a exclusão do item do cardápio.

4.8. Os alimentos programados no cardápio diário deverão apresentar diversidade durante a semana, não será permitida a repetição do cardápio dentro de 02 (duas) semanas.

4.9. A **CONTRATADA** ficará obrigada a enviar ao fiscal do contrato uma prévia do cardápio pretendido para a semana. Os alimentos programados no cardápio diário deverão apresentar diversidade.

4.10. A CONTRATADA:

a) Deverá fornecer por refeição um kit contendo: 01 sachê de vinagre de maçã (mínimo 8 ml), 01 sachê de azeite de oliva extravirgem (mínimo 8 ml), 01 sachê de sal (1g).

b) Não poderá utilizar excesso de sal e outros condimentos /insumos que possam causar danos à saúde.

c) Selecionar vegetais, hortaliças e assemelhados frescos e que estejam no ponto de consumo.

d) Higienizar corretamente todos os vegetais a serem consumidos crus.

e) Não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servidas ou não servidas, para confecção dos produtos a serem ofertados.

4.11. As refeições deverão seguir o mesmo padrão das amostras apresentadas, que servirão de parâmetro para avaliação da prestação dos serviços pela **CONTRATADA**.

4.12. Na execução do objeto deverão ser observadas, de modo geral, as Especificações, Posturas, Normas Técnicas, Leis e Regulamentos vigentes em todo o território nacional, bem como será necessário possuir e/ou observar, independente de exigência expressa neste instrumento ou seus anexos, as licenças, alvarás e/ou certificados necessários à fabricação, comercialização, distribuição, fornecimento, incluindo, mas não se limitando, as expedidas pelos órgãos fiscalizadores, agências de regulação, institutos de metrologia, órgãos de controle ambiental.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. Para avaliação da prestação dos serviços serão solicitadas 03 (três) amostras das refeições que comporão o cardápio, observado o detalhamento técnico constante neste instrumento:

- a)** As refeições amostras deverão ser apresentadas no formato marmitex com as mesmas características e quantidades estabelecidas neste instrumento.
- b)** Serão entregues nas dependências do **SENAR-AR/MS** com dia e horário previamente agendado.
- c)** O **SENAR-AR/MS** nomeará equipe composta por seus funcionários, que ficará responsável pela avaliação das refeições.
- d)** Dessa análise será emitido um **Termo de Aprovação** ou **Reprovação** das amostras.
- e)** Serão avaliados: qualidade dos alimentos, tempero, temperatura, quantidade e transporte.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DO PAGAMENTO

6.1. O prazo de vigência do contrato será de 03 (três) meses, já contemplando o prazo de execução do objeto, podendo ser prorrogado.

6.2. O pagamento, decorrente da execução do objeto será efetuado quinzenalmente, por meio de crédito em conta bancária após a apresentação da nota fiscal, respeitando o Cronograma de Pagamentos do **SENAR-AR/MS** onde:

- a)** Os pagamentos serão efetuados nos dias 15 e 30 de cada mês, mediante crédito em conta bancária de sua titularidade, sendo programados para o primeiro dia útil subsequente caso recaiam sobre feriado, final de semana ou data em que não haja expediente no **SENAR-AR/MS**;
- b)** As notas fiscais recebidas e aceitas entre os dias 21 e o dia 05 do mês seguinte terão seus pagamentos executados no dia 15 mais próximo; e,
- c)** As notas fiscais recebidas e aceitas entre os dias 06 e 20 de cada mês terão seus pagamentos executados no dia 30 mais próximo.

6.2.1. A liquidação financeira ficará condicionada à entrega e aceitação do objeto desta contratação, bem como o envio da respectiva nota fiscal para o e-mail notafiscal@senarms.org.br.

6.2.2. Os documentos fiscais encaminhados em data que não houver expediente no **SENAR-AR/MS**, serão considerados como recebidos no primeiro dia útil subsequente.

6.2.3. As notas fiscais deverão ser encaminhadas para o e-mail notafiscal@senarms.org.br no ato de sua emissão, a fim de evitar transtornos caso seja necessário o seu cancelamento.

6.2.4. Não produzirão efeitos, notas fiscais endereçadas a e-mail que não seja aquele previsto no **subitem 6.2.3**, nem documentos fiscais cujo envio não tenha sido autorizado pelo **SENAR-AR/MS**.

6.3. A nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa deverá estar obrigatoriamente atestada pelo **SENAR-AR/MS**, acompanhada do relatório do fornecimento realizado no período faturado, ficando seu pagamento condicionado a verificação da regularidade fiscal da **CONTRATADA** para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual ou Municipal (aquela que for pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste instrumento), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

6.3.1. Caso a execução do objeto seja realizada através de nota fiscal da Matriz ou Filial cujo CNPJ seja diferente do constante na Proposta apresentada, esta deverá estar acompanhada das mesmas certidões mencionadas no item anterior.

6.3.1.1. Somente poderá ocorrer a situação acima, caso não ocorra à alteração de Alíquota de ICMS ou qualquer outro custo que possa ser creditado ao **SENAR-AR/MS**.

6.4. Deverá constar na nota fiscal emitida: o período faturado, a quantidade de refeições fornecidas ao **SENAR-AR/MS**, a quantidade de refeições fornecidas ao **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, o valor unitário das refeições, o valor total, o número da conta bancária, agência e banco a ser efetuado o pagamento e o número do Contrato.

6.5. Valores constantes da Nota Fiscal deverão refletir fidedignamente o objeto contratado pelo **SENAR-AR/MS**.

6.6. As notas fiscais não aprovadas pelo **SENAR-AR/MS** e pelo **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** serão devolvidas à **CONTRATADA**, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, renovando-se o prazo para pagamento estabelecido no **subitem 6.2.** deste Instrumento, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

6.7. A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos pertinentes ao fornecimento não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS** e **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, nem pode onerar o objeto contratado.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pela **CONTRATADA** por meio de colaborador designado formalmente e que verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

7.2. A fiscalização pelo **SENAR-AR/MS** não desobriga a **CONTRATADA** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste Instrumento.

7.3. A ausência de comunicação por parte do **SENAR-AR/MS**, referente a irregularidades ou falhas, não exime a **CONTRATADA** das responsabilidades determinadas no contrato ou documento equivalente.

7.4. A fiscalização se reserva ao direito de impugnar a execução do objeto pela **CONTRATADA**, quando não realizada a contento, ficando a **CONTRATADA** obrigada a refazê-los, sem quaisquer ônus para o **SENAR-AR/MS** e para o **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

7.5. O fiscal deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no contrato ou documento equivalente.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Constituem obrigações da **CONTRATADA**, além das demais previstas neste documento ou dele decorrentes:

8.1.1. Designar um responsável para exercer a fiscalização deste instrumento junto ao **SENAR-AR/MS** adotando as providências necessárias para a boa execução do objeto.

8.1.2. Manter, durante a vigência deste instrumento, todas as condições de habilitação válidas, apresentando sempre que exigido, os comprovantes de regularidade fiscal, bem como quaisquer outras determinações legais que sejam próprias de seu ramo de atividade mesmo que não inseridas neste instrumento ou instrumentos a ele vinculados.

8.1.3. Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

8.1.4. Assumir, com exclusividade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência da execução do objeto, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias.

8.1.5. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento deste instrumento.

8.1.6. Praticar rigorosamente os preços estabelecidos na sua Proposta de Preços para a execução do objeto.

8.1.7. Não subcontratar ou transferir em hipótese alguma os direitos advindos deste instrumento a terceiros, seja a que título for.

8.1.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.1.9. Comunicar ao responsável indicado pelo **SENAR-AR/MS** sobre qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

8.1.10. Encaminhar as notas fiscais para pagamento juntamente com as certidões de regularidade fiscal e outros documentos que se fizerem necessários.

8.1.11. Comunicar imediatamente ao **SENAR-AR/MS** qualquer alteração em seus dados cadastrais.

8.1.12. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender, corrigindo imediatamente as deficiências apontadas, sejam elas relativas à execução do objeto ou burocráticas, bem como dará ciência ao **SENAR-AR/MS**, prontamente e por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução do objeto.

8.1.13. Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, ao **SENAR-AR/MS** e/ou a terceiros, por seus empregados e/ou prepostos, dolosa ou culposamente, quando da execução do objeto.

9. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DA CONTRATADA – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. A **CONTRATADA** será a única e exclusiva responsável por atender à legislação sanitária emanada pelos órgãos federais e distritais. Em caso de interdição das instalações ou paralização temporária do serviço por sua culpa, em decorrência de auto de infração, o Contrato poderá ser rescindido de pleno direito e adotando as demais providências.

9.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar na assinatura do Contrato:

a) Licença Sanitária ou Autorização Sanitária vigente para o empreendimento, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde Pública (SESAU).

b) Alvará de Localização e Funcionamento vigente para o empreendimento, expedido pela Secretaria Municipal de Receita (SEMRE).

c) Certificado da última desinfecção/dedetização/desratização/controle de pragas realizado.

d) Certidão de Registro Profissional do Responsável Técnico – nutricionista, engenheiro de alimentos ou outro - da empresa, no respectivo conselho, em plena validade.

9.2.1. Os documentos relacionados no subitem anterior deverão ser apresentados no ato da assinatura do Contrato e sempre que perderem sua validade e/ou forem renovados.