

**Fundação Educacional do Município de Assis  
Campus “José Santilli Sobrinho”****Anexo I – Termo De Referência****1. Do Objeto**

1.1. Esta licitação tem por finalidade **AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (ALMOÇO E JANTAR) PARA FORNECIMENTO AOS PACIENTES DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO**, conforme descrição completa e quantificação contida no item 3 deste termo de referência.

**2. Da Justificativa**

2.1. Justifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex aos pacientes/usuários da UPA que permanecem internados em observação ou aguardando internação em hospital de maior complexidade.

**3. Dos Itens**

Item	Qtde	Referência	Especificação
1	20000	Refeições <b>Almoço/Jantar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Refeição (Sopas):</b> Canja de galinha, sopa de legumes com músculo e massa; sopa minestrone com frango e ou carne bovina, sopa de batata com cenoura, couve e carne bovina.<ul style="list-style-type: none"><li>- As carnes para as sopas deverão ser sem osso e peso de 100g.</li><li>- Os legumes das sopas deverão ser variados e com peso aproximado de 80g.</li><li>- O arroz ou macarrão da sopa deverá ser em torno de 150g.</li><li>- O pão deverá ser do francês, d'agua ou do tipo hot-dog com peso de 50g (peso aprox.: 450g / 500g).</li></ul></li></ul> <p>** Os tipos de carnes a serem consumidos, bem como as guarnições deverão ser de 1ª qualidade.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Temperos – Refeições e Saladas Vinagre de álcool / Óleo de soja / Sal refinado / Limão / Orégano / Cheiro verde / Alho / Cebola / Extrato de tomate / etc. *Não utilizar em hipótese alguma temperos industrializados, corantes conservantes artificiais.</b></li></ul> <p>** Enviar com antecedência o cardápio do mês, para à UPA (<a href="mailto:administrativo.upa@fema.edu.br">administrativo.upa@fema.edu.br</a>) aos cuidados da Copa;</p>

**3.1. Das Especificações**

- Cardápio Refeição Pacientes E Acompanhantes

**Fundação Educacional do Município de Assis  
Campus “José Santilli Sobrinho”**

Composição	Percapta
SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE BOVINA + PÃO	400gr + 50gr
SOPA CANJA DE ARROZ, LEGUMES E FRANGO + PÃO	400gr + 50gr
SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E CARNE BOVINA + PÃO	400gr + 50gr
SOPA DE QUIRERA COM LEGUMES E CARNE (BOVINA OU SUÍNA) + PÃO	400gr + 50gr
<b>Total</b>	<b>Peso Aprox.: +/- 450gr</b>

**4. Das Condições De Execução E Entrega Do Objeto**

4.1. As refeições deverão ser solicitadas com 02 (duas) horas de antecedência, nas quantidades requeridas pela Unidade.

4.2. A entrega das refeições deverá ser feita inclusive em finais de semana e feriados, mediante apresentação da requisição/autorização de fornecimento pela solicitante.

4.2.1. Do transporte e entrega do objeto não deverá haver nenhum ônus à Contratante.

4.3. As refeições deverão ser entregues nos seguintes horários:

Descrição		Horário
Período Diurno (Almoço)		Entre 11h e 11h30
Período Noturno (Jantar)	Pacientes	Entre 17h30 e 18h
	Funcionários	Entre 20h e 20h30

4.4. Os serviços licitados serão avaliados em relação a conformidade, qualidade e quantidade, de acordo com o Edital, após, a nota fiscal será atestada e encaminhada para pagamento.

4.5. O fornecedor terá o prazo de até 15 (quinze) dias para apresentar Nota Fiscal acompanhada de cópia da autorização de fornecimento, obedecendo rigorosamente o solicitado.

4.6. A falta de quaisquer produtos não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso na sua entrega.

4.7. O recebimento não exclui a responsabilidade civil, nem ético-profissional da adjudicatária pelo perfeito fornecimento do objeto, dentro dos limites estabelecidos pela Lei 8.666/93.

4.8. A adjudicatária fica obrigada a corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação em que se verificarem vícios e incorreções resultantes dos itens fornecidos.

**5. Das Embalagens**

**Fundação Educacional do Município de Assis**  
***Campus “José Santilli Sobrinho”***

5.1. As embalagens destinadas às refeições devem ser em marmitex de isopor com três divisórias com tampa devidamente lacrada e com utensílios descartáveis de boa qualidade e peso aproximado: 650gr / 700gr para as refeições e 450gr para sopas.

5.2. As embalagens descartáveis de polipropileno – PP deverão atender as Resoluções nº 51 de 26 de novembro de 2010, nº 52 de 26 de novembro de 2010 e nº 105 de 19 de maio de 1999 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), onde constam as Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos e seus Anexos.

5.2.1. As embalagens também deverão atender a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.