

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 Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Refeição (Sopas): 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">- As carnes para as sopas deverão ser sem osso e peso de 100g.- Os legumes das sopas deverão ser variados e com peso aproximado de 80g.- O arroz ou macarrão da sopa deverá ser em torno de 150g.- O pão deverá ser do francês, d'agua ou do tipo hot-dog com peso de 50g (peso aprox.: 450g / 500g). <p>** Os tipos de carnes a serem consumidos, bem como as guarnições deverão ser de 1ª qualidade.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>** Enviar com antecedência o cardápio do mês, para à UPA (administrativo.upa@fema.edu.br) 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
Total	Peso Aprox.: +/- 450gr

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.