



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**TÍTULO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS  
ESPORTIVOS MUNICIPAIS E INTERMUNICIPAIS**

O Município De Mauá, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação, sob a modalidade REGISTRO DE PREÇOS, dispondo no presente Edital as condições de sua realização.

Regência: O fundamento legal encontra-se na Lei nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, utilizando subsidiariamente as cominações legais da Lei nº 8.666/93 e da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 com as alterações que lhe sobrevieram, e, às normas estabelecidas no presente edital e demais especificações anexas.

**1. OBJETO**

Contratação de Empresa para fornecimento de alimentação para Delegação de Atletas e Equipe de Apoio em eventos esportivos no território Municipal e Intermunicipal. O prazo de vigência da ata a ser firmado deverá ser de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

**2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes do objeto desta licitação deverão onerar a seguinte dotação: 16.16.27.812.0033.2484 – 753 - 3.3.90.39.00.00.00.00.

**3. PRAZOS, LOCAL DE ENTREGA e CONDIÇÕES GERAIS DO(S) MATERIAL(IS) OU DA REALIZAÇÃO DO(S) SERVIÇO(S)**

**3.1. Prazo**

O serviço deverá ser iniciado desde o primeiro dia de evento, em conformidade com os horários determinados em cada item, até o encerramento do evento obedecendo-se o mesmo horário de atendimento especificado no item;

**3.2. Local**

A prestação de serviço se dará no local designado pelo Município de Mauá quando o evento for promovido por este e, no caso de jogos sediados por outro Município o serviço será



**TERMO DE REFERÊNCIA**

prestado no alojamento designado à Delegação de Mauá e Equipe de Apoio, bem como nos locais onde serão realizados os eventos de responsabilidade da Secretaria de Esportes e Lazer.

### 3.3. Condições Gerais

**3.3.1.** Deverão ser apresentadas propostas de preço atendendo-se aos critérios apresentados no presente Termo de Referência, de acordo os seguintes itens:

ITEM	Quant.	Cota	DESCRIÇÃO
1	3.800 Diárias com Refeição completa	Cota Principal	Eventos esportivos realizados no Município de Mauá ou até num raio de 100 km de distância do Município de Mauá.
2	1.200 Diárias com Refeição completa	Cota Reservada	Eventos esportivos realizados acima de 100 km de distância do Município de Mauá dentro do Estado de São Paulo.

**3.3.2.** Horários que devem ser servidas as refeições em forma de buffet “self-service”, sendo os alimentos repostos sempre que necessário durante o horário de atendimento;

Café da Manhã	06:30 – 09:00
Almoço	11:00 – 13:30
Lanche da tarde	14:30 – 18:00
Jantar	18:30 – 20:30
Ceia	21:00 – 22:00

**3.3.3.** As refeições poderão sofrer pequenas variações de horário de fornecimento, ou ainda a substituição por lanches, a pedido da Comissão Organizadora, caso ocorra variação de horário de partidas que possa prejudicar o acesso da equipe participante;

**3.3.4.** As refeições de café da manhã, lanche e ceia, poderão ser pré preparadas para serem servidas no local indicado em sistema de buffet;



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**3.3.5.** Todos os itens desta ATA deverão ser servidos no Município de Mauá ou até num raio de 100 km de distância do Município de Mauá e acima de 100 km de distância do Município de Mauá dentro do Estado de São Paulo, em conformidade com os critérios do item 3.2 e 3.3.1., não havendo outras alterações de preço

**4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**4.1.** Transporte e instalação do material de cozinha e serviço;

**4.2.** Preparação, montagem e reposição das refeições no local indicado conforme item 3.3.2;

**4.3.** Instalação e adequação da cozinha em espaço adaptado, providenciando adequação necessária ao completo funcionamento, incluindo instalações elétricas e hidráulicas, necessárias à prestação completa do serviço, incluindo-se limpeza de louças e utensílios, local de devolução de louça suja em separado do balcão de alimentação e limpeza e higienização de panos de limpeza de local separado a fim de atender as normas de higiene da vigilância sanitária;

**4.4.** Responsabilizar-se pelo alojamento de seus funcionários, bem como respectiva conservação e higiene do mesmo;

**4.5.** A Contratada assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos nesta ATA, não se obrigando a CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolsos de qualquer valor despendido com estes pagamentos;

**4.6.** A Contratada facilitará, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da fiscalização da CONTRATANTE, promovendo o fácil acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente as observações, exigências, recomendações técnicas e administrativas por ela apresentadas;

**4.7.** A Contratada providenciará a retirada imediata de qualquer empregado seu, cuja permanência seja considerada inconveniente ou inadequada para a prestação dos serviços;

**4.8.** A Contratada indicará o responsável técnico pela execução dos serviços contratados e o preposto que o representará na prestação dos referidos serviços, para receber as instruções, bem como propiciar à equipe de fiscalização da CONTRATANTE, toda a assistência e facilidade necessárias ao bom e adequado cumprimento e desempenho de suas tarefas;



**TERMO DE REFERÊNCIA**

- 4.9.** A Contratada deverá colocar à disposição, nas cidades que acontecerão os jogos, equipe técnica devidamente uniformizada visando o bom andamento no decorrer do evento esportivo a partir do dia e hora determinada pela contratante;
- 4.10.** Montagem do refeitório;
- 4.11.** Providenciar materiais e equipamentos necessários para a execução e prestação de serviço, tais como: fogão, forno, freezer, geladeira, rechaud, balcão térmico, cubas, travessas, talheres de preparo e pegadores, utensílios de cozinha em geral, panelas, garrafas térmicas, refresqueira (suqueira), pratos de louça, xícaras de louça, talheres de metal, copos descartáveis de café e água, embalagens e talheres descartáveis para sobremesa, toalhas de tecido cobertas com plástico transparente grosso;
- 4.12.** Adquirir todo e qualquer material de limpeza necessário à manutenção da cozinha e refeitório durante o período da prestação de serviço;
- 4.13.** Compra de todo e qualquer gênero alimentício necessário ao atendimento da prestação de serviço durante sua execução;
- 4.14.** Montagem e desmontagem da cozinha e refeitório, após o término da prestação do serviço, deixando o local tal qual estava no início;
- 4.15.** A empresa vencedora deverá manter durante os dias de prestação, em horários a serem definidos pela Equipe Técnica, Garrafas Térmicas abastecidas com Café, com e sem açúcar, Dispenser de Água Mineral e Suqueira com Suco Natural de Frutas, para serem consumidos à vontade, em mesa/balcão de apoio do lado externo do Refeitório, assim como biscoito simples, tipo água e sal e maisena e respectivos copos descartáveis;
- 4.16.** Durante as refeições, de qualquer gênero, de acordo com os horários pré-estabelecidos todo serviço deverá ser servido em material de louça, talheres de metal. Café, leite, achocolatado e chá deverão ser mantidos em jarras de metal conservadas aquecidas em banho-maria ou garrafa térmicas. Galheteiros de temperos e guardanapos de papel deverão ser disponibilizados em cada mesa durante as refeições de almoço e jantar;
- 4.17.** O buffet deverá apresentar identificação de cada prato, especialmente aqueles que podem compor itens ALERGÊNICOS;
- 4.18.** Danos ocorridos no local de instalação de cozinha e refeitório, por conta de mal uso do mesmo será de responsabilidade da contratada, que deverá providenciar reparo imediato a fim de não prejudicar o andamento da prestação de serviço;
- 4.19.** A alimentação dos funcionários da Contratada deverá ocorrer por conta da mesma, e no horário anterior do início do atendimento aos usuários;



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**4.20.** Os funcionários da Contratada deverão se apresentar uniformizados e devidamente identificados;

**4.21.** Alimentos perecíveis ou sensíveis ao calor deverão ser conservados em recipientes devidamente resfriados sobre reservatórios de gelo, sendo substituídos sempre que necessários a fim de garantir a qualidade dos alimentos e a integridade física dos alimentados;

**4.22.** Definido o posicionamento da cozinha e refeitório o *lay-out* deverá ser apresentado ao representante da equipe técnica indicado pela Contratante para aprovação e orientação da Delegação e demais membros do corpo técnico.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**5.1.** Ceder 02 (duas) salas (feminino e masculino), desde que haja disponibilidade de espaço físico no alojamento, para acomodação dos funcionários da Contratada;

**5.2.** Designar um funcionário da Equipe de Apoio para controle diário do número de refeições fornecidas, conjuntamente com a Contratada, bem como fiscalizar, supervisionar e aprovar os serviços realizados;

**5.3.** Definir o local para montagem do refeitório;

**5.4.** Informar local e data de cada evento num prazo de antecedência de 7 (sete) dias corridos;

**5.5.** Fornecer mesas, cadeira ou bancos adicionais para montagem do refeitório de acordo com a necessidade;

**5.6.** A CONTRATANTE esclarecerá toda e qualquer dúvida que lhe seja apresentada pela Contratada, no tocante à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

## **6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DA PROPOSTA**

**6.1.** Todo e qualquer gênero de pagamentos ou encargos trabalhistas relativos aos funcionários da Contratada são de total responsabilidade da mesma;

**6.2.** Todas as despesas com frete, carga, descarga, mão-de-obra, peças e transportes de equipamentos pessoal e alimentos, bem como qualquer gênero de imposto ou taxa que houver, decorrentes da prestação dos serviços correrão por conta da Contratada;

**6.3.** O preço deverá ser único, independente de variação de cardápio, ou seja, igual para todos os dias de serviço prestado.



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**7. DA FISCALIZAÇÃO / RECEBIMENTO**

**7.1.** A execução da (Ata) deverá ser acompanhada e fiscalizada por um funcionário da CONTRATANTE designado pela Secretaria de Esportes e Lazer, nos termos do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93, o qual constará do Contrato a ser firmado;

**7.2.** O servidor responsável pelo acompanhamento de fiscalização será o Sr. Anderson Aparecido da Silva, Gerente De Esporte, registro funcional nº 39267, CPF: 304.706.028-21 e Gestor da (Ata) junto a empresa vencedora licitatório será o Sr. Marcio Bertucci Correa, Secretário de Esportes e Lazer, registro funcional nº 41692, CPF: 253.624.498-22;

**7.3.** A fiscalização poderá impugnar os serviços prestados pela CONTRATADA, quando em desacordo com as especificações descritas neste termo de referência;

**7.4.** Caberá a fiscalização atestar os serviços e/ou fornecimentos que forem efetivamente executados e aprovados, nos termos do artigo 67 Lei Federal nº 8666/93;

**7.5.** Os serviços serão recebidos, pela fiscalização da (Ata), para que seja verificada a sua conformidade com as especificações e exigências contidas neste Termo de Referência;

**7.6.** Inexistindo irregularidade nos serviços prestados, a fiscalização da (Ata) emitirá um termo de recebimento definitivo (atesto técnico) para o devido pagamento dos serviços;

**7.7.** A avaliação dos serviços será objetiva e seguirá os procedimentos e parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

**8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1.** O pagamento será efetuado, mediante crédito em conta corrente, em até 30 (trinta) dias após o atesto do documento de cobrança, cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA;

**8.2.** Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da Contratada, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira;

**8.3.** O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NFE, conforme determinação da SEFAZ (Secretaria da Fazenda Paulista), no que se refere a venda a órgãos públicos;

**8.4.** É facultado à PREFEITURA efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária, ou Faturas com código de Barras. O atraso no



**TERMO DE REFERÊNCIA**

pagamento, pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor;

**8.5.** Não serão autorizadas antecipações de pagamento de qualquer espécie.

## 9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

**9.1.** O critério de julgamento adotado será o de **Menor Valor por Item**.

### ANEXO 1

#### Descritivo das refeições

Item	Prato	Cardápio (sugestão)
<b>1. Café da Manhã</b>	Carboidratos	Pão Francês (cortado), Pão Integral (tipo Forma), Biscoito salgado (01 tipo), Bolacha recheada (02 sabores), Bolo simples (02 sabores), Frutas fatiadas (02 tipos) e Geléia (01 sabor)
	Proteínas	Margarina, Manteiga, Queijo Mussarela, Queijo Prato, Presunto s/ capa de gordura.
	Bebidas	Café puro, leite quente, leite frio, leite com achocolatado, suco de frutas naturais (2 tipos)
<b>2. Almoço</b>	Entrada	Salada de folhas (2 tipos, ex. Alface e rúcula), Salada crua (02 tipo, ex. Tomate/pepino), Salada de legumes e grãos cozidos (02 tipos, ex. Chuchu/ beterraba/ grão-de-bico)
	Prato Principal	Carne Grelhada (01 tipo, ex. Filé de peito de frango ou Contrafilé), carne assada, frango assado, bife acebolado.
	Guarnição	Arroz Branco (obrigatório), Feijão (Carioca ou preto / Obrigatório), Massa com molho vermelho (01 tipo);



**TERMO DE REFERÊNCIA**

		Legumes (02 tipos, ex. Refogados, soufflé, omeletes, assados, gratinados, cremes, purês)
	Sobremesa	Fruta (01 tipo) E Doce (01 tipo, ex.: bolo recheado, pudim, mousse, torta, compotas, doces cremosos com queijo fresco)
	Bebida	Suco de Frutas Naturais/Polpa (01 tipo)
<b>3. Lanche</b>	Carboidratos	Pães 02 tipos: Forma Integral, Forma Comum, Pão de Leite, Biscoito salgado (01 tipo), Biscoito doce (01 sabor), Bolo simples (01 sabor), Frutas fatiadas (02 tipos) e Geléia (01 sabor)
	Proteínas	Laticínios: Margarina, Manteiga, Requeijão Cremoso, Queijo Mussarela, Queijo Prato; Embutidos (02 tipos): Presunto s/ capa de gordura, Salame.
	Bebidas	Café puro, leite quente, leite frio, leite com achocolatado, Chá Mate quente, suco de frutas naturais (2 tipos)

<b>4. Jantar</b>	Prato Principal	Carne Grelhada (01 tipo, ex. Filé de peito de frango ou Contrafilé), carne assada, frango assado, bife acebolado.
	Guarnição	Arroz Branco (obrigatório), Feijão (Carioca ou preto / Obrigatório), Massa com molho vermelho (01 tipo); Legumes (02 tipos, ex. Refogados, soufflé, omeletes, assados, gratinados, cremes, purês)



**TERMO DE REFERÊNCIA**

	Sobremesa	Fruta (01 tipo) E Doce (01 tipo, ex.: bolo recheado, pudim, mousse, torta, compotas, doces cremosos com queijo fresco)
	Bebida	Suco de Frutas Naturais/Polpa (01 tipo)
<b>5. Ceia</b>	Carboidratos	Pães 02 tipos: Forma Integral, Forma Comum, Pão de Leite, Biscoito salgado (01 tipo), Biscoito doce (01 sabor), Bolo simples (01 sabor), Frutas fatiadas (02 tipos) e Geléia (01 sabor)
	Proteínas	Laticínios: Margarina, Manteiga, Requeijão Cremoso, Queijo Mussarela, Queijo Prato; Embutidos (02 tipos): Presunto s/ capa de gordura, Salame.
	Bebidas	Café puro, leite quente, leite frio, leite com achocolatado, Chá Mate quente, suco de frutas naturais (2 tipos)

**ANEXO 2**

**Especificações:**

1.1. A Contratada deverá estar preparada para adaptação do cardápio, em especial o Prato Principal, caso algum membro da delegação esteja com restrição alimentar;

1.2. Orientação quanto aos alimentos:

- Pão – pão francês/ pão de forma/ pão de leite, todos frescos e dentro do prazo de validade
- Leite – leite tipo longa vida integral
- Chá – chá tipo mate
- Feijão – Cariquinha tipo 1 / Feijão Preto



**TERMO DE REFERÊNCIA**

- Arroz – branco tipo 1
  - Biscoito Salgado – tipos água e sal ou cream cracker
  - Biscoito Doce – tipos maisena ou Maria
  - Bolacha Recheada Doce – sabores variados tipos Recheada ou Waffer
  - Geleia – sabor uva e morango
  - Chocolate – achocolatado 1º linha
  - Queijo prato/ Mussarela – fatiados de 1ª qualidade
  - Presunto – sem capa de gordura fatiado de 1ª qualidade
  - Salame – tipo italiano fatiado de 1ª qualidade
  - Proteínas: Carne vermelha, Carne branca, Linguiça Toscana, Ovos de 1ª qualidade.
- EXCETO: Salsichas e Linguiças Defumadas (Calabresa, Portuguesa, Paio, etc.)
- Massas – servir com queijo ralado em separado
  - Saladas – galheteiro com azeite de oliva, vinagre de vinho branco ou tinto e sal refinado (um em cada mesa)
  - Suco natural – de polpa de frutas
  - Pó de café – de 1ª linha

**1.3.** Em caso de falta de algum produto que compõe o cardápio, a substituição deverá ser realizada mediante consulta do representante da Contratante, e somente deverá ser realizada após sua aprovação.

**1.4.** As frutas e legumes poderão ser adequados em conformidade com a data de disponibilidade da época.

**Marcio Bertucci Correa**  
Secretário de Esportes e Lazer