

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo Nº 2021.02.080272

A Fundação UNIRG, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, em obediência ao disposto no art. 5º do Decreto Federal nº 7.892/2013, na competência de Órgão Gerenciador, registra sua Intenção de Registro de Preços no âmbito municipal, para futura, eventual e parcelada a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS POR KILO, À LA CARTE E MARMITEX INCLUÍDO BEBIDA (Refrigerante, Água e Suco)**, para realização dos eventos internos da Fundação e Universidade de Gurupi - UnirG mediante realização de licitação pública **na modalidade Pregão Presencial, tipo menor preço por Lote**, conforme condições, especificações e quantitativos a seguir elencados:

1. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E DOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS DO OBJETO:

| Item | LOTE 1 | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 1 | Refeições prontas no sistema “por kilo”. Sendo, ALMOÇO DE SEGUNDA A SÁBADO. O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, massas, carne bovina e seus derivados, carne suína e seus derivados, carnes de aves e seus derivados, peixes, legumes e verduras. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Água Mineral sem gás – 500 ml | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 litro (diversos sabores) | Un | 60 |

| Item | LOTE 2 | Unid. | Quant. |
|------|--|-------|--------|
| 1 | Refeições prontas no sistema “por kilo”. Sendo, ALMOÇO AOS DOMINGOS. O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, massas, carne bovina e seus derivados, carne suína e seus derivados, carnes de aves e seus derivados, peixes, legumes e verduras. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Água Mineral sem gás – 500 ml | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 litro (diversos sabores) | Un | 60 |

| Item | LOTE 3 | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 1 | Prato À La Carte, sendo, JANTAR DE SEGUNDA A SÁBADO. O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, carne bovina, carnes de aves e seus derivados, ou peixe, legumes e verduras. | Un | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 ml (diversos sabores) | Un | 60 |

| | | | |
|---|--|----|----|
| 3 | Suco 300 MI (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Agua Mineral sem gás – 500 MI | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 litro (diversos sabores) | Un | 60 |

| Item | LOTE 4 | Unid. | Quant. |
|------|--|-------|--------|
| 1 | Prato À La Carte , sendo, ALMOÇO AOS DOMINGOS . O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, carne bovina, carnes de aves e seus derivados, ou peixe, legumes e verduras. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 MI (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 MI (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Agua Mineral sem gás – 500 MI | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 litro (diversos sabores) | Un | 60 |

| Item | LOTE 5 | Unid. | Quant. |
|------|--|-------|--------|
| 1 | Refeições prontas no sistema “por kilo” . Sendo, JANTAR DE SEGUNDA A SÁBADO . O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, massas, carne bovina e seus derivados, carne suína e seus derivados, carnes de aves e seus derivados, peixes, legumes e verduras. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 MI (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 MI (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Agua Mineral sem gás – 500 MI | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 litro (diversos sabores) | Un | 60 |

| Item | LOTE 6 | Unid. | Quant. |
|------|--|-------|--------|
| 1 | Refeições prontas no sistema “por kilo” . Sendo, JANTAR AOS DOMINGOS . O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, massas, carne bovina e seus derivados, carne suína e seus derivados, carnes de aves e seus derivados, peixes, legumes e verduras. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Agua Mineral sem gás - 500 ml | Un | 60 |

| | | | |
|---|--|----|----|
| 5 | Refrigerante de 1 L (diversos sabores) | Un | 60 |
|---|--|----|----|

| Item | LOTE 7 | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 1 | Fornecimento de REFEIÇÕES PRONTAS EM MARMITEX . O cardápio deverá dispor basicamente de arroz, feijão, massa, carne bovina e seus derivados, carne de aves e seus derivados, legumes e verduras. As marmitex serão preferencialmente em alumínio tamanho nº 8 com tampa de cartão plastificado, podendo ser em isopor similar em capacidade. | kg | 60 |
| 2 | Refrigerante 290 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 3 | Suco 300 ml (diversos sabores) | Un | 60 |
| 4 | Água Mineral sem gás - 500 ml | Un | 60 |
| 5 | Refrigerante de 1 L (diversos sabores) | Un | 60 |

2. DA FORMA DE AQUISIÇÃO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

2.1. As quantidades apresentadas servem apenas de estimativa para composição dos preços, podendo sofrer alterações para mais ou para menos, conforme necessidade da Fundação / Universidade de Gurupi - UnirG, desta forma, não constitui sob nenhuma hipótese garantia de faturamento. No caso de haver acréscimo ou supressão nas quantidades, o preço unitário permanecerá inalterado.

2.2. O fornecimento do objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade relativas à higiene e nutrição, industrial, comercial, sanitária, PROCON, ABNT, INMETRO, legislações específicas, etc, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

2.3. Todos os itens do objeto deverão atender rigorosamente às especificações solicitadas neste termo de referência.

2.4. As refeições constantes dos lotes 1, 2, 3, 4, 5 e 6 serão servidas, a critério e necessidade da CONTRATANTE, no estabelecimento da CONTRATADA, que deverá ser localizado no Município de Paraíso do Tocantins - TO, preferencialmente no setor central.

2.5. As refeições prontas em marmitex constante do LOTE 7 poderão, a critério e necessidade da CONTRATANTE ser retiradas no estabelecimento da CONTRATADA ou ser entregues no local a ser informado pela CONTRATANTE, sendo dentro do perímetro urbano, de forma imediata ou no caso de entrega, não ultrapassando o prazo temporal de 20 (vinte) minutos contados do recebimento do pedido.

2.6. O objeto será solicitado mediante emissão de autorizações/requisições, emitidas pelo Departamento de Compras da UnirG, obedecendo os seguintes requisitos:

a) As solicitações por parte da Unidade Requisitante deverão ser encaminhadas ou entregues ao Departamento de Compras em tempo hábil para que este informe e solicite junto à CONTRATADA o fornecimento do objeto conforme solicitado.

b) As autorizações/requisições para fornecimento do objeto poderão ser encaminhadas por meio eletrônico exclusivo da CONTRATANTE. Devendo tal recebimento ser confirmado e impresso juntamente com a mensagem eletrônica e acostados aos autos processuais.

c) Nas autorizações/requisições deverá ser identificada a Unidade Requisitante, conter indicação expressa do número do contrato, do processo, identificação da CONTRATADA (Razão Social/CNPJ), especificação e quantidade do objeto, data e horário do fornecimento, e se for o caso, endereço de entrega.

d) Os convidados, servidores e autoridades somente devem ser atendidos, após identificação e apresentação das devidas autorizações/requisições, emitidas pelo Departamento de Compras ou por outra autoridade/responsável designada(o) pela UnirG.

2.7. A CONTRATADA deverá, no que diz respeito ao estabelecimento e às refeições, obedecer rigorosamente aos padrões de qualidade conforme normas da Vigilância Sanitária e as regras previstas em lei quanto a prevenção e combate ao contágio pelo vírus COVID-19.

2.8. Deverá também cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação.

2.9. A CONTRATADA deverá providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda.

2.10. A CONTRATADA deverá manter o seu pessoal sempre com boa apresentação, limpos e asseados.

2.11. As refeições deverão ser servidas de acordo com a necessidade e demanda da CONTRATANTE, sempre autorizada pelo Departamento de Compras e Suprimentos, devendo ser observadas as seguintes condições:

a) As refeições deverão ser acompanhadas por apenas um tipo de bebida, à escolha do representante autorizado da Fundação UNIRG e em conformidade com as especificações e quantitativos determinados neste documento.

b) Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas e sempre bem apresentáveis.

c) Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade e em quantidades compatíveis ao atendimento imediato do serviço, inclusive em relação aos materiais utilizados e estes, em números suficientes para atender as necessidades dos serviços.

d) A CONTRATADA deverá cuidar para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.

e) Deverá ser observada as condições satisfatórias de temperatura e apresentação no fornecimento das refeições.

f) Os utensílios em geral deverão estar em condições adequadas de higiene e exposição das refeições a serem oferecidas.

g) Durante a vigência do contrato, com prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições.

h) É vedado o fornecimento de bebida alcoólica, a qualquer título.

i) Não poderá ser cobrado qualquer tipo de taxa de serviço no atendimento.

2.12. Não reaproveitar as sobras de alimentos, em qualquer tipo de situação.

2.13. Seguir obrigatoriamente as Boas Práticas de Fabricação no manuseio dos alimentos durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição.

2.14. Utilizar produtos de qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos, verificando se os fornecedores possuem as Boas Práticas de Fabricação implantadas.

2.15. Realizar o preparo dos alimentos em condições de higiene, tempo e temperatura adequadas, conforme recomendado pela legislação vigente.

2.16. O O prazo entre o preparo e entrega das refeições deverá ser o mínimo possível, considerando que os alimentos, quando entregues, deverão apresentar as condições de “recém-preparados”.

2.17. A empresa vencedora deverá dispor de mobiliário necessário para servir as refeições, tais como mesas, toalhas, guardanapos, bandejas, descartáveis (talheres, copos e pratos), etc., bem como louças, inox, vidros e tecidos, caso a Instituição optem por utilizá-la em substituição aos descartáveis;

2.18. Os alimentos deverão ser obrigatoriamente preparados no dia;

2.19. As bebidas (sucos, refrigerantes e água) deverão estar completamente geladas no momento de servir.

2.20. A CONTRATANTE designará um servidor do quadro técnico administrativo, responsável pela fiscalização e acompanhamento do Contrato.

3. FORMA DE PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, após apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviço no departamento de Compras da Fundação Unirg, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS

4.1. As despesas decorrentes da execução do objeto correrão à conta dos recursos próprios da Fundação UNIRG.

5. DA MANIFESTAÇÃO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

5.1. Os órgãos que tiverem a intenção de participar do referido registro de preços, em obediência ao art. 6º do Decreto nº 7.892/2013, deverão **MANIFESTAR** seu interesse de participação mediante o encaminhamento a esta Comissão, da sua Intenção de Registro de Preços – MIRP, formalizado e aprovado pela autoridade competente, sua concordância com o objeto a ser licitado contendo a estimativa de consumo e especificações pertinentes do objeto, antes da realização do procedimento licitatório, **sendo a data máxima para recebimento de tal intenção dia 23 de agosto de 2021.**

Gurupi-TO, aos 11 dias do mês de agosto de 2021.

Telma Pereira de Sousa Milhomem
Pregoeira da Fundação UNIRG