

**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	<b>Refeições prontas no sistema “por kilo”.</b> Sendo, <b>ALMOÇO DE SEGUNDA A SÁBADO.</b> 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	<b>Refeições prontas no sistema “por kilo”.</b> Sendo, <b>ALMOÇO AOS DOMINGOS.</b> 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	<b>Prato À La Carte,</b> sendo, <b>JANTAR DE SEGUNDA A SÁBADO.</b> 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

<b>3</b>	Suco 300 MI (diversos sabores)	Un	60
<b>4</b>	Agua Mineral sem gás – 500 MI	Un	60
<b>5</b>	Refrigerante de 1 litro (diversos sabores)	Un	60

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

<b>Item</b>	<b>LOTE 5</b>	<b>Unid.</b>	<b>Quant.</b>
<b>1</b>	<b>Refeições prontas no sistema “por kilo”</b> . Sendo, <b>JANTAR DE SEGUNDA A SÁBADO</b> . 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
<b>2</b>	Refrigerante 290 MI (diversos sabores)	Un	60
<b>3</b>	Suco 300 MI (diversos sabores)	Un	60
<b>4</b>	Agua Mineral sem gás – 500 MI	Un	60
<b>5</b>	Refrigerante de 1 litro (diversos sabores)	Un	60

<b>Item</b>	<b>LOTE 6</b>	<b>Unid.</b>	<b>Quant.</b>
<b>1</b>	<b>Refeições prontas no sistema “por kilo”</b> . Sendo, <b>JANTAR AOS DOMINGOS</b> . 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
<b>2</b>	Refrigerante 290 ml (diversos sabores)	Un	60
<b>3</b>	Suco 300 ml (diversos sabores)	Un	60
<b>4</b>	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 <b>REFEIÇÕES PRONTAS EM MARMITEX</b> . 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**