

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 15.000.000048.2023

DISPENSA EMERGENCIAL Nº 13/2023 - CPL

ÓRGÃO SOLICITANTE: POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA – PMPB

SETOR REQUISITANTE: DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO DA PMPB

1. OBJETO:

1.1. Aquisição de **AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO, KIT LANCHE E ÁGUA MINERAL - PMPB**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
1	111359	ÁGUA mineral natural sem gás, embalagem descartável de 500ml acondicionado em embalagem original com dados de identificação, data de fabricação, prazo de validade do fabricante. Registro no M.S. ou LAMIN.	01	un	22.500

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
2	99944	ÁGUA mineral natural sem gás, garrafão retornável de 20 litros, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN. Não estando incluso o vasilhame.	02	un	3.000
3	31219	ÁGUA mineral natural sem gás, garrafão retornável de 20 litros, acondicionado em embalagem original, com dados de identificação, data de fabricação, prazo de validade do fabricante. Registro no M.S. ou LAMIN. Estando incluso o vasilhame	02	un	250

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
4	99284	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	03	un	1.500
5	99285	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	03	un	1.500
6	99286	JANTAR (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	03	un	1.500
7	102425	KIT LANCHE, conforme detalhamento em Termo de Referência.	03	un	14.295

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
8	99284	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	04	un	1.250
9	99285	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	04	un	1.250
10	99286	JANTAR (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	04	un	1.250
11	102425	KIT LANCHE, conforme detalhamento em Termo de Referência.	04	un	9.002

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
12	99284	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	05	un	500
13	99285	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	05	un	500
14	99286	JANTAR (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	05	un	500
15	102425	KIT LANCHE, conforme detalhamento em Termo de Referência.	05	un	1.788

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LOTE	UN	QUANT
16	99284	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	06	un	500
17	99285	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	06	un	500
18	99286	JANTAR (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.	06	un	500
19	102425	KIT LANCHE, conforme detalhamento em Termo de Referência.	06	un	1.490

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. Justificamos que este órgão necessita adquirir o referido produto para Corporação mediante contratação emergencial em virtude de tramite e delongas processual da

Central de Compras RP nº 19.000.000014.2023, exige a necessidade primordial em face dos motivos abaixo relacionados:

2.2. A Polícia Militar tem participação direta em vários eventos e em acontecimentos adversos como manifestações, onde se faz necessário o emprego de policiais, tais eventos demandam um emprego maciço de militares, sendo impossível sua saída antes de um controle efetivo da situação ou encerramento do evento. O nosso serviço é de excepcional interesse público. Nestes casos, cabe ao Estado providenciar meios logísticos para subsidiar os militares quanto à sua alimentação e hidratação, daí a necessidade do fornecimento de água mineral e refeições [desjejum (café da manhã), almoço, jantar e kit lanches], para atender à demanda da tropa empenhada.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e do Decreto Estadual nº 24.649/2003.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

4.1. Os bens deverão ser entregues no prazo de até 1(um) dia, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, em remessa parcelada, no(s) local(is) e endereço(s) a seguir definido(s): nos eventos que ocorrerão na área de responsabilidade territorial dos Comandos Regionais, relacionadas no Anexo II, conforme solicitação do gestor contratual..

4.2. Os bens serão recebidos provisoriamente logo após a entrega pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.2.1. A solicitação de fornecimento das refeições e da água mineral será efetuada pelo Gestor do Contrato, que poderá fazê-lo por fax, e-mail ou documento físico, e endereçada à contratada, devendo dela constar: a data, o horário, a composição, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável. A empresa fornecedora, quando do recebimento do pedido de fornecimento enviado pelo Gestor do Contrato, deverá informar, por fax, e-mail ou documento físico, a data e

hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados, até 1 (um) dia que antecede ao do fornecimento, exceto em situação de emergência em que a solicitação poderá ser feita fora desse prazo.

4.2.2 Caso seja constatada inadequação das refeições entregues, obrigatoriamente o servidor responsável pelo recebimento deverá comunicar, de imediato ao Gestor do Contrato, quanto as ocorrências abaixo relacionadas:

4.2.2.1 Horário de recebimento: constatação de atraso injustificado, superior ao limite de tolerância de 15 minutos. Considera-se justificado o atraso no caso de acidentes, congestionamento anormal, interrupção de vias de acesso que alterem o trajeto, pneu furado, dentre outras situações.

4.2.2.2 Condições de higiene do veículo e embalagens: constatação de ausência de estrado plástico no compartimento de transporte das refeições/água mineral, de que o mesmo não está devidamente limpo, de transporte em caixas isotérmicas tipo hot-box, conforme exigência da Anvisa.

4.2.2.3 Cardápio diferente ao aprovado: constatação de que algum(s) dos itens que deveriam compor o cardápio do dia, foram substituídos, sem prévia autorização e comunicação do Gestor do Contrato.

4.2.2.4 Temperatura: constatação de temperatura inferior à prevista ANVISA. Admite-se variação de temperatura inferior em até 5° (cinco graus Celsius), ao disposto pela ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.2.2.5 Peso: constatação de peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra.

4.2.2.6 Análise sensorial: constatação de alteração que resulta em sabor e odor característico de "comida azeda", ou extremamente salgada, bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, etc) queimada ou crua, etc.

4.2.2.7 Objetos estranhos: constatação da presença de objetos estranhos (metais, plásticos, insetos, cabelos, etc).

4.2.2.8 Quantitativo: constatação de quantidade de refeições entregues inferior à solicitada.

4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 1(uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 1(um) dia, contado do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.1. Se o recebimento dos bens for efetuado por unidade descentralizada, a unidade recebedora, por intermédio de servidor ou comissão designada, deverá encaminhar à unidade pagadora relatório declarando o recebimento do material e a conformidade das especificações técnicas e quantitativos juntamente com a Nota Fiscal.

4.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.6. Como condição de recebimento do objeto pelo órgão/entidade contratante, e posterior pagamento, o fornecedor deverá comprovar, no ato da entrega do material, a origem da mercadoria ou bem fornecido ao Estado, respeitados os termos da proposta apresentada na licitação, quando este cotar preço para marca que não seja de sua fabricação, mediante apresentação de nota fiscal de origem.

4.7. O servidor ou Comissão responsável ao atestar o recebimento do objeto deverá informar se a entrega foi realizada no prazo; se não, anexar parecer técnico encaminhado ao Ordenador de Despesa, nos termos do Art. 4º da Lei nº 9.697/2012 (CAFIL).

4.8. Se o fornecedor for empresa do Estado da Paraíba, o servidor ou comissão responsável pelo recebimento verificará se o documento fiscal foi emitido nos termos do § 5º do Art. 1º do Decreto nº 35.320, de 2014 (Isenção do ICMS);

4.9. Caso seja constatado no fornecimento do objeto licitado, que seu conteúdo não se apresenta em condições adequadas e normais de consumo humano, a empresa fornecedora deverá, imediatamente, às suas custas, proceder a retirada dos produtos inadequados e fornecer no prazo máximo de 01 (uma) hora, novos produtos em condições adequadas de consumo, sob pena de que não o fazendo serão aplicadas as penalidades do item 9 deste termo, após o devido processo legal.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/ servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo e seus anexos;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2 O objeto, quando for o caso, deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

6.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.4. Substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o produto com avarias ou defeitos;

6.1.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. CONTROLE DA EXECUÇÃO

7.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de recebimento, composta por, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

7.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

8.1. O prazo de vigência da contratação será de 06 (seis) meses, a partir da data da assinatura do contrato ou da data da retirada/aceite da Nota de Empenho, e será adstrito à vigência do respectivo crédito orçamentário, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.2. Quando o prazo de entrega do objeto for superior a 30 dias e/ou a entrega for parcelada, o prazo de vigência do contrato poderá ser de até 350 dias, desde que não ultrapasse a vigência do crédito orçamentário, em decorrência da limitação expressa no Caput do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 8.666, de 1993, e na Lei nº 10.520, de 2002, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

9.1.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

9.1.2. Multa moratória de até 1 % (um) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias;

9.1.3. Multa compensatória de até 10 % (dez) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total;

9.1.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

9.1.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA, pelo prazo de até dois anos;

9.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual e o consequente descredenciamento do Registro Cadastral do Estado, pelo prazo de até cinco anos;

9.1.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será

concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

9.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se no que couber as disposições da Lei nº 8.666, de 199;

9.3. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9.5. As penalidades previstas nos subitens 9.1.5 a 9.1.7. importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba-CAFIL/PB.

10. SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

11. DAS REFEIÇÕES/ÁGUA MINERAL

11.1 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A composição das refeições deverá ser de acordo com as especificações constante neste Termo de Referência. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens descartáveis (tipo quentinha), com tampa, acompanhado de materiais descartáveis [palito, copo, guardanapo e talheres (garfo, faca e colher)], e no caso do kit lanche, devem ser acondicionados em embalagens que mantenham a temperatura apropriada para consumo, acompanhado de materiais descartáveis (palito, copo e guardanapo).

Os talheres devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito.

11.2 ÁGUA MINERAL

A água mineral deverá vir acondicionado em embalagem original, com dados de identificação, data de fabricação, prazo de validade do fabricante. Registro no M.S. ou LAMIN (RCD 274, RDC 275 e da Anvisa).

11.3 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas no dia da entrega, com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega e visando a conservação, qualidade e segurança alimentar, as refeições deverão ser produzidas (preparadas) dentro da circunscrição do respectivo lote a que se destina.

11.3.1 O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

11.3.2 O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.

11.3.3 A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

11.3.4 Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.

11.3.5 Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos.

11.3.6 Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

11.3.7 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.

11.3.8 O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos.

11.3.9 Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas.

11.3.10 Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo.

11.3.11 Os alimentos devem ser preparados no dia da entrega, observando-se as normas relativas a conservação e preparação de alimentos.

11.3.12 Os alimentos e as bebidas prontos para o consumo devem ser protegidos de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

11.3.13 A água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

11.3.14 O gelo utilizado no preparo dos alimentos deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

11.3.15 Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

11.3.16 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

11.3.17 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

11.3.18 Os manipuladores dos alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, e observar o seguinte:

- a) ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
- b) usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.
- c) utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.
- d) lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.
- e) não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.
- f) utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.
- g) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.

11.4 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DO FORNECIMENTO

O fornecimento do objeto licitado deverá ser executado com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

11.4.1 As tarefas básicas a serem desenvolvidas pela Contratada são:

11.4.1.1 Cumprir as condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação preconizadas pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;

11.4.1.2 Cumprir as exigências legais estabelecidas no RDC nº 216 de 15.09.2004 e Portaria SVS/MS N.º 326, de 30.07.1997 – ANVISA;

11.4.1.3 Cumprir o cardápio descrito;

11.4.1.4 Acondicionar a refeição em embalagens que mantenha a conservação da temperatura dos alimentos após a entrega no local indicado pelo Gestor do Contrato. Os alimentos quentes, depois de preparados e encubados, devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C. Os alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte que devem estar devidamente limpos e higienizados.

Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.

A temperatura deve ser monitorada na saída e no local de distribuição. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85°C e após a montagem, em torno de 70°C.

No caso da temperatura mínima de 65°C não ser atingida, deve-se realizar o aquecimento de alimento em sua panela original da cocção. O reaquecimento pode tornar-se obrigatório para todos os alimentos servidos quentes, como medida de maior segurança sanitária.

A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem (que deve ser realizada o mais próximo possível do transporte, em no máximo 30 minutos) e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

As refeições deverão ser servidas a uma temperatura acima de 60°C.

11.4.1.5 O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.

11.4.1.6 O café e o leite com achocolatado deverão ser servidos a uma temperatura entre 70°C e 80°C.

11.4.2 O Gestor do Contrato supervisionará e controlará a qualidade do fornecimento do objeto licitado pela Contratada, mantendo contínua avaliação sobre os mesmos, com o objetivo de averiguar o cumprimento das obrigações contratuais. As deficiências e/ou irregularidades eventualmente constatadas serão comunicadas da seguinte forma:

a) VERBAIS: nos casos rotineiros ou de urgência;

b) POR ESCRITO: nas situações mais complexas, estipulando-se, quando pertinente, prazo para a correção da irregularidade. As comunicações formais serão registradas no Diário de Ocorrências ou através de Carta Formal (CF);

NOTA – A omissão total ou parcial do Gestor do Contrato não eximirá a Contratada de sua plena responsabilidade pela execução, supervisão e controle do fornecimento, nas condições previstas neste Termo de Referência.

11.4.3. Caso a Contratante apresente reclamação formal sobre imperfeição no fornecimento do objeto licitado, a contratada deverá atendê-la em no máximo 1 hora. Caso contrário fica assegurado à Contratante o direito de ordenar a suspensão do fornecimento, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em contrato e sem que a Contratada tenha o direito a indenização.

11.4.4. Relatórios Trimestrais de Avaliação: O gestor do Contrato deverá apresentar relatórios trimestrais que contenham informações sobre a execução contratual, com o objetivo de verificar a aceitação da refeição por parte dos policiais militares, que participaram de eventos em que foram fornecidas refeições prontas. Os resultados poderão trazer dados de aceitação para que a empresa fornecedora possa corrigir alguns problemas, e para que a fiscalização reflita no sentido de se fazer exigências, possíveis alterações contratuais e outros, com vistas a maximizar a eficiência da execução contratual.

12. PESSOAL

12.1 – Os empregados da licitante devem preencher os seguintes requisitos básicos:

12.1.1 – Pertencer ao quadro de empregados da contratada;

12.1.2 – Possuir, no mínimo, um profissional Nutricionista, devendo o mesmo ter registro ou inscrição (válida) na entidade profissional competente;

12.1.3 – O pessoal envolvido na produção da alimentação deverá estar devidamente capacitado às condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação, conforme preconizado pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;

13. ANEXOS

13.1 ANEXO I: ESPECIFICAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

13.2 ANEXO II: LOCAIS DE ENTREGA

João Pessoa, 05 de maio de 2023.

DOUGLAS FERREIRA DE ARAÚJO - CEL QOC
DIRETOR DE APOIO LOGÍSTICO
520.624-3

Aprovo, em 05 de maio de 2023.

SÉRGIO FONSECA DE SOUZA - CEL QOC
COMANDANTE- GERAL
MATRÍCULA - 520.650-2