

TERMO DE REFERÊNCIA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE MARMITEX

Secretaria(s) Solicitante(s): Chefia de Gabinete

1 – DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES

1.1 - O presente termo de referência tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo marmitex para atender as demandas do Tiro de Guerra, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN.	QNT
01	01	035.00016	Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de marmitex.	SV	01

1.1. Especificação do objeto:

1.1.1 - O fornecimento das refeições tipo marmitex, visa atender as necessidades do Tiro de Guerra no seguinte local/endereço:

LOCAL	ENDEREÇO	TELEFONE	RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO
Unidade do Tiro de Guerra	Av. São Paulo nº 411 – Bairro Amoroso Costa – Uberaba-MG CEP: 38.072-590	(34) 3322-2099	ST Instrutor Arnaldo de Bastos Silva Filho

1.1.2 – A seguir, as tabelas com as quantidades estimadas para entrega das refeições (marmitex) nos respectivos horários necessários:

UNIDADE DO TIRO DE GUERRA - ALMOÇO			
HORÁRIO DE ENTREGA/DIAS DE ENTREGA	QDE DE MARMITEX ESTIMADA POR DIA	QDE DE MARMITEX ESTIMADA SEMANAL	QDE DE MARMITEX ESTIMADA MENSAL
11h30min (almoço) Segunda a sexta-feira	06 marmitex para o período matutino somente nos dias úteis	30	150
11h30min (almoço) Sábados, domingos e feriados	02 marmitex para período matutino somente nos finais de semana/feriados/facultativos	04 (podendo variar de acordo com feriados)	20
TOTAL GERAL:	08	34	170

UNIDADE DO TIRO DE GUERRA - JANTAR			
HORÁRIO DE ENTREGA/DIAS DE ENTREGA	QDE DE MARMITEX ESTIMADA POR DIA	QDE DE MARMITEX ESTIMADA SEMANAL	QDE DE MARMITEX ESTIMADA MENSAL
18hs (jantar) Todos os dias, inclusive feriados e facultativos	02 marmitex período noturno para todos os dias (úteis/finais semana/feriados/facultativos)	14	70
TOTAL GERAL:	02	14	70

1.1.3. Estima-se uma quantidade de 240 (duzentos e quarenta) marmitex por mês, totalizando 2.880 (dois mil oitocentos e oitenta) no período de 12 (doze) meses.

1.2 - Informações complementares ao objeto:

1.2.1 – Será necessário a entrega diária (todos os dias da semana, inclusive sábado, domingo, feriados e pontos facultativos) de refeição tipo marmitex de 750 gramas (dimensões: 187 x 52 mm), no período matutino (almoço) e noturno (jantar).

1.2.2 O Fornecedor estará sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal de Uberaba, através dos responsáveis pelos serviços, o direito de não receber os alimentos, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias de consumo. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Termo de Referência, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

1.2.3 - O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

1.2.4 - Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

1.2.5 - Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

1.2.6 - Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à Prefeitura Municipal de Uberaba.

1.2.7 - Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o Termo de Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Uberaba, as providências cabíveis.

1.2.8 - Os cardápios sugeridos deverão ser alternados, entretanto poderão ser modificados, havendo acordo e entendimento entre as partes (fornecedor e Chefia de Gabinete).

Sugestão de cardápio semanal 1						
Quantidade calculada para uma porção individual						
Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira	Sábado	Domingo
200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de carne bovina moída (músculo) 100g de purê de batatas; 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de lagarto desfiado com cenouras em cubinhos 50g de ovo mexido 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de frango grelhado (coxa e sobrecoca) 100g de farofa; 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de bife acebolado (fraldinha) 50g de ovo frito 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g Galinhada preparada com pedaços carnudos (coxa e sobrecoca) 200g Tutu de feijão 150g de creme de milho 100g Vinagrete 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão preto 150g de lombo de porco cortada em cubinhos 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de nuggets de frango assado 50 g de ovo mexido 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.

Sugestão de cardápio semanal 2

Quantidade calculada para uma porção individual

Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira	Sábado	Domingo
200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de costela gratinada com polenta 50g de ovo frito 100 gr de macarrão com brócolis; 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de nhoque com molho de carne bovina moída 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de quibe de carne bovina assada (Acém) com legumes 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de hambúrguer caseiro (músculo) assado 100 gr de macarrão com brócolis; 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de almôndegas cozidas (Acém) no molho de tomate 100g de farofa 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de frango grelhado (coxa e sobrecoxa) 50g de ovo frito 100g de quibebe 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de carne bovina moída refogada (Acém) 100g de mandioca e cenoura cozidas 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamente.

Sugestão de cardápio semanal 3

Quantidade calculada para uma porção individual

Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira	Sábado	Domingo
---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de carne bovina cozida (fraldinha) 100g de abóbora cabotiá refogada 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadame nte.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de almôndegas de carne bovina (fraldinha) 100g de purê de batatas 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadam ente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de carne bovina moída refogada (Acém) com batata cozida 50g de ovo mexido 100g de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc.); 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadam ente.	200g Galinhada preparada com pedaços carnudos (coxa e sobrecosta) 200g Tutu de feijão 150g de creme de milho 100g Vinagrete 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadam ente.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g de pernil suíno cortado em cubinhos 50g de farofa 100g de farofa de abobrinha 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadam ente.	200g arroz agulhinha 150g feijão ou jalo 150g de carne bovina cozida (fraldinha) cortada em cubinhos 100g de quiabo refogado 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadamen te.	200g arroz agulhinha 150g feijão carioquinha ou jalo 150g Strogonoff de carne bovina (fraldinha) 100g de batata palha 100g de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão ou repolho) embalada separadam ente.
--	---	---	---	--	---	--

2 – DOS LOTES

2.1 - Do agrupamento de itens em lotes:

Não se aplica, visto que será apenas um item a ser contratado.

3 – DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 – A contratação é fundamentada na necessidade e no interesse público de garantir o funcionamento contínuo da Unidade do Tiro de Guerra no Município de Uberaba, conforme estabelecido no Acordo de Cooperação com o Comando do Exército. A administração pública é responsável por custear as despesas necessárias para a manutenção desta Unidade, de acordo com a Lei Federal nº 4.375 de 17/08/1964, Capítulo II, Artigo 3º “A responsabilidade de instalação e manutenção das JSM – Juntas de Serviços Militares, em qualquer caso, é da alçada do Município Administrativo”. Neste contexto a contratação será uma maneira eficaz de assegurar o fornecimento da alimentação (marmitex) para os atiradores e instrutores que fazem plantão no Tiro de Guerra.

4 – DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

4.1 - Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade da solução a ser contratada, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços de forma independente.

5 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 - O licitante deverá apresentar por ocasião dos documentos de habilitação, atestado de capacidade técnico operacional, onde fique demonstrado que a empresa já atuou como fornecedora de refeições tipo marmitex, compatível em quantidade e prazos com os ora licitados;

5.2 - A Chefia de Gabinete, através dos seus Gestores / Fiscais poderão promover vistoria nas instalações do licitante e ou contratado a qualquer hora, seja ele na fase de homologação ou durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.3 - As exigências não tem nenhum caráter restritivo, mas sim, a garantia da conformidade normativa e do objeto que atinja o suprimento devido e conseqüentemente o interesse público.

6 – DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1 - O preço deverá ser fixo, em reais, equivalente ao de mercado.

6.2 - Deverão estar incluídas, no preço do material, todas as despesas sem quaisquer ônus para a administração pública, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

7 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1 -Da amostra:

7.1.1. Não será exigida a apresentação de amostras.

8 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. **Prazo da Prestação de Serviços:**

8.1.1. Início das atividades: 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato;

8.1.2. Periodicidade: 12 (doze) meses;

8.2. Do Local da prestação dos serviços:

8.2.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **Avenida São Paulo nº 411 – Bairro Amoroso Costa – Uberaba/MG – CEP: 38072-590**, no horário de matutino (11h30) e noturno (18h);

8.3. Condições de recebimento:

8.3.1 - Será necessário a entrega diária, todos os dias da semana, inclusive sábado, domingo, feriados e pontos facultativos, de refeição tipo marmitex de 750 g (dimensões: 187 x 52 mm), no almoço e jantar.

8.3.2 - O Fornecedor estará sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal de Uberaba, através dos responsáveis pelos serviços, o direito de não receber os alimentos, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias de consumo. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Termo de Referência, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

8.3.3 - O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

8.3.4 - Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

8.3.5 - Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

8.3.6 - Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à Prefeitura Municipal de Uberaba.

8.3.7 - Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o Termo de Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Uberaba, as providências cabíveis.

8.3.8 - Os cardápios sugeridos deverão ser alternados, entretanto poderão ser modificados, havendo acordo e entendimento entre as partes (fornecedor e Chefia de Gabinete).

8.3.9 – Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas, com datas de validade em local visível, de acordo com as especificações solicitadas.

8.3.10 – O Objeto deverá ser entregue na mesma forma em que é apresentado no comércio, desde que atenda as especificações do Termo de Referência.

8.3.11 – Especificações das embalagens: descartáveis e próprias para acondicionar alimentos.

8.3.12 – Da condição do transporte: fica o licitante vencedor responsável pelas condições do transporte e distribuição, com também pela manutenção da temperatura das refeições.

8.4. Cronograma físico-financeiro:

8.4.1. Não se aplica, visto a previsibilidade estimativa.

9 – DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias após a entrega**, acompanhado da Nota Fiscal correspondente e após carimbo e assinatura do(s) responsável(is) pelo cumprimento do estágio de liquidação da despesa.

9.1.1 - A Nota Fiscal Eletrônica - NF-e - deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: dpgpc.chegab@uberaba.mg.gov.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

9.1.2 - Caso a empresa seja domiciliada no Município de Uberaba/MG, deverá apresentar a CNDM - Certidão Negativa de Débitos Municipais.

9.2 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus ao licitante vencedor.

9.3 - A Nota Fiscal só será liberada quando o objeto deste Termo de Referência estiver em total conformidade com as especificações.

9.4 - Caso não ocorra o pagamento na data prevista no subitem 9.1 por culpa do MUNICÍPIO, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE.

9.5 - Como condições para a continuidade do contrato, a contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

9.6 - Caso a contratada tenha o recolhimento dos encargos relativos ao FGTS centralizado, o documento comprobatório de autorização para a centralização dos recolhimentos deverá ser apresentado à Administração Pública.

9.7 - Quando a empresa contratada não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou recusar-se a retirar a mesma injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observando-se o disposto no subitem anterior.

9.8 - Não será concedida antecipação de pagamento de créditos.

10 – DO CONTRATO

10.1 - O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato na Secretaria requisitante, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

10.2 - O instrumento contratual será encaminhado ao adjudicatário somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

10.3 - O não atendimento à convocação para a assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda o adjudicatário às sanções legais, conforme previsto na Lei Federal nº. 14.133 de 01 de abril de 2021.

10.4 - O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

10.5 - Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.

10.6 - O contrato tem vigência por 12 (doze) meses prorrogáveis, contados a partir de sua assinatura.

10.7 - Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação da data do orçamento estimado, conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133 de 01 de abril de 2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.8 – O reajuste deverá observar o interregno mínimo de 01 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, e deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do Artigo 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9 – A data base de possível reajustamento de preços está vinculada à data do orçamento estimado, qual seja: 21/02/2024 (conforme artigo 25, § 7º da Lei Federal nº 14.133/2021). O reajustamento poderá ser feito por apostilamento.

11 – PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA

11.1. Atendendo às exigências contidas na Lei nº. 14.133 de 01 de abril de 2021, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar a compra, como representante da Administração.

11.1.1 - Gestor e Fiscal:

Gestor: Maria Aparecida Velasco – matrícula 92015-0

Fiscal: Sérgio Molinar Marques – matrícula 8591-0

11.1.1.1–O presente Termo de Referência acompanha Declaração de Nomeação de Gestor e Fiscal do Contrato, sendo que o ordenador da despesa deverá manter atualizado o nome do responsável pela fiscalização da execução da entrega, do gestor e do fiscal do contrato

11.1.1.1.1 - A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

11.1.1.1.2 - A atualização, caso seja necessária, será realizada por meio de ato normativo próprio, nos termos da Lei 14.133/2021.

11.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

11.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

11.4. O CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

11.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

11.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao Gestor para adoção das medidas pertinentes.

11.6.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - A despesa referente a essa aquisição será empenhada na seguinte dotação orçamentária, ou sua correspondente ao exercício:

- 02.02.10.06.181.0118.2012.33903900.1 500 – 24
- Fonte de recurso próprio

13 – DAS GARANTIAS

13.1 - As garantias que fará jus a Administração está estabelecida e regulamentada no Código de Defesa do Consumidor e outras de saúde e condições sanitárias que configuram o direito e o contraditório que afetam o objeto deste Termo de Referência.

14 – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 - Não será permitida a subcontratação conforme precípuo o §2º do artigo 122 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

15 – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. Da Contratada:

15.1.1. Fornecer os produtos nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.

15.1.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.

15.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.

15.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, no prazo máximo de 1 (uma) hora.

15.1.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

15.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos materiais, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais.

15.1.7. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

15.1.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

15.1.9. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

15.1.10. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.1.11. Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do objeto contratado.

15.1.12. Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.

15.1.13 - Executar a entrega do objeto deste Termo de Referência em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança.

15.1.14 - Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização.

15.1.15 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega.

15.1.16 - Cientificar o MUNICÍPIO do andamento da entrega, quando for o caso.

15.1.17 – Executar a entrega dos produtos em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com rigores previsíveis em normas de regência.

15.1.18 – Os gêneros alimentícios deverão ter qualidade garantida pela licitante e estar em plena validade para o consumo no momento da entrega. Caso exista alguma anormalidade quanto à aparência, validade, odor, sabor e forma, os produtos serão recusados e deverão ser trocados no prazo máxima de 1 (uma) hora.

15.2. Da Contratante:

15.2.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega por meio de preposto designado pelo titular da **Chefia de Gabinete**, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

15.2.2. Rejeitar, no todo ou em parte os itens entregues, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da CONTRATADA.

15.2.4. Notificar a CONTRATADA no caso de irregularidades encontradas na entrega dos itens solicitados.

15.2.5. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais/serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

15.2.6. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

15.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

15.2.8 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução da entrega, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi executado.

15.2.9. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares.

15.2.10. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

15.2.11. Permitir o acesso do pessoal do contratado ao local de execução da entrega.

15.2.12 - Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Termo de Referência.

15.2.13 - Comunicar o licitante contratado qualquer modificação que ocorrer, como a quantidade a ser entregue ou eventual mudança de endereço (de entrega e/ou de instalação do objeto).

15.2.14 - Promover a fiscalização e conferência dos materiais entregues pelo contratado e atestar os documentos fiscais pertinentes, podendo sustar, recusar, mandar refazer ou desfazer qualquer procedimento que não esteja de acordo com os termos deste Termo de Referência.

16 – DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. O custo estimado da contratação será apurado em momento diverso pelo **Núcleo De Pesquisa Mercadológica** e oportunamente anexado ao processo.

Uberaba/MG, 09 de maio de 2024

Termo de Referência elaborado por:

Maria Aparecida Velasco
Chefe do Depto. Planej., Gestão, Projetos e Convênios
Matrícula: 92015-0

Aprovado por
Ordenador de Despesa:

Caio Presotto
Chefe de Gabinete

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

DECLARO, que estou ciente quanto a minha indicação como gestor e fiscal da presente demanda, assim como estou ciente das atribuições inerentes a essa designação, e que realizarei a fiscalização/gestão de acordo com o Termo de Referência, Lei, o Edital, seus anexos e outras normas aplicáveis, sob pena de procedimentos disciplinares aplicáveis.

Uberaba, 09 de maio de 2024.

Gestor:

Fiscal:

Maria Aparecida Velasco
Chefe do DPGPC
Matrícula 92015-0

Sérgio Molinar Marques
Agente Administrativo
Matrícula 8591-0

