



Gabinete do
Secretário

PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA

Estado de São Paulo

Secretaria de Serviços Públicos

TERMO DE REFERÊNCIA ***AQUISIÇÃO DE MARMITEX***

1. INTRODUÇÃO
2. MODELO SINTÉTICO
3. CONTEXTUALIZAÇÃO / JUSTIFICATIVA
4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO
5. RELEVÂNCIA DA QUALIDADE DOS PRODUTOS
6. PRAZO PARA ENTREGA DOS PRODUTOS
7. DEVERES DO FORNECEDOR / EMPRESA

1. INTRODUÇÃO

OBJETO: Este Termo de Referência (TR) estabelece requisitos para aquisição de marmitex para atender as necessidades dos funcionários das diferentes equipes desta secretaria que, eventualmente, realizam serviços externos.

2. MODELO SINTÉTICO DE TERMO DE REFERÊNCIA

2.1 ÁREA REQUISITANTE:

Manutenção da Secretaria de Serviços

2.2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de marmitex para atender as necessidades dos funcionários das diferentes equipes desta secretaria que, eventualmente, realizam serviços externos.

2.3. ORIGEM DOS RECURSOS:

Recursos Próprios Da Secretaria Municipal De Serviços Públicos.

FICHA 447 - Material De Consumo Da Manutenção Da Secretaria De Serviços Públicos.

2.4. CONDIÇÕES DE GARANTIA / ASSISTÊNCIA DO OBJETO:

A empresa vencedora do certame ficará responsável pela substituição do produto, caso este não atenda as exigências descritas, não podendo haver cobranças adicionais.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO / JUSTIFICATIVA

Contextualização: A disponibilidade dos produtos tem por objetivo atender as possíveis demandas, que surjam entre as equipes desta secretaria que, eventualmente, realizam diversos serviços externos.

Justificativa: Vimos por deste, solicitar a abertura de processo licitatório, cujo objeto é a aquisição de 2.000 marmitex, para atender as necessidades desta secretaria, como por exemplo, as demandas de equipes que realizam serviços externos, como por exemplo, reformas de próprios públicos, localizados em bairros da área rural, entre outras eventualidades que possam surgir.

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO:

1. As **marmitex** deverão ser acondicionadas em **embalagens de isopor nº 08**, e devem ser transportadas em bandejas em bom estado de conservação e higiene.
2. Deverá também ser fornecido talheres de plástico (garfo e faca) descartáveis reforçados, tamanho grande, próprios para refeições, devendo estes ser embalados individualmente.
3. **Carne branca ou vermelha** (no mínimo 120gr já preparada) de primeira qualidade. **Ficando a critério da empresa a possibilidade de fornecer 02 tipos de carne, desde que seja respeitada a gramagem mínima de 120gr (somado os dois tipos).**
4. **Carne bovina** (deverá ser utilizado: lagarto, patinho, bisteca, coxão mole e coxão duro, entre outras); Carne de panela (deverá ser utilizado: coxão duro, músculo, acém, paleta, entre outras); **Carne suína** (deverá ser utilizado: lombo, pernil e bisteca, entre outras). **Carne branca** (utilização somente de coxa ou sobre-coxa, filé de peito de frango, filé de merluza ou cação).

5. A empresa deve obrigatoriamente servir peixe uma vez por semana.
6. Fica terminantemente proibida a utilização de embutidos como mistura principal na refeição, **com exceção de sua utilização nos pratos em que costumeiramente são utilizados esses itens, como por exemplo: virado a paulista, arroz a carreteiro, feijoada, entre outros; como acompanhamento/guarnição, no preparo da farofa.** No caso da feijoada esta pode ser servida no máximo uma vez por semana. Também fica terminantemente proibida a utilização de carne de soja na composição do marmitex.
7. **Refogado:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.
8. **Acompanhamento/guarnição:** podendo alternar entre: ovos, massas (como espaguete, lasanha, rondelli, entre outras); polenta; tubérculos (como batata, mandioca, em formas variadas como purês ou outros);
9. **Farofa** - podendo ser de farinha de mandioca ou de milho, acompanhadas com alguns dos seguintes ingredientes: bacon, calabresa, azeitona, ervilha, milho verde, cebola, cheiro-verde, salsinha, cebolinha, entre outros.
10. **Salada:** Dois tipos de verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente, devendo ter no mínimo 50gr e ser acondicionadas em embalagens a parte, acompanhada com molhos próprios para salada.
11. **Sobremesa:** 1 unidade de fruta, que deverá ser servida 05 vezes na semana, não podendo ser repetidas, estas devem ser devidamente preparadas de forma individual e prontas para consumo e de 1 a 2 vezes na semana poderá ser fornecido doce industrializado (tendo no mínimo 35gr) ou doce encopado (contendo no mínimo 50 gramas), também não podendo se repetir.
12. Fica terminantemente proibido o fornecimento de gelatina.

5. RELEVÂNCIA DA QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

O fornecimento dos marmitex é relevante uma vez que este tem por objetivo amparar equipes quando estão realizando serviços em locais distantes, evitando seu deslocamento e assim permitindo a continuidade e conclusão dos serviços com prazo reduzido.

6. PRAZO PARA ATENDIMENTO DOS SERVIÇOS:

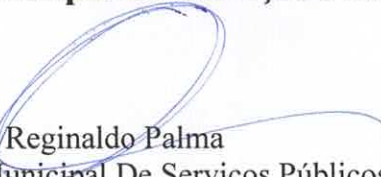
A proponente vencedora deverá atender aos serviços solicitados, dentro do prazo de no máximo 24 horas após a solicitação.

7. DEVERES DA EMPRESA LICITANTE

1. **Condições de Fornecimento:** As marmitex deverão ser fornecidas eventualmente, atendendo o prazo previsto para solicitação, podendo ser em dias úteis, bem como, aos finais de semana e feriados, com intuito de atender demandas aleatórias e/ou emergenciais.
2. A empresa vencedora deverá fornecer os produtos (marmitex) em estrita observância com as normas da Legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, notadamente àquelas que versam sobre manipulação de alimentos e higiene. Devendo, portanto, atender as boas práticas da manipulação de alimentos.
3. A empresa deverá estar totalmente de acordo com todas as normas estabelecidas pelos órgãos reguladores e fiscalizadores desse ramo de atividade, e possuir todas as licenças necessárias.
4. E no âmbito municipal possuir a licença da Vigilância Sanitária, e caso a empresa possua veículo próprio para transportes de alimento, este também deve estar em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.



Luciane Aparecida Moreira
Secretaria Municipal De Serviços Públicos



Reginaldo Palma

Secretaria Municipal De Serviços Públicos