



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 – OBJETO

Abertura de licitação para contratação de empresa para fornecimento de refeições tipo marmitex para os atiradores do Tiro de Guerra, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2 – JUSTIFICATIVA

Justifica-se a necessidade de aquisição para fornecimento o cumprimento do Acordo de Cooperação n.º 20212M00500, celebrado entre esta Prefeitura e o Comando do Exército, o município tem a obrigação de estar disponibilizando refeições para os Atiradores do Tiro de Guerra.

### 3 – ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS MATERIAIS / PRODUTOS

Os serviços de fornecimento de marmitex, devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidas de acordo com um cardápio variado devendo ser constituído basicamente de arroz, feijão de boa qualidade, carnes de 1ª que podem variar de bovina, suína, frango e peixes, massas, salada crua (deve ser entregue em embalagem separada), e outro tipo de guarnição.

- **Carne branca ou vermelha** (no mínimo 150gr 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 150gr (somada as duas carnes).

Carne bovina (deverá ser utilizado: lagarto, patinho, bisteca, coxão mole e coxão duro);

Carne de panela (deverá ser utilizado: coxão duro, músculo, acém e paleta);

Carne suína (deverá ser utilizado: lombo, pernil e bisteca);

Carne branca (utilização somente de coxa ou sobrecoxa, filé de peite de frango, filé de merluza ou cação).



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

- **A empresa deve obrigatoriamente servir peixe uma vez por semana.**
- 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 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.
- **Refogado:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.
- **Acompanhamento/guarnição:** podendo alternar entre massas (como espaguete, lasanha, rondelli, entre outras); polenta; tubérculos (como batata, mandioca, em formas variadas como purê ou outros) e ovos;
- **Ovo** – No que se refere a este item o fornecimento deve ocorrer 02 vezes por semana obrigatoriamente.
- **Salada:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.

Devendo ter no mínimo 50gr e 02 tipos de verduras ou legumes e ser acondicionadas em embalagens a parte, acompanhada com molhos próprios para salada.

Item	Quantidade	Descritivo
1	3.000	MARMITEX - Marmitex nº 08, contendo 850 gramas com composição mínima de arroz, feijão, Carne branca ou vermelha, refogado, guarnição, salada. Acompanhada de 1 suco ou refrigerante de 300 ml. Cumprindo rigorosamente os anexos com as especificações de quantidade, cardápio e forma de entrega.

#### **4 – CLASSIFICAÇÃO DOS BENS**

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

### **5 – ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

A entrega dos produtos deverá ser efetuada mediante necessidade da Secretaria, a partir da data do empenho, o local de entrega dos marmitex será no Tiro de Guerra - R. João Vieira Camargo, 105 - Vila Barth - Itapetininga – SP.

A empresa vencedora do certame deverá possuir estabelecimento comercial no Município de Itapetininga voltado ao ramo de refeições.

Durante o prazo de validade do contrato, o Órgão Gerenciador não será obrigado a firmar as aquisições que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

Deverão ser entregues: 09 (nove) Marmitex no ALMOÇO e 09 (nove) no JANTAR. Necessitamos desses produtos em todos os dias da semana, a fim de atender as necessidades dos atiradores conforme o calendário de funcionamento do Tiro de Guerra, que ocorre entre março a novembro, podendo sofrer alterações durante o ano.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a Detentora do Contrato, obrigará-se a substituí-los imediatamente a partir da notificação por escrito, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do Registro de Preços nos termos legais.

O Órgão Gerenciador rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

O controle de qualidade será realizado de acordo com a variedade, peso, e demais características dos produtos, sendo que em caso de não corresponder às exigências mencionadas, os produtos serão devolvidos, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituí-lo imediatamente, a partir da notificação por escrito, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Poderão ser realizadas análises específicas em laboratório oficial ou particular para verificação da qualidade do produto e as despesas correrão por conta da empresa vencedora.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Os produtos que serão entregues deverão ser idênticos às especificações contidas no Termo de Referência, Edital e em sua proposta. Caso o produto não corresponda às especificações exigidas, será rejeitado e poderá ser admitida uma substituição.

Todo início de mês a empresa vencedora deverá entregar na Secretaria Municipal de Governo, juntamente com a Nota Fiscal o recibo de entrega assinado por um dos fiscais indicados pela Secretaria requisitante, na data limite para a entrega dos produtos.

A empresa vencedora responderá por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto.

A empresa vencedora deverá manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

Não será permitida a subcontratação ou transferência a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até o local designado pelo Órgão Gerenciador.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

O armazenamento, o transporte e a distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Os marmitex deverão estar completamente cheios, devidamente acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor com tampa, tamanho nº 08, e devem ser transportadas em bandejas em bom estado de conservação e higiene.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Deverá também ser fornecido talheres de plástico (garfo e faca) descartáveis reforçados, tamanho grande, próprias para refeições, devendo estes estar embalados individualmente.

Os serviços de fornecimento de marmitex, devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidas de acordo com um cardápio variado devendo ser constituído basicamente de arroz, feijão de boa qualidade, carnes de 1ª que podem variar de bovina, suína, frango e peixes, massas, salada crua (deve ser entregue em embalagem separada), e outro tipo de guarnição.

- **Carne branca ou vermelha** (no mínimo 150gr 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 150gr (somada as duas carnes).

Carne bovina (deverá ser utilizado: lagarto, patinho, bisteca, coxão mole e coxão duro);

Carne de panela (deverá ser utilizado: coxão duro, músculo, acém e paleta);

Carne suína (deverá ser utilizado: lombo, pernil e bisteca);

Carne branca (utilização somente de coxa ou sobrecoxa, filé de peite de frango, filé de merluza ou cação).

- **A empresa deve obrigatoriamente servir peixe uma vez por semana.**
- 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 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.
- **Refogado:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

- **Acompanhamento/guarnição:** podendo alternar entre massas (como espaguetes, lasanha, rondelli, entre outras); polenta; tubérculos (como batata, mandioca, em formas variadas como purê ou outros) e ovos;
- **Ovo** – No que se refere a este item o fornecimento deve ocorrer 02 vezes por semana obrigatoriamente.
- **Salada:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.

Devendo ter no mínimo 50gr e 02 tipos de verduras ou legumes e ser acondicionadas em embalagens a parte, acompanhada com molhos próprios para salada.

A empresa deverá apresentar, obrigatoriamente, toda sexta-feira, o cardápio detalhado conforme condições exigidas no edital, especificando o que será servido nos marmitex, durante aquela respectiva semana, possibilitando um melhor acompanhamento no que se refere ao atendimento das exigências contratuais, ficando facultado a este departamento (prefeitura) solicitar possíveis alterações ao respectivo cardápio.

O órgão gerenciador poderá realizar inspeções das instalações do fornecedor, garantindo que os alimentos sejam armazenados e manuseados adequadamente, também fica resguardado à prefeitura o direito de solicitar que uma nutricionista, do quadro da prefeitura avalie aleatoriamente se o Contrato está sendo seguido, conforme os termos solicitados, visto ser algo imprescindível ao fornecimento de uma refeição, que de fato atenda amplamente as necessidades dos funcionários que a utilizam. Fica facultado à Prefeitura Municipal, através do Setor de Vigilância Sanitária, visitar e inspecionar a qualquer tempo as instalações da proponente vencedora.

A empresa deverá adquirir produtos de procedência legal, e que tenham notas fiscais, as quais a empresa deve manter sobre seus cuidados para possíveis verificações futuras. Devendo também armazenar as amostras dos produtos utilizados nas refeições fornecidas pelo período legal vigente (de 72 horas), visando a resolução de quaisquer possíveis eventualidades que venham a surgir, conforme as exigências da Vigilância Sanitária do município.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Com objetivo de proporcionar um correto acompanhamento na produção das refeições (marmitex), solicitamos que a empresa vencedora possua um profissional habilitado (NUTRICIONISTA), em conformidade com as normas estabelecidas no Ato Normativo CRN-3 nº 18/2018 e a Resolução CFN nº 378/2005, com a comprovação na fase de habilitação.

### **6 – OBRIGAÇÕES DA MUNICIPALIDADE**

Verificar a conformidade do objeto recebido com as especificações constantes neste Termo de Referência, no edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

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

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da detentora, através de servidor designado.

Efetuar o pagamento à detentora no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e seus anexos.

A municipalidade não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução da ata de registro de preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **7 – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DO CONTRATO**

A detentora do Contrato deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos;

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

A empresa vencedora deverá manter durante todo o período de vigência do registro de preços, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação

### **8 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas correrão por conta de recursos próprios previamente empenhados neste exercício.

### **9 – SUBCONTRATAÇÃO**

Não será permitida a subcontratação ou transferência a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação.

### **10 – CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

Será designado representante para acompanhar e fiscalizar o contrato nos termos da Lei 14.133/2021, no seu aspecto operacional e legal.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da detentora do registro de preços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes.

### **11 – PAGAMENTO**

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de entrega da Nota Fiscal, acompanhada dos respectivos RECIBOS DE ENTREGA e das certidões de DÉBITOS RELATIVOS A



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS E A DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, FGTS e Certidão de regularidade com a JUSTIÇA DO TRABALHO;

A nota fiscal deverá ser emitida na razão social "MUNICÍPIO DE ITAPETININGA", conforme consta do CNPJ do ÓRGÃO GERENCIADOR, caso contrário terá que ser feita a correção da nota fiscal, a cargo integralmente da DETENTORA.

## **12 – VIGÊNCIA**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, PODENDO SER PRORROGADA POR ATÉ 5 (CINCO) ANOS NOS TERMOS DO ART. 113, DA LEI Nº 14.133.

## **13 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

A adjudicação do objeto adquirido far-se-á pelo critério de menor preço proposto por lote.

Itapetininga, 21 de novembro de 2024.

  
**Amanda Roberta Couto Mariano**  
**Agente Público**