



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

A. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de refeições do tipo marmitex para atender ao CAPS II, CAPS AD e dentre outros serviços para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

Descrição detalhada do objeto, quantitativos:

Item	Qty.	Unid.	Descrição
1	20.0000	SV	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.

B. JUSTIFICATIVA / FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Tendo em vista que esta secretaria não possui condições para executar este serviço, não possuímos quantitativos de mão de obra própria e de local devidamente adequado, a aquisição de refeições individuais preparadas e acondicionadas em embalagens descartáveis pra consumo da Secretaria Municipal de Saúde.

C. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

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.

Deverão ser fornecidos, para cada “marmitex”, 01 garfo e 01 faca descartáveis, em plástico resistente, tamanho grande, próprios para refeições, devendo estes ser embalados mantendo as condições de higiene.

Deverá ser fornecido, para cada “marmitex”, 01 guardanapo, tamanho grande, devendo este ser embalado individualmente.

O fornecimento de marmitex para as unidades do CAPS II (Rua Gumercindo Soares Hungria, s/n – Chapadinha) e CAPS AD (Rua Dante Orsi, nº 170 – Vila Rio Branco) ocorrerá.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

de forma interrupta de Segunda a Sexta, e deverá ser entregue obrigatoriamente entre 11:00 horas até as 12:00 horas.

A solicitação para entrega nos demais locais desta secretaria, caso necessário, deverá ser solicitado em até 48 (quarenta e oito) horas antes, realizado via e-mail.

O objeto desta licitação será entregue nos locais e horários indicados pelo Gestor.

D. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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 paleta); e
- 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).

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.

A proteína, seja carne vermelha ou carne branca, deverá ter o mínimo de 150g já preparada, sendo de primeira qualidade.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

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.

As bebidas não devem ser manuseadas pela CONTRATADA, desta forma, os refrigerantes e sucos deverão ser fornecidos de forma individuais e devidamente lacrados de fábrica.

E. EXECUÇÃO DO OBJETO:

Da obrigação da CONTRATADA:

A empresa deverá fornecer um cardápio para as unidades CAPS II e CAPS AD com variedades elaborado pela nutricionista da empresa de segunda-feira a sexta-feira.

Para os demais locais, a empresa deverá apresentar no mínimo 03 opções de cardápio de “marmitex” elaborados de acordo os itens sugeridos acima. A definição das opções de mistura, guarnição e bebidas será realizada pelo solicitante em até 24 horas antes da entrega.

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa CONTRATADA que deverá utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade. É admissível a utilização de alguns alimentos semielaborados, desde que considerados essenciais ao processo.

A empresa CONTRATADA se responsabilizará pela entrega dos itens, sendo que o local, data e hora serão definidos pela CONTRATANTE, no momento do pedido, podendo ser no território urbano e rural do município.

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 físicos, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura do Município de Itapetininga, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa CONTRATADA deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Os veículos transportadores das refeições devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

As refeições não devem ser transportadas em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, das refeições com objetos que representem risco de contaminação.

O transporte das refeições deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

O CONTRATANTE reserva-se o direito recusar todo e qualquer serviço que porventura venha estar em desacordo com as exigências do Termo de Referência.

Da obrigação da CONTRATANTE:

Acompanhar e fiscalizar o andamento dos serviços, por intermédio de servidor devidamente designado;

Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas CONTRATADA;

Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com o Contrato

Proceder ao pagamento do Contrato, na forma e no prazo pactuado;

O CONTRATANTE reserva-se o direito recusar todo e qualquer serviço que porventura venha estar em desacordo com as exigências do Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

F. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Gestor titular: Katia Mariano Machado, Cargo: Enfermeira da Estratégia da Saúde da Família.

Fiscal Titular: Leonardo Rossi Matarazzo, Cargo: Agente de Combate a Endemias.

G. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

A CONTRATADA apresentará nota/fiscal eletrônica, devendo ser entregue após a execução do serviço juntamente com o relatório detalhado da execução da prestação em cada unidade.

A compensação ocorrerá em, até, 30 (trinta) dias após o efetivo recebimento dos materiais via depósito bancário.

Notas fiscais com divergências, ausência de informações obrigatórias ou sem o atesto do fiscal terão o prazo de pagamento suspenso até a devida regularização, sem que isso gere ônus à Administração Pública.

H. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A seleção do fornecedor dar-se-á por meio da modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, visando à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A escolha da modalidade e do critério justifica-se pela busca de maior economicidade, celeridade e ampla competitividade, promovendo a transparência, a eficiência e o cumprimento dos princípios da legalidade, isonomia, impessoalidade e interesse público que regem os processos licitatórios.

Para fins de habilitação:

A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica do item de maior relevância, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da pessoa jurídica para o desempenho de atividade pertinente e compatível ao objeto da licitação, de 50% do total do objeto licitado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Apresentação de licença/alvará para funcionamento do estabelecimento, indicando o número do registro da licença, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado.

I. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Com base em pesquisa de mercado realizada com, no mínimo, três fornecedores do ramo, o valor estimado da contratação é de R\$ 484.000,00 (quatrocentos e oitenta e quatro mil reais) conforme planilha anexa ao Estudo Técnico Preliminar (ETP).

J. ADQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A contratação encontra-se adequada aos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que rege as licitações e contratos administrativos, atendendo aos princípios da legalidade, planejamento, responsabilidade fiscal e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Fonte do recurso – Tesouro.

Ficha 237 – Gestão da Atenção Especializada – MAC.

Disposições Finais

A contratação ocorrerá por meio de Pregão Eletrônico, respeitando os princípios da legalidade, isonomia, economicidade, eficiência e continuidade do serviço público. Este Termo de Referência deverá orientar a elaboração do edital e instrução do processo administrativo.


RODRIGO DA SILVA RODRIGUES
TÉCNICO EM FARMÁCIA
SECRETARIA DE SAÚDE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPETININGA