

TERMO DE REFERÊNCIA (Art 6. Inciso XXIII, da Lei Federal 14.133/2021)**1. OBJETO:**

Fornecimento de refeições individuais do tipo marmitex, com variação de cardápio para atender as necessidades do Setor Operacional da Secretaria de Segurança Pública.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, QUANTITATIVOS E VALOR:

Conforme Estudo Técnico Preliminar (E.T.P), a Secretária de Segurança Pública visa adquirir os produtos através de INEXIGIBILIDADE. A quantidade solicitada está baseada no número do ARMAMENTO do efetivo.

QUANTIDADE ESTIMADA	PERÍODO DE ENTREGA	VALOR ESTIMADO
120	SEGUNDA A DOMINGO	R\$ 2.860,00

2.1. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO MARMITEX:

O marmitex será composto de:

Marmitex com aproximadamente 850 gramas, sendo composto por:

Prato básico: arroz e feijão.

Prato principal: carne bovina ou suína, aves, peixe, ovos e embutidos.

Guarnição: massas, hortaliças e vegetais cozidos ou refogados, farofas, purê;

Salada: Alface, tomate, pepino, couve, couve-flor, rúcula etc.;

Composição de acordo com incidência e modelo de cardápio.

Sobremesa: frutas de acordo com incidência e modelo de cardápio.

Descartáveis embalados: deverá ser embalado individualmente, contendo talheres (1 garfo e 1 faca diariamente) e um guardanapo de papel.

Todos os produtos que compõem o marmitex deverão obedecer às especificações técnicas de preparo, garantindo a qualidade dos produtos utilizados.

Se durante o decorrer da Ata de Registro de Preços for constatada baixa aceitação de algum produto que compõe o marmitex, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Itapetininga, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto ora referido.

Deverá obedecer ao modelo de cardápio descrito no Termo de Referência.

2.2. EMBALAGEM:

O Marmitex deverá ser embalado em alumínio, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, formato redondo, de fechamento manual, tamanho compatível com o volume a ser armazenado. Será rejeitada a embalagem que se apresentar danificada, ou que exponha risco aos alimentos.

2.3. INCIDÊNCIA DOS ALIMENTOS:

Incidência dos itens conforme modelo de cardápio:

Valores indicados na lista a seguir, considerando o número de vezes que deverá ser servido no cardápio durante a semana ou mês:

Prato básico: 6 vezes por semana, sendo:

- Arroz: 6 vezes por semana; •

- Feijão: 5 a 6 vezes por semana;

Prato principal: 6 vezes por semana, sendo:

- Carne bovina: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: vísceras (fígado e dobradinha) no máximo 1 vez ao mês;

- Aves: 1 a 2 vezes por semana;

- Carne suína: 1 a 2 vezes por semana;

- Embutidos: 2 vezes por mês;

- Peixe: 2 vezes por mês;

- Feijoada: 2 vezes por mês;

- Ovos: 2 vezes por mês.

Guarnição:

- Legumes e vegetais refogados: 4 vezes por semana;

- Purê, cremes, tortas e farofa: 2 vezes por semana;

- Saladas: 06 vezes por semana, de acordo com a ingestão do cardápio;

- Massas, polentas: 1 vez por semana

- Sobremesas: frutas: 06 vezes por semana

2.4. MODELO MENSAL DO CARDÁPIO DO MARMITEX:

	Segunda	Terc, a	Quarta	Quinta	Sexta	Sabado
Prato basico	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao
Prato Principal	Almondega assada	Cuba de frango a milanesa	Isca de pernil acebolado	Bife a cavalo	Salsicha ao sugo	Carne moida com milho
Guarnição	Beterraba cozida	Creme de milho	Farofa de abobrinha	Escarola refogada	Macarrao alho e oleo	Abobora assada
Sobremesa	Banana	Maçã	Laranja	Tangerina	Banana	Manga
Salada	Acelga e Tomate	Berinjela e Alface crespa	Repolho e Cenoura Sautee	Beterraba ralada e Rucula	Pepino e Agriao	Acelga e Tomate
Prato basico	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz	Arroz e feijao
Prato Principal	Pernil com batata (assados)	Estrogonofe de carne	Cubas de Frango grelhado com tomate e salsa	Isca de figado acebolado	Feijoada	Peixe cozido com pimentão
Guarnição	Espinafre refogado	Batata assada	Creme de milho	Macarrao ao sugo	Farofa de couve	Cenoura saute
Sobremesa	Maçã	Tangerina	Banana	Manga	Maçã	Goiaba
Salada	Couve-flor e cenoura ralada	Alface mimosa e Pepino	Escarola Vinagrete	Acelga e Beterraba ralada	Chuchu e Rucula	Tomate e Couve
Prato basico	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao
Prato Principal	Pernil desfiado acebolado	Bife a cavalo	Calabresa acebolada	Carne em cubos com pimentao	Frango Assado	Carne em cubos com mandioca
Guarnição	Polenta ao sugo	Berinjela no forno	Pure de Batata	Escarola refogada	Cenoura refogada	Chuchu ao oregano
Sobremesa	Banana	Laranja	Maçã	Goiaba	Caqui	Banana
Salada	Alface lisa e Couve	Pepino c/ tomate e Repolho picado	Agriao e Rucula	Cenoura ralada e Acelga	Almeirao e Abobrinha	Couve flor e tomate

Prato básico	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz e feijao	Arroz
Prato Principal	Linguiça Toscana assada	Carne moída c/ batata e cenoura	Isca de peixe a milanesa	Estrogonofe de frango	Carne em cubos com mandioca	Feijoada
Guarnição	Abobrinha na salsa	Vagem refogada	Pure de mandioquinha	Batata com cenoura na manteiga	Espinafre refogado	Virado de couve
Sobremesa	Maçã	Caqui	Banana	Goiaba	Pera	Laranja
Salada	Cenoura e verduras mistas	Acelga e Beterraba na salsa	Couve e Salada de Beringela	Tomate c/ cebola e Repolho colorido	Rúcula e Mix de legumes	Acelga e Beterraba na salsa

Este é um modelo que poderá ser alterado de acordo com a sugestão do órgão requisitante, desde que preservadas as condições essenciais.

A empresa vencedora poderá sugerir alterações e/ou outras preparações, desde que preservadas as condições essenciais.

2.5. PER CAPITA DOS ALIMENTOS

Os alimentos prontos para servir, deverão ter a seguinte gramagem per capita:

Prato básico: - Arroz: 230 gramas; - Feijão: 120 gramas;

Prato principal:

- Carne bovina: 200 gramas;
- Aves: 200 gramas;
- Carne suína: 200 gramas;
- Embutidos: 200 gramas;
- Peixe: 200 gramas;
- Feijoada: feijão preto – 120 gramas; pertences diversos (carne seca, lombo, paio) - 200 gramas;
- Ovos: 2 unidades cozido, ou omelete (preparado com 2 ovos per capita);

Guarnição:

- Hortaliças e legumes refogados: 100 gramas;
- Purê, cremes e farofa: 100 gramas;
- Massas, polenta: 100 gramas.

Saladas:

- Alface, tomate, pepino, couve, couve-flor, rúcula etc. – 80 gramas;

Sobremesas:

- Frutas: 120 gramas.

2.6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM O MARMITEX

2.6.1. ARROZ BENEFICIADO POLIDO

DESCRIÇÃO: São os grãos provenientes da espécie *Oryza Sativa L.*, conforme padrões de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento – MAPA.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Composição: Arroz.

Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas á saúde, bem como de insetos, parasitas e outros agentes ou infestações.

Poderá ser solicitado laudo de classificação da Bolsa de Cereais /SP, caso haja necessidade de comprovação

Características organolépticas in natura e após cozimento: •

Aspecto: característico; Cheiro: característico; Sabor: característico;

Cor: branco, opaco;

Textura: cru - característico; cozido: macio;

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.2. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

DESCRIÇÃO: É o grão comestível do *Phaseolus vulgaris* L, subclasse carioca (tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura).

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Composição: Feijão - Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho);

Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas á saúde, bem como de insetos, parasitas e outros agentes ou infestações.

Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, ausência de mofo;

Cor: marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura;

Sabor: característico;

Odor: próprio.

Textura: cru - característico; cozido: macio;

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.3. CARNE BOVINA

DESCRIÇÃO: Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, ou suas vísceras, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Tipos: cubos, iscas, moída;

Poderá compreender carne moída formatada: almôndega e hambúrguer.

A carne de bovino, deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

Classificação - por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda;

Cortes:

Grelhados: coxão mole, alcatra, contrafilé;

Assados: lagarto e coxão duro;

Espetinhos: alcatra, contrafilé, patinho e coxão mole;

Estrogonofe: alcatra, coxão mole, patinho;

Picadinhos: patinho, coxão mole;

Moídas (incluindo-se para o preparo de almôndega e hambúrguer): coxão duro, coxão mole, patinho; Vísceras:

fígado e dobradinha.

Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.6.4. HORTALIÇAS EM CONVERSA, ERVILHA E MILHO

DESCRIÇÃO: Entende-se por conserva, os produtos provenientes das espécies (milho e ervilha) praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, podendo ser acrescido de sal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO:

Composição: ervilhas ou milho, sal e água.

Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados.

Características organolépticas:

Cor - característico de ervilha fresca hidratada;

Sabor - característico de ervilha fresca hidratada;

Odor - próprio, isento de sabores e odores estranhos;

Textura - característico de ervilha fresca hidratada;

Uniformidade - existência de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto (ervilha).

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.5. CARNE DE AVES

DESCRIÇÃO: Denomina-se carne a parte obtida das carcaças de aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Tipos: peito, coxa, sobrecoxa;

Poderá compreender carne de ave moída formatada: empanado tipo nuggets.

Cortes:

Grelhados: peito;

Assados: coxa e sobrecoxa;

Espetinhos: peito ou sassami em cubos;

Estrogonofe: peito ou sassami em cubos ou iscas;

Picadinhos: peito ou sassami em cubos ou iscas;

Desfiado: peito ou sassami;

Empanado: peito ou sassami em cubos ou iscas;

Empanado industrializado: tipo nuggets

Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio da carne de ave, firme, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Odor:

próprio;

Sabor: característico; Textura: característica.

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.6. CARNE SUÍNA

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte traseira da carcaça suína (pernil), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo iscas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Tipos: pernil ou lombo

Cortes:

Assados: pernil ou lombo;

Picadinhos: pernil ou lombo;

Desfiado: pernil;

Características organolépticas in natura e após cozimento: Aspecto: próprio da carne suína, firme, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria da carne suína, sem manchas esverdeadas;

2.6.7. EMBUTIDOS

DESCRIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido de carne de suína, bovina e frango, feitos a partir de animais em boas condições de saúde, adicionado de condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Tipos: salsicha tipo hot dog, salsicha de frango, linguica toscana fresca, linguica calabresa defumada.

Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto - característico do produto;

Cor - própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

Textura - característica: não apresentar a superfície úmida, perajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.8. PEIXE

DESCRIÇÃO: A carne de peixe deve apresentar-se sadia, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie; não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. O pescado congelado uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Tipos: polaca, cação, pescada ou merluza.

Cortes: cubos, iscas e filé.

Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto - característico do produto;

Cor - própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

Textura - característica; não apresentar a superfície pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

2.6.9. ERVAS AROMÁTICAS DESIDRATADAS

DESCRIÇÃO: Entende-se por ervas desidratadas o produto obtido das folhas secas através de processo tecnológico adequado. Compreende: manjeriço, orégano, salsa e alecrim

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Orégano: orégano desidratado;

Manjeriço: manjeriço desidratado;

Salsa: salsa desidratada;

Alecrim: alecrim desidratado;

Características organolépticas:

Aspecto: folha desidratada; Textura: característica; Cor: verde pardacenta; Sabor: característico; Odor: próprio, aromático.

2.6.10. FRUTAS

DESCRIÇÃO: Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura".

O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "maçã", "pêssego".

Compreenderá as seguintes frutas: banana nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, tangerina poncã ou murcot, laranja pera, pêra danjou ou williams e goiaba vermelha.

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

As frutas devem estar de acordo com as normas do Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" - CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA - Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:

Serem frescas;

Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;

Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;

Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;

Estarem livres de resíduos de fertilizantes;

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Cada fruta deverá conter 120 (cento e vinte) gramas;

Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; equivalente a classificação "A" do Boletim Informativo do CEAGESP;

Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente;

Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013);

As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo.

Excluem-se da exigência da embalagem individual as frutas banana, tangerina e laranja, pois não são consumidas com a casca.

Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável, atóxico, inodoro, transparente e resistente, exceto banana, tangerina e laranja.

2.6.11. HORTALIÇAS

DESCRIÇÃO: Hortaliza é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, bulbos, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

Classificação: de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e

conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca;

Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa

Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado.

2.6.12. FEIJOADA

DESCRIÇÃO: Designação dada ao prato preparado com feijão preto, com adição de vários tipos de carne bovina, suína e embutidos, provenientes de carnes manipuladas em condições higiênicas adequadas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Composição: feijão preto, carne seca dessalgada, lombo dessalgado, paio, linguiça calabresa defumada.

Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados.

A quantidade de cada ingrediente cárneo deve ser proporcionalmente igual.

Características organolépticas:

Aspecto: característico; Textura: macia;

Cor - próprio;

Cheiro - próprio; • Sabor – próprio

2.6.13. OVOS

DESCRIÇÃO: Entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. O ovo será classificado em grupos, classes e tipos, segundo a coloração da casca, qualidade e peso, de acordo com as especificações que ora se estabelecem.

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

Características gerais: produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências da ANVISA; não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo sem ter sido lavado; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; Peso mínimo da unidade: 50 g.

Deverão ser considerados impróprios e descartados do consumo ovos que apresentarem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificações (ovo seco); podridões (vermelha, negra ou branca); presença de fungos: interna ou externamente; cor, odor ou sabor anormal; ovos sujos externamente por matérias Ester corais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea. Desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; quando contenham substâncias tóxicas.

Classificação: 1ª Classe A, Tipo 2 (grande), com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade. Utilizados em preparações como: ovo cozido e omelete.

2.6.14. GUARNIÇÕES EM GERAL (POLENTA, CREME DE MILHO, FAROFA entre outros)

DESCRIÇÃO: Designação dada aos pratos preparados com fubá, ou farinha de mandioca, ou farinha de milho, ou milho e leite, ou outras composições de ingredientes provenientes de processo tecnológico adequado e manipuladas em condições higiênicas adequadas, resultando em preparações culinárias para guarnição para o prato principal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Composição - Exemplos: polenta - fubá e água; farofas e virado: farinha de mandioca e/ou farinha de milho, acrescido do ingrediente indicado (vegetais, hortaliças, embutido); creme de milho - milho verde, leite, margarina e condimentos.

Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados, de acordo com as características das preparações culinárias tradicionalmente consideradas como guarnição.

Características organolépticas:

Aspecto: característico;

Textura: característica;

Cor - próprio; • Cheiro - próprio;

Sabor – próprio

3. DA ENTREGA:

3.1 A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma, emitido pela Secretaria de Obras. Os cronogramas de entrega serão enviados de acordo com a demanda, e alterados quando necessário;

3.2 Na falta do produto estabelecido no cardápio, cabe ao fornecedor comunicar, em até 12 (doze) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que necessitam serem substituídos, dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pelo funcionário responsável, podendo ser realizada somente após autorização.

3.3 As quantidades por dia bem como os dias de atendimento poderão sofrer alterações, conforme necessidade da Secretaria de Obras.

3.4 O produto deverá estar rotulado com data de fabricação, montagem e validade.

3.5 A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013), mantendo temperatura de 04 a 10 °C.

3.6 A proponente deverá disponibilizar recipientes que mantenham a temperatura dos marmitex, seja caixas isotérmicas ou em isopor.

3.7 Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca) e demais Equipamentos de proteção individual recomendados. Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

3.8 A critério do órgão requisitante, poderão ser solicitadas visitas a empresa vencedora com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

4.1 É de responsabilidade da contratada escolher e contratar pessoal devidamente habilitado para a função a ser exercida para a execução dos serviços, em seu nome, observando rigorosamente todas as prescrições relativas às leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, sendo considerada, nesse particular, com a única empregadora.

4.2 A contratada é responsável pelo transporte e alimentação dos seus empregados.

4.3 A contratada deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

4.4 Os funcionários deverão estar uniformizados e possuir acessórios e equipamentos de segurança conforme exigência das Normas Reguladoras sobre Segurança e Medicina do Trabalho vigente.

4.5 A contratada deverá adotar medidas, precauções e cuidados especiais para evitar danos materiais e pessoais a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

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

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

4.8 Declaração que tem em seu quadro de funcionários um profissional nutricionista devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionista que será responsável técnico pelo objeto;

4.9 Declaração expressa que os veículos utilizados para o transporte e entrega dos marmitex tem documentação de habilitação para a respectiva atividade e cadastro junto a vigilância sanitária.

4.10 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Receber o serviço no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

5.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente com as especificações constantes na TR e da proposta;

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

5.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de funcionário técnico designado;

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

5.6. São autoridades competentes para a requisição de alteração quanto ao fornecimento do objeto, o gestor do contrato e/ou (a) Ordenador (a) de Despesa.

6. DA APLICAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

6.1. As marmitex deverão ser entregues em local determinado pela Secretaria, de segunda a sábado, das 11h ao 12h.

6.2. Haverá um funcionário da Secretaria de Obras que diariamente executará o acompanhamento do recebimento das refeições.

6.2.1. A proponente deverá entregar ao Fiscal do Contrato, uma vez ao mês (podendo ser solicitado em qualquer dia, sem aviso prévio), para análise técnica e sensorial sem qualquer ônus, uma amostra do kit completo do marmitex.

6.3. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto no local em até 2 horas, independente das penalidades cabíveis.

6.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6.4.1. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, a CONTRATADA que:

Dar causa à inexecução parcial do contrato;

7.1.1. Pena: Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos • serviços públicos ou ao interesse coletivo;

7.2.1. Pena: impedimento de licitar e contratar com o Município de Itapetininga pelo período de 12 (doze) meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

7.3.1. Pena: impedimento de licitar e contratar com o Município de Itapetininga pelo período de 18 (dezoito)

meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.4. Ensejar o retardamento da execução dos serviços sem motivo justificado;

7.4.1. Pena: impedimento de licitar e contratar com o Município de Itapetininga pelo período de 18 (dezoito)

meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.5. Prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

7.5.1. Pena: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo período de 36 (trinta e seis) meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.6. Além das penalidades previstas acima, a CONTRATADA ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021, no que couber, bem como às seguintes sanções:

7.6.1. Advertência, no seguinte caso: descumprimento parcial das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente, e nas situações que ameacem a qualidade do produto ou serviço, ou a integridade patrimonial ou humana.

7.6.2. Atraso injustificado no início da execução dos serviços, multa moratória de 0,5% ao dia de atraso, até o limite de 15% sobre o valor do contrato.

7.6.3. No caso de inexecução total, a multa aplicada será de 20% sobre o valor do Contrato.

7.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei n° 14.133/2021.



Benedito Tadeu Galende

Secretário de Segurança Pública Municipal

23 de Fevereiro de 2026