



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, DO TIPO 'QUENTINHAS', EMBALADAS EM MARMITEX, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS AÇÕES E ATIVIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IPUEIRAS-CE

### 2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem a finalidade de definir o conjunto de elementos técnicos e operacionais que deverão nortear a execução dos procedimentos administrativos para a contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços de fornecimento refeições tipo "quentinhas" para atender às demandas das diversas secretarias deste município.

Diante da necessidade de alimentar prestadores de serviços eventuais, servidores de outras municipalidades que prestam serviços semanalmente neste município ou até mesmo servidores que, por eventualidade necessitem estar em horários estendidos, sem pausa para almoço, como na realização de eventos, mutirões e reuniões extraordinárias, bem como para alimentação de médicos, enfermeiros e demais profissionais da saúde que prestam serviços nos PSF's deste município.

O objeto ora discriminado está definido de forma clara e objetiva em todas as especificações e quantitativos, por meio de padrão usual de mercado. É considerado objeto utilizado de forma ampla, rotineira e constante no mercado nacional por órgãos públicos e privados para satisfação de suas necessidades nas mais diversas áreas de atuação

### 3. DA JUSTIFICATIVA DE EXIGÊNCIA DE ESTRUTURA NO MUNICÍPIO (SUBITEM 8.1)

Exigir-se-á da licitante declarada vencedora que a mesma comprove possuir sede (ou filial) na sede do município. Justifica-se para tanto o fato de que a Administração busca em toda contratação A MELHOR PROPOSTA, PELO MENOR PREÇO POSSÍVEL. Destaca-se que para a prestação do presente serviço ser realizado em outro município, logicamente inviável executar tal serviço em preço menor do que algum fornecedor situado na sede, o que não resultaria na "melhor proposta" para administração, pois teriam os custos de deslocamento pra entregar semanalmente um número não tão grande de quentinhas e ainda não funcionaria como uma "pronta entrega" ou disponibilização rápida para pois essa é a principal característica desse serviço.

Além do mais, busca-se com tal medida fomentar a economia local/regional aparado pelo DECRETO Nº 8.538, DE 6 DE OUTUBRO DE 2015 e pela Lei Complementar nº 123 de 2006, uma vez que não há legislação no âmbito municipal concernente ao tema, usa-se aqui bases legais federais para atender à tais exigências leis em busca da melhor proposta para a Administração.

DECRETO Nº 8.538, DE 6 DE OUTUBRO DE 2015 regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado, para às microempresas e empresas de pequeno porte, nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da administração pública federal, instituída pela Lei Complementar nº 123 de 2006.

O inciso I do artigo 1º do DECRETO Nº 8.538 de 2015 repete o objetivo da Lei Complementar, ao mencionar que a contratação pública deverá realizar tratamento diferenciado à promoção do desenvolvimento econômico e social, no âmbito municipal e regional.

Por fim, tem-se assim justificada a decisão de se impor tal exigência, por, resumidamente: evitar despesas não contabilizadas no impacto financeiro, conseguindo contratar o serviço por um menor preço impactando menos possível o erário público municipal e fomentar o desenvolvimento econômico local e regional.

### 4. CRITÉRIO ADOTADO PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO, FORMA "ELETRÔNICA"

4.1. Por ser realizado totalmente online, o pregão eletrônico permite uma grande economia logística. Isso acontece porque não há necessidades de despender recursos para deslocamento – seja pagamento de passagens aéreas ou rodoviárias ou mesmo combustível – nem com serviços de hospedagem, traslados e alimentação. Afinal, não existe necessidade de que alguém da empresa viaje para acompanhar os processos, independentemente da região – economia essa que se traduz no preço final. Por ser feito via internet, acaba facilitando a participação de empresas de qualquer localidade e como permite que os preços sejam rebaixados durante o processo, aumenta a competitividade.

### 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS:

DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX	55000,000	UNIDADE



Especificação: REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX de isopor com tampa descartável e embalada separadamente. A refeição inclui como base arroz, feijão, macarrão ou baião, com a opção de 02 (dois) tipos de carne, tendo como escolha peixe (filé de tilápia e/ou pangá), carne bovina (contrafilé e/ou Alcatra), ou suína (lombo e/ou carrê), frango (coxa c/ sobrecoxa e/ou filé de peito), e linguiça (pernil e/ou frango) - garantindo um mínimo de 150g de proteína. Além disso, a refeição é complementada por saladas diversificadas contendo verduras e legumes variados. O peso do marmitex varia de 800 a 900g por unidade. Todos os alimentos devem ser preparados, processados e embalados na cozinha da empresa contratada, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

## 5. DA PROPOSTA DE PREÇOS E ENTREGA.

- 5.1. Na proposta de preços deverá constar discriminação detalhada do produto, marca, a quantidade solicitada com valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, fretes, transportes e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados nestes documentos;
- 5.2. A empresa deverá fazer constar da sua proposta a garantia dos produtos contra qualquer defeito de fabricação ou de embalagem, sob pena de constatado alguma imperfeição, ter os produtos devolvidos e a empresa submetida às penalidades da Lei 14.133/21 e alterações posteriores;
- 5.3. A entrega das quentinhas deverá ser feita em até **01 (uma) hora** a contar do recebimento da requisição formalizada por setor competente;
- 5.4. A entrega deverá ser feita no sistema à domicílio (*delivery*) nos locais requisitados/pré-estabelecidos pela contratante;
- 5.5. Deverão ser fornecidas refeições em recipientes fechados de alumínio ou isopor, com alimentos diversos à escolha da requisitante, com demais características: limpo, sem quaisquer impurezas, quente, e com todas características inerentes ao fornecimento de refeições para consumo.
- 5.6. A entrega deverá ser feita nos horários de expediente: das 08:00 às 12:00 ou das 13:00 às 16:00 horas, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não será aceita;
- 5.7. Os informativos utilizados para comprovar as especificações do bem, estejam impressos em idioma diverso do nacional, deverão ser apresentados com tradução para o português.

## 6. DO PAGAMENTO

- 6.1 O pagamento será realizado ao fornecedor, quando solicitado a aquisição pelo MUNICÍPIO, segundo a autorização de entrega expedidas, de conformidade com a nota fiscal devidamente atestada pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federais, estaduais e Municipais, todas atualizadas, observadas as condições da proposta e os preços.
- 6.2 Por ocasião da execução da entrega o Contratado deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de Ipueiras - Ce, com endereço no Parque da Cidade José Costa Matos, Nº 1, Centro - Ipueiras-CE, CEP 62.230-000.
- 6.3 O MUNICÍPIO efetuará o pagamento em até 30 (trinta) dias, através de crédito em conta corrente mantida pelo fornecedor, após o encaminhamento da documentação, observadas as disposições editalícias.
- 6.4 Caso for constatada alguma irregularidade na nota fiscal, esta será devolvida ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.
- 6.5 Por ocasião do pagamento, será efetuada consulta "ON-LINE" às certidões apresentadas, para verificação de todas as condições de regularidade fiscal.
- 6.6 Constatada a situação de irregularidade junto à fazenda pública, a CONTRATADA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO, sendo-lhe facultada a apresentação de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.
- 6.7 Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.
- 6.8 Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação, e antes de recebida a ordem de fornecimento, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.



**7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA,** São obrigações da Contratada, além das demais previstas nesta:

- 7.1 Fornecer o objeto licitado dentro dos padrões estabelecidos pelo MUNICÍPIO, de acordo com o especificado neste Termo de Referência observando ainda todas as normas técnicas que regulem a entrega, responsabilizando-se ainda por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- 7.2 Assumir a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem Federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência do fornecimento;
- 7.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 7.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- 7.5 Indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do contratado deverão ser comunicadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- 7.6 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo MUNICÍPIO, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao MUNICÍPIO, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- 7.7 Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do MUNICÍPIO, no tocante à aquisição do material, assim como ao cumprimento das obrigações previstas neste Termo;
- 7.8 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 7.9 Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- 7.10 Manter, sob as penas da lei, o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos, especificações técnicas e comerciais dos materiais do MUNICÍPIO, de que venha a tomar conhecimento ou ter acesso, ou que venham a ser confiados, sejam relacionados ou não com a aquisição, objeto deste Termo;
- 7.11 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital relativo à licitação da qual decorreu o presente ajuste, nos termos da Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores, que será observado, quando dos pagamentos à CONTRATADA.

**8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE,** O MUNICÍPIO obriga-se a:

- 8.1 Solicitar a entrega do objeto à contratada através de Nota de Empenho ou outro instrumento hábil.
- 8.2 Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações do objeto contratual, consoante estabelece a Lei no 14.133/21 e suas alterações posteriores.
- 8.3 Fiscalizar a entrega do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.
- 8.4 Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da entrega do objeto contratual.
- 8.5 Efetuar o pagamento à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.
- 8.6 Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

**9. DO TIPO**

9.1. O Tipo de Disputa que será adotado é o de Menor Preço Por Item.

**10. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

10.1. O presente certame licitatório será regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável.

**11. DAS PENALIDADES**

11.1. Na hipótese de descumprimento, por parte da Contratada, de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, serão aplicadas, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, alterada e consolidada, as seguintes penas:

11.2. Se a Contratada ensejar o retardamento de entrega de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do fornecimento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Ipueiras e será descredenciado no Cadastro da Prefeitura de IPUEIRAS pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da aquisição:



- II. apresentar documentação falsa exigida;
- III. não manter a proposta;
- IV. fraudar na execução do contrato;
- V. comportar-se de modo inidôneo;

11.3. multa moratória de 0,5% (meio por cento) do valor da aquisição, por dia de atraso na entrega de qualquer objeto solicitado, contados do recebimento da autorização de fornecimento no endereço constante do cadastro, até o limite de 13% (treze por cento) sobre o valor do pedido, caso seja inferior a 30 (trinta) dias;

11.4. multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor do pedido, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias no fornecimento do bem requisitado;

11.5. Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento do fornecimento, às atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, no contrato ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos sub itens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e nas suas demais alterações.

- a) Advertência;
- b) Multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição, ou do valor global máximo da ata ou do contrato, conforme o caso;
- c) O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.
- d) Se o valor da multa não for pago, depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fizer jus.
- e) Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.
- f) As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas na lei.
- g) A ausência da entrega não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste contrato.

## 12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão pela fonte de recursos dos órgãos participantes do SRP (Sistema de Registro de Preços), a ser informada quando da lavratura do instrumento de contrato.

13. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**, As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

- 14.1 É vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente Termo para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do MUNICÍPIO.
- 14.2 O CONTRATANTE se reserva o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo da lei 14.133/21, alterada e consolidada.
- 14.3 A inadimplência do fornecedor com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos serviços pela Administração.
- 14.4 O Contratado, na execução do objeto, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.
- 14.5 Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos com base na Lei 14.133/21 e alterações posteriores, bem como de acordo com as demais normas jurídicas em vigor.

## 15 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 15.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 15.1.1 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser feitas diligências para dirimir quaisquer dúvidas inerentes a veracidade das informações prestadas.
- 15.2 O licitante disponibilizará termo de autorização de revenda do produto caso não seja fabricante ou concessionária autorizada.

## 16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

16.1 **Geração de Resíduos Plásticos e Metálicos:** As embalagens de marmitex, frequentemente feitas de plástico ou alumínio, contribuem para a geração de resíduos sólidos. Sem um sistema eficaz de coleta e reciclagem, esses resíduos podem acumular-se em aterros ou, pior, acabar em áreas naturais, causando poluição do solo e da água.





- 16.2 Emissão de Gases de Efeito Estufa:** O transporte das refeições prontas até os locais de consumo implica em emissões de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e outros gases de efeito estufa, especialmente se o fornecedor estiver localizado distante dos pontos de entrega. Esses deslocamentos aumentam a pegada de carbono da operação.
- 16.3 Desperdício Alimentar:** Quando há superestimativa da quantidade de refeições necessárias ou sobras de alimentos, o descarte inadequado de restos alimentares pode aumentar a produção de lixo orgânico, que emite metano (um gás de efeito estufa) em decomposição.
- 16.4 Consumo de Recursos Naturais:** A produção e o preparo das refeições exigem água, energia e insumos alimentares. Caso o fornecedor não utilize práticas sustentáveis, esses recursos podem ser explorados de forma intensiva, aumentando o impacto ambiental.
- 16.5 Contaminação por Resíduos de Embalagens:** Se as embalagens não forem corretamente destinadas, podem liberar substâncias tóxicas ao ambiente (por exemplo, metais pesados de embalagens de alumínio, compostos químicos de plásticos), afetando o solo e os corpos d'água.

#### 16.6. Mitigação dos Impactos Ambientais

Para minimizar esses impactos, o município pode:

- Priorizar fornecedores que usem embalagens biodegradáveis ou recicláveis.
- Estabelecer um sistema de coleta e destinação correta de resíduos.
- Incentivar a estimativa precisa das necessidades de consumo para evitar desperdício alimentar.
- Optar por fornecedores locais para reduzir emissões no transporte.
- Exigir práticas de sustentabilidade, como uso eficiente de recursos naturais e redução de emissões na produção de refeições.


#### 17. DO FORO

17.1. O foro da Comarca de Ipueiras é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Contrato.

Ipueiras-CE, 21 de Novembro 2024.


  
CATIA MATOS VASCONCELOS FONTENELE  
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

  
FRANCISCO SOUTO VASCONCELOS  
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

  
VALDIRENE MOURÃO CHAVES VASCONCELOS  
SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E  
TRABALHO

  
IAGO LUÍS MESQUITA DE SOUSA  
SECRETÁRIO DE SAÚDE

  
GILBERTO TUMBO PORTELA  
SECRETÁRIO DE MEIO AMBIENTE E  
DESENVOLVIMENTO URBANO

  
MARCOS CAMELO DE MESQUITA  
SECRETÁRIO DE OBRAS, INFRAESTRUTURA E  
RECURSOS HÍDRICOS

  
ANTÓNIO LISBOA LIMA  
SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO  
AGRÁRIO

  
JOSÉ CLÉCIO LOPES FARIAS  
SECRETÁRIO DE ESPORTE, CULTURA  
E TURISMO



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



### DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

QUAL A  
NECESSIDADE  
A SER  
ATENDIDA?

Considerando a importância de garantir suporte logístico adequado às ações e atividades das diversas secretarias do município de Ipueiras-CE, há necessidade de contratar uma empresa que possa fornecer refeições prontas, do tipo "quentinhas", embaladas em marmitex. Essas refeições atenderão a equipes e profissionais em atividades externas e internas, proporcionando alimentação de qualidade e prontamente disponível, especialmente em eventos e operações que exigem um atendimento rápido e contínuo.

Essas refeições prontas possibilitam que as equipes municipais mantenham a produtividade e eficácia em diversas operações, principalmente em áreas e momentos em que o fornecimento regular de alimentação poderia ser inviável.

O registro de preço permitirá uma aquisição futura e eventual, ajustada à demanda, garantindo eficiência e economia para o município

O Município de Ipueiras possui diversas Secretarias que executam atividades essenciais à população, como Saúde, Educação, Assistência Social, Cultura, entre outras. Tais ações frequentemente demandam o fornecimento de refeições prontas para:

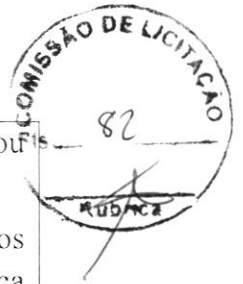
Servidores municipais durante eventos e atividades de trabalho em campo;

Participantes de programas e atendimentos sociais, como projetos de assistência à saúde, educação, e projetos comunitários;

Ações emergenciais e eventos especiais, que exigem a presença de funcionários ou cidadãos por períodos prolongados.

A escolha pela quentinha é justificada pela praticidade e eficiência no fornecimento de refeições para grandes grupos, especialmente quando os eventos ocorrem em diferentes locais, muitas vezes distantes das unidades administrativas, sem infraestrutura para preparo de alimentos no local.

As quentinhas embaladas em marmitex são uma solução prática e segura para a entrega de refeições balanceadas e nutritivas, conforme as necessidades dos usuários, respeitando as normas de segurança alimentar e as condições de higiene adequadas para a manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos. Essas refeições devem ser elaboradas com um cardápio diversificado e nutricionalmente equilibrado, atendendo as exigências de cada



público-alvo, seja para servidores, beneficiários de programas ou participantes de eventos.

Além disso, a empresa fornecedora deverá garantir que os alimentos sejam produzidos sob rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar, utilizando embalagens adequadas para preservar a temperatura e a integridade das refeições.

O fornecimento de quentinhas embaladas oferece a agilidade necessária para o atendimento das demandas das Secretarias, especialmente em situações de grande movimento ou em eventos que exigem um grande número de refeições de forma rápida. A praticidade dessa solução facilita a distribuição e o consumo das refeições sem a necessidade de espaço físico adequado para cozinhas ou preparação de alimentos no local.

Em situações emergenciais ou eventos com alta demanda, a quentinha se mostra uma alternativa ágil e eficiente, proporcionando refeições de forma imediata e sem a complexidade de gestão de diferentes fornecedores ou de reestruturação de cozinhas temporárias.

A aquisição dessas refeições prontas, do tipo quentinhas, apresenta um ótimo custo-benefício ao município, considerando que essa modalidade de fornecimento elimina a necessidade de:

Instalação e manutenção de cozinhas temporárias ou centros de distribuição de refeições, que gerariam custos operacionais elevados;

Contratação de pessoal especializado para o preparo e serviço de refeições em eventos, gerando custos adicionais de mão de obra.

Ao contratar um fornecedor especializado no serviço de quentinhas, o município consegue reduzir significativamente os custos operacionais e garantir que o fornecimento seja feito de forma contínua e sem falhas, com o fornecimento de alimentos frescos e de boa qualidade, em embalagens práticas e prontas para consumo.

A aquisição em grande escala permite negociação de preços mais vantajosos, devido ao volume de compra. Além disso, a logística de entrega se torna mais eficiente, pois o fornecedor realiza a entrega de forma consolidada, em horários e locais previamente definidos, reduzindo os custos e o tempo de transporte.

A utilização de quentinhas prontas também contribui para a redução do desperdício de alimentos, uma vez que as quantidades exatas de refeições podem ser produzidas conforme a demanda específica de cada evento ou atividade, evitando a produção em excesso e o descarte de alimentos não consumidos.



Além disso, as marmitas com a quantidade adequada de alimentos reduzem o risco de excesso de comida em alguns locais e falta de alimentos em outros, otimizando o uso dos recursos públicos e garantindo a satisfação dos beneficiários das refeições.

A aquisição de refeições prontas, do tipo 'quentinhas', embaladas em marmitex, para atender às ações e atividades das diversas Secretarias do Município de Ipueiras/CE, representa a solução mais prática, eficiente e econômica para o atendimento das necessidades alimentícias do município. Esta modalidade de fornecimento proporciona agilidade, economia de recursos, e qualidade alimentar, ao mesmo tempo em que garante o atendimento imediato às demandas de servidores e beneficiários de programas sociais, em diferentes contextos e locais.

Portanto, a escolha dessa solução é justificada pela sua adequação técnica, viabilidade econômica e pela praticidade operacional, sendo a alternativa mais eficiente para o fornecimento de refeições às diversas Secretarias do Município de Ipueiras.

### DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

<b>QUAL O TIPO DE OBJETO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Bem. <input type="checkbox"/> Serviço.
<b>QUAL A NATUREZA?</b>	<input type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Com monopólio. <input type="checkbox"/> Sem monopólio. <input checked="" type="checkbox"/> Não continuada.
<b>QUAL A VIGÊNCIA?</b>	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
<b>PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
	<input type="checkbox"/> Sim. Contrato n°:





HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	Prazo final: <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	<b>Item</b>	<b>Descrição detalhada</b>
	1	Qualidade dos Alimentos: Todos os alimentos devem ser preparados com ingredientes frescos e de alta qualidade, respeitando as normas de segurança alimentar e higiene.
	2	Pontualidade e Confiabilidade: Entregas devem ser realizadas pontualmente e conforme o cronograma acordado, com capacidade de adaptação para ajustes e necessidades de última hora.
	3	Experiência e Reputação: Experiência comprovada em fornecimento de serviços semelhantes, com boas referências e reputação.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não.	
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
<b>LEVANTAMENTO DE MERCADO</b>		
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro.	<input type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <b>Especificar:</b>
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	A escolha da melhor solução para a contratação de serviços de fornecimento de refeições deve ser fundamentada na análise técnica e econômica detalhada. A empresa selecionada deve atender aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, capacidade de atendimento e apresentar uma proposta competitiva que ofereça a melhor relação custo-benefício para o município.	
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO									
O QUE SERÁ CONTRATADO?	AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, DO TIPO 'QUENTINHAS', EMBALADAS EM MARMITEX, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS AÇÕES E ATIVIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IPUEIRAS-CE								
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.								
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. <b>Justificativa:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Não.								
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. <b>Descrever solução:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Não.								
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO									
COMO SE OBTVEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input checked="" type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar:</b> Levantamento das Secretarias								
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, DO TIPO 'QUENTINHAS', EMBALADAS EM MARMITEX, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS AÇÕES E ATIVIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IPUEIRAS-CE, consideram-se os seguintes itens:								
ESPECIFICAÇÃO	<table border="1"><thead><tr><th>Item</th><th>Descrição</th><th>Und</th><th>Qtd</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX Especificação : REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX de isopor com tampa descartável e embalada separadamente. A refeição inclui como base arroz, feijão, macarrão ou baião, com a opção de 02 (dois) tipos de carne, tendo como escolha peixe (filé de tilápia e/ou pangá), carne bovina (contrafilé e/ou Alcatra), ou suína (lombo e/ou carré), frango (coxa c/ sobrecoxa e/ou filé de peito), e linguiça (pernil e/ou frango) - garantindo um mínimo de 150g de proteína. Além</td><td>UNIDADE</td><td>55000</td></tr></tbody></table>	Item	Descrição	Und	Qtd	1	REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX Especificação : REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX de isopor com tampa descartável e embalada separadamente. A refeição inclui como base arroz, feijão, macarrão ou baião, com a opção de 02 (dois) tipos de carne, tendo como escolha peixe (filé de tilápia e/ou pangá), carne bovina (contrafilé e/ou Alcatra), ou suína (lombo e/ou carré), frango (coxa c/ sobrecoxa e/ou filé de peito), e linguiça (pernil e/ou frango) - garantindo um mínimo de 150g de proteína. Além	UNIDADE	55000
	Item	Descrição	Und	Qtd					
1	REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX Especificação : REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO QUENTINHA, SERVIDA EM MARMITEX de isopor com tampa descartável e embalada separadamente. A refeição inclui como base arroz, feijão, macarrão ou baião, com a opção de 02 (dois) tipos de carne, tendo como escolha peixe (filé de tilápia e/ou pangá), carne bovina (contrafilé e/ou Alcatra), ou suína (lombo e/ou carré), frango (coxa c/ sobrecoxa e/ou filé de peito), e linguiça (pernil e/ou frango) - garantindo um mínimo de 150g de proteína. Além	UNIDADE	55000						



disso, a refeição é complementada por saladas diversificadas contendo verduras e legumes variados. O peso do marmitex varia de 800 a 900g por unidade. Todos os alimentos devem ser preparados, processados e embalados na cozinha da empresa contratada, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

### ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

**MEIOS USADOS NA PESQUISA**

Painel de preços.  Contratações similares.

Simas.  Fornecedores.

Internet.  Outro. **Especificar:**

### JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

**A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?**

Sim.  Não. **Por quê?**

Objeto indivisível.  Perda de escala.

Tecnicamente inviável.  Economicamente inviável.

Aproveitamento da competitividade.  Outro. **Especificar:**

### CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

**HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?**

Sim.  Não. **Especificar:**

### ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

**HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?**

Sim.  Não. **Providências:**

### RESULTADOS PRETENDIDOS

**QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS**

Manutenção do Funcionamento Administrativo  Redução de Custos  Aproveitamento de Recursos Humanos



NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho	<input checked="" type="checkbox"/> Ganho de Eficiência
	<input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo	<input type="checkbox"/> Realização de Política Pública
	<input type="checkbox"/> Outro.	<b>Especificar:</b>

### PROVIDÊNCIAS PENDENTES

HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim.	<b>Especificar:</b>
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.	

### IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

	<p>A escolha das quentinhas embaladas em marmitex também pode ser alinhada com práticas sustentáveis, considerando que os materiais de embalagem podem ser escolhidos com base em critérios ecológicos, como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, em conformidade com as políticas ambientais do município.</p> <p>Além disso, a priorização de fornecedores que adotem práticas responsáveis na produção e distribuição das refeições, como o uso de produtos locais e ingredientes frescos de fornecedores comprometidos com a sustentabilidade, contribui para a economia local e a redução do impacto ambiental do processo de fornecimento.</p>
--	--

### CONCLUSÃO

A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim.
	<input type="checkbox"/> Não.

Ipueiras/CE, 18 de novembro de 2024

*Emerson Kayke Soares de Sousa*  
**EMERSON KAYKE SOARES DE SOUSA**

Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar