



PREFEITURA MUNICIPAL DE
WALL FERRAZ
Juventude e Trabalho!



Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Wall Ferraz – PI



TERMO DE REFERÊNCIA

Área solicitante: Sr. Manoel Messias Rodrigues de Oliveira, Secretário Municipal de Chefia de Gabinete da Prefeitura Municipal de Wall Ferraz - PI (Portaria n.º 007/2025)

Responsável pela elaboração: Sra. Denyz Fátima da Silva, Secretária Municipal de Administração e Planejamento de Wall Ferraz - PI (Portaria n.º 006/2025).

1. OBJETO

Aquisição de refeições para a Prefeitura Municipal e Secretarias Municipais de Wall Ferraz – PI, a serem fornecidas na cidade de Picos – PI.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de deslocamentos oficiais de servidores e pacientes da Prefeitura Municipal de Wall Ferraz – PI à cidade de Picos – PI, onde se concentram serviços de saúde, administrativos, educacionais e institucionais indispensáveis ao funcionamento da gestão pública.

Durante essas atividades, torna-se essencial garantir alimentação adequada e regular para os agentes públicos em serviço e para os munícipes em tratamento médico ou procedimentos diversos, especialmente em períodos prolongados de permanência. A ausência de estrutura local para fornecimento de refeições gera desconforto, redução da produtividade e compromete o bem-estar de servidores e cidadãos.

Dessa forma, a aquisição de refeições prontas — fornecidas em estabelecimento local, com padrão mínimo de qualidade nutricional e sanitária — visa assegurar condições dignas de atendimento, continuidade dos serviços públicos e respeito aos princípios da eficiência e da dignidade da pessoa humana, pilares da atuação administrativa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução contempla o fornecimento sob demanda dos seguintes tipos de refeições:

- Quentinhas (embaladas individualmente): compostas por arroz branco ou baião de dois, feijão carioquinha ou preto, salada verde ou cozida, farofa e dois tipos de carne (frango, contrafilé ou carne suína);





- Buffet (self-service): refeições por quilo, contendo arroz branco, carne assada ou frango, filé ao molho madeira, massas, farofa, saladas variadas e acompanhamentos.

O fornecedor deverá oferecer estrutura sanitária e física adequada ao atendimento presencial, além de disponibilizar as quentinhas para retirada quando autorizado pela Administração. Todas as refeições deverão ser preparadas de acordo com as normas da ANVISA e demais exigências sanitárias, sendo obrigatória a apresentação do alvará da Vigilância Sanitária vigente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, funcionais, operacionais, sanitários e de sustentabilidade, considerados necessários e suficientes para garantir o fornecimento adequado das refeições à Prefeitura Municipal de Wall Ferraz – PI:

4.1. Requisitos técnicos e funcionais

As refeições deverão ser fornecidas em dois formatos distintos:

- Quentinhas individuais: acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo externo;
- Buffet (self-service): servido por quilo, em ambiente estruturado, com instalações compatíveis para consumo no local.

Os cardápios deverão respeitar a composição nutricional mínima prevista:

- Para quentinhas: arroz branco ou baião de dois, feijão carioquinha ou preto, salada (verde ou cozida), farofa e dois tipos de carne (frango, contrafilé ou carne suína).
- Para buffet: arroz branco, frango ou carne assada, filé ao molho madeira, massa (lasanha ou macarronada), saladas variadas, legumes, frutas e farofa.



4.2. Requisitos operacionais

Fornecimento sob demanda, mediante autorização formal da Prefeitura;
Atendimento em dias úteis e, quando necessário, finais de semana e feriados;
Capacidade de atendimento imediato após solicitação, respeitando prazos e horários definidos.

4.3. Requisitos sanitários

Apresentação de alvará de funcionamento e licença sanitária atualizados;
Cumprimento integral das normas da ANVISA, do Código Sanitário vigente e da vigilância sanitária municipal;
Adoção de boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos.

4.4. Requisitos de controle e gestão

- Emissão de nota fiscal eletrônica individualizada por refeição fornecida;
Sistema de controle que permita identificar:
- Nome do usuário (servidor ou paciente);
 - Secretaria demandante;
 - Tipo de refeição e data do fornecimento.

4.5. Requisitos de sustentabilidade

Utilização preferencial de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para quentinhas;
Descarte adequado dos resíduos gerados;
Adoção de medidas de economia de água e energia nas instalações.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, conforme previsto no art. 28, inciso II, da Lei nº 14.133/21, considerando que se trata da aquisição de bens comuns, com padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos, e que permite a ampla competitividade entre os licitantes.



5.1. Critério de julgamento

O critério de julgamento será o de menor preço por item, considerando:

- Item 01 – Quentinhas individuais (por unidade);
- Item 02 – Buffet (self-service, por quilo).

Essa forma de parcelamento amplia a competitividade entre fornecedores especializados, assegurando economicidade e melhor atendimento às necessidades da Administração.

5.2. Requisitos de habilitação

Os licitantes deverão apresentar, obrigatoriamente:

- Habilitação jurídica (registro comercial ou ato constitutivo);
- Regularidade fiscal e trabalhista (comprovação de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS);
- Qualificação técnica (comprovação de capacidade técnica para fornecimento de refeições prontas, por meio de atestados de capacidade técnica);
- Certificação sanitária, por meio de:
- Alvará de funcionamento atualizado;
- Licença sanitária válida;
- Comprovação de cumprimento das normas da ANVISA e da vigilância sanitária local.

5.3. Condições para participação

Poderão participar da licitação empresas do ramo pertinente ao objeto, que estejam legalmente constituídas e em regular funcionamento, desde que atendam integralmente às exigências previstas no edital.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E VALORES

O valor estimado da contratação foi estabelecido com base em pesquisa de preços realizada no Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí (TCE/PI) e junto a fornecedores do mercado local de Picos – PI, considerando as especificações técnicas exigidas neste Termo de Referência.



ITEM	DISCRIMINAÇÃO DAS REFEIÇÕES	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	Quentinha composta pelos itens: 1. Arroz branco ou baião de dois; 2. Feijão carioquinha ou feijão preto; 3. Salada verde ou salada cozida; 4. Farofa; 5. 02 (dois) tipos de carnes (frango, bife de contrafilé ou carne de porco).	UND	3000	R\$ 20,50	R\$ 61.500,00
02	Buffet (self-service) composto pelos itens: 1. Arroz branco; 2. Frango ou carne assada; 3. Filé ao molho madeira; 4. Salada verde (verduras e legumes variados); 5. Massa (lasanha ou macarronada); 6. Salada cozida (legumes e frutas variados); 7. Farofa	KG	400	R\$ 51,42	R\$ 20.568,00
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 82.068,00 (oitenta e dois mil, sessenta e oito reais)					R\$ 82.068,00

Valor total estimado da contratação: **R\$ 82.068,00 (oitenta e dois mil e sessenta e oito reais).**

Este valor é preliminar e será atualizado, se necessário, no momento da elaboração do edital, respeitando os princípios da razoabilidade e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/21.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações do contratado

O fornecedor contratado deverá:

- Executar o fornecimento das refeições conforme as especificações deste Termo de Referência e do contrato;
- Manter a qualidade, a higiene e a segurança alimentar de todas as refeições fornecidas;



- Possuir e manter durante toda a vigência do contrato as licenças e autorizações exigidas pelos órgãos de vigilância sanitária e autoridades competentes;
- Emitir nota fiscal eletrônica individualizada por cada fornecimento, contendo a descrição detalhada das refeições fornecidas;
- Disponibilizar estrutura física adequada para o buffet (self-service) e para retirada das quentinhas, em conformidade com as normas sanitárias;
- Fornecer refeições no prazo solicitado, com pontualidade e regularidade;
- Utilizar embalagens adequadas e preferencialmente biodegradáveis, no caso de refeições embaladas;
- Promover o correto descarte dos resíduos gerados pela prestação do serviço, em atendimento à legislação ambiental vigente;

Informar imediatamente à Administração qualquer fato que possa prejudicar o fornecimento regular das refeições.

7.2. Obrigações da contratante

A Prefeitura Municipal de Wall Ferraz – PI se compromete a:

- Emitir as autorizações de fornecimento de refeições com a antecedência necessária para o atendimento da demanda;
- Fornecer as informações necessárias ao contratado para a correta identificação dos beneficiários e tipos de refeições solicitadas;
- Atuar com fiscalização ativa, conferindo periodicamente a qualidade dos serviços prestados e dos produtos fornecidos;
- Efetuar os pagamentos devidos, conforme os fornecimentos efetivamente realizados, atestados e de acordo com as condições previstas no edital e no contrato;

Notificar formalmente o fornecedor em caso de descumprimento contratual, podendo aplicar as sanções previstas na legislação e no contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
WALL FERRAZ
Juventude e Trabalho!



8. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução do contrato será até 31 de dezembro de 2025, contados a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, conforme as necessidades do município e a autorização legal, respeitando o prazo máximo legal conforme o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021. O fornecimento será realizado sob demanda, conforme solicitação formal da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos contratados.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este Termo de Referência deverá ser lido e aceito pela empresa interessada em participar do processo licitatório. A proposta apresentada deverá estar em conformidade com as condições estabelecidas neste documento, visando garantir a boa execução do serviço contratado.

A Secretária Municipal de Administração, responsável pela elaboração deste Termo de Referência, se compromete a coordenar e acompanhar todo o processo de licitação e execução contratual, garantindo que todas as etapas atendam às disposições da Lei nº 14.133/2021, com total transparência e eficiência.

Wall Ferraz - PI, 14 de abril de 2025.

Denyz Fátima da Silva

Secretária Municipal de Administração e Planejamento de Wall Ferraz – PI

Portaria 006/2025