



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas na prestação de serviços de fornecimento de refeições preparadas, visando o atendimento das demandas de diversas Secretarias Municipais, conforme especificações e quantidades estimadas, abaixo:

Nº Item	Descrição	Unid.	Quant. Estimada	Valor Unitário
0001	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO PRATO FEITO , (PRATOS FRIOS E QUENTES), COM DIREITO A UM (01) TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA), EM HORÁRIO DE ALMOÇO OU JANTAR, COM APRESENTAÇÃO DE ORDEM DE FORNECIMENTO EMITIDO PELA PREFEITURA AUTORIZANDO A REFEIÇÃO, NÃO PODERÁ SER TROCADO EM HIPÓTESE ALGUMA POR NENHUM TIPO DE PRODUTO OU DINHEIRO, E, AINDA, O FORNECIMENTO DEVERÁ SER FEITO NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA.	UN	6.000	R\$27,25



0002	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO MARMITEX Nº. 08 DE 850 ML, EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO COM TAMPA PRONTO PARA VIAGEM, (PRATOS FRIOS E QUENTES), COM DIREITO A UM (01) TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA), COM APRESENTAÇÃO DE ORDEM DE FORNECIMENTO EMITIDO PELA PREFEITURA AUTORIZANDO A REFEIÇÃO, NÃO PODERÁ SER TROCADO EM HIPÓTESE ALGUMA POR NENHUM TIPO DE PRODUTO OU DINHEIRO, E, AINDA, O FORNECIMENTO DEVERÁ SER FEITO NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA OU EM LOCAL DETERMINADO PELA ADMINISTRAÇÃO.	UN	6.000	R\$28,65
003	REFEIÇÕES DO TIPO SELF-SERVICE (REFEIÇÃO INDIVIDUAL) COMPOSTA NO MÍNIMO POR 06 (SEIS) GUARNIÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, CARNE, FAROFA, MACARRÃO E SALADA, DEVERÁ SER FEITO UM RODÍZIO (VARIAÇÃO), ENTRE AS CARNES E AS SALADAS A SEREM SERVIDAS, PARA QUE NÃO HAJA REPETIÇÕES DIÁRIAS DO MESMO CARDÁPIO. INDISPENSÁVEL A APRESENTAÇÃO DE ORDEM DE FORNECIMENTO EMITIDO PELA PREFEITURA AUTORIZANDO A REFEIÇÃO, NÃO PODERÁ SER TROCADO EM HIPÓTESE ALGUMA POR NENHUM TIPO DE PRODUTO OU DINHEIRO, E, AINDA, O FORNECIMENTO DEVERÁ SER FEITO NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA OU EM LOCAL DETERMINADO PELA ADMINISTRAÇÃO.	UN	3.000,00	R\$45,69

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, não se enquadra como



sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. A aquisição dos produtos será fornecida de forma parcelada, sempre mediante requisição, não sendo obrigada a contratante a solicitar todos os itens deste termo.

2- JUSTIFICATIVA

2.1 O presente chamamento público visa selecionar o maior número de prestadores possíveis, ou seja, como o município se disponibilizou a fornecer alimentação aos prestadores de serviços que estão a trabalho em campo, assim como àqueles que estão em visita ao município, o credenciamento visa melhor atendimento, pois dependendo da região onde o prestador de serviços está localizado, é mais vantajoso procurar uma empresa credenciada mais próxima e assim diminuir o custo de deslocamento. Outro fato importante é que o credenciamento também poderá atender as necessidades excepcionais que ocorrerem.

2.2 Assim, a opção pelo Credenciamento (Art. 79, I) fundamenta-se na inviabilidade de competição, visto que o interesse público é melhor atendido com o maior número possível de estabelecimentos credenciados em diferentes pontos geográficos do município, garantindo capilaridade e agilidade no atendimento.

3- FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de fornecimento de refeições para atendimento das Secretarias Municipais é essencial para garantir a adequada alimentação de servidores e colaboradores.

1. Necessidade da Contratação

As Secretarias Municipais frequentemente realizam atividades que exigem a disponibilização de refeições para seus servidores e beneficiários. Entre as principais justificativas para a contratação estão:

- Atendimento a servidores em regime de plantão ou jornadas prolongadas;
- Necessidade de alimentação para eventos, cursos e capacitações promovidas pelas Secretarias;
- Padronização da qualidade e segurança alimentar dos serviços prestados.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. Isso significa que a empresa contratada deve ser responsável pela execução integral do objeto do contrato.

4.2 Critérios Técnicos e Qualificações:

Registro e regularidade fiscal: Empresa deve ter CNPJ ativo, estar regular perante Receita Federal, INSS, FGTS e apresentar certidões negativas de débitos.



Conformidade sanitária: Licença da Vigilância Sanitária e cumprimento das normas da ANVISA para manipulação de alimentos.

4.3 Especificações Técnicas E Padrões De Qualidade

4.3.1. As refeições deverão observar padrões rigorosos de higiene e balanceamento nutricional, contendo minimamente:

- **Base:** Arroz e feijão.
- **Proteína:** Carne bovina, suína, ave ou peixe (mínimo de 150g).
- **Acompanhamento:** Guarnição (massas, farofa, legumes) e salada. 3.2. Os ingredientes devem ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e manipulados conforme as normas da ANVISA. 3.3.
- **Marmitex:** Devem ser acondicionadas em embalagens térmicas adequadas (alumínio ou isopor selado), garantindo a temperatura e a integridade do alimento até o consumo.

5- PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

A entrega dos produtos deverá ser efetuada após solicitação, no local a ser indicado pelo Setor de Compras de cada secretaria solicitante ou no próprio estabelecimento da empresa credenciada, INCLUSIVE aos finais de semana, feriados e período noturno.

6- DOS DEVERES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1 - Fornecer as Refeições (self servisse e prato feito) e /ou marmitex diariamente, de acordo com a necessidade do Município.
- 6.2 - Fornecer as refeições apenas com a AF (autorização de Fornecimento) requisição, emitida pela Secretaria de Administração.
- 6.3 - Manter as condições de higiene de suas instalações e pessoal.
- 6.4 - Permitir a fiscalização pelos Departamentos Municipais, em qualquer tempo, e mantê-lo permanentemente informado a respeito do andamento dos mesmos;
- 6.5 - Manter durante toda a vigência do contrato as mesmas condições de habilitação do momento do credenciamento, principalmente as questões sanitárias;
- 6.6 - Comunicar à Prefeitura, a ocorrência de fato superveniente que possa acarretar o descredenciamento;
- 6.7 - Aceitar os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.



6.8 - Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por alimentos impróprios para o consumo.

7-DOS DEVERES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Município obriga-se à:

Designar representante para acompanhar, assinar as requisições e fiscalizar a execução do contrato;

Fiscalizar a entrega do objeto e efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.

8- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução desta contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: 20501.0412200032.015/33903000000 – Ficha 88, 20701.0812200092.108/33903000000 – Ficha 228, 20901.1012200152.065/33903000000 - Ficha 381, 21201.1212200052.036/33903000000 – Ficha 564, 21301.1512200132.084/33903900000 – Ficha 751, 21401.2012200042.096/33903300000 – Ficha 883.

9- DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E A POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogada conforme necessidade da Administração.

10- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. Preço Fixo: A Administração fixará o valor a ser pago por cada tipo de refeição, com base em pesquisa de mercado prévia, sendo este aceito pelas empresas no ato da adesão ao edital.

10.2. Demanda: A contratação não gera obrigatoriedade de consumo mínimo. O fornecimento ocorrerá mediante a apresentação de Ordem de Fornecimento ou Requisição Eletrônica emitida pela Secretaria solicitante.

10.3. Pagamento: Será realizado mensalmente, mediante apresentação de nota fiscal detalhando as refeições fornecidas e o ateste do setor competente.

11- DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato será exercida pelo(s) Servidor(es) indicados no contrato, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública.

12- DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

São anexos do presente Termo de Referência os seguintes documentos:



Anexo I – Estimativas iniciais de valor da contratação (Cotações).

13- DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente Termo de Referência está em conformidade com as condições de mercado existentes e contém as especificações necessárias para o processo administrativo por credenciamento. Ainda foram consideradas as necessidades reais da Administração e seguidas às orientações da Legislação vigente.

Ponto dos Volantes/MG, 06 de abril de 2026.

Karla Pessoa Dias
Secretaria Municipal de Administração e Finanças