



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BRÍGIDA

CNPJ: 14.217.368.0001-10

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°: 4256/2026

SD N°: 316/2026

ASSUNTO: Fornecimento de refeições (quentinhas).

ÓRGÃO DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Adm. e Finanças-Santa Brígida/BA

VIGÊNCIA DO CONTRATO: Por um período de até 31 de dezembro, contados a partir da assinatura do contrato.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas tipo "**quentinha**", acondicionadas em embalagem n° 08, com peso líquido individual não inferior a **600 (seiscentos) gramas**, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Administração e Finanças; Educação, Esporte e Lazer; Combate às Desigualdades Sociais; e Infraestrutura do Município de Santa Brígida/BA.

1.2. O objeto compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios, preparo, acondicionamento, embalagem, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais descartáveis, materiais de higiene e limpeza, higienização das instalações e equipamentos utilizados, transporte e entrega das refeições.

1.3. A contratação terá vigência até 31 de dezembro, contados da assinatura do contrato.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação encontra fundamento no Estudo Técnico Preliminar elaborado para o Processo Administrativo n° 4256/2026.

2.2. A Lei n° 14.133/2021 estabelece que o Termo de Referência deve definir o objeto, quantitativos, prazo contratual, fundamentação, condições de execução, recebimento, pagamento e demais elementos necessários à contratação.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação decorre da necessidade de disponibilização de refeições aos servidores públicos e demais pessoas devidamente autorizadas que estejam a serviço do Município em atividades administrativas, operacionais, educacionais, sociais, esportivas, de infraestrutura e demais ações de interesse público.

3.2. A necessidade é especialmente relevante para equipes que atuam na zona rural, em estradas vicinais, comunidades e assentamentos, bem como em atividades que exigem permanência durante o horário de almoço ou cumprimento de jornada extraordinária.

3.3. Também poderão ser atendidas atividades relacionadas a:

- reuniões;
- oficinas;
- capacitações;
- eventos;
- mutirões;
- ações de cidadania;
- atividades esportivas;
- eventos educacionais;
- equipes técnicas;
- equipes de apoio;
- equipes de arbitragem;
- ações emergenciais;
- atividades extraordinárias.

3.4. O fornecimento das refeições contribuirá para evitar deslocamentos desnecessários, reduzir interrupções das atividades e proporcionar melhores condições para a continuidade dos serviços públicos.

3.5. A contratação por empresa especializada mostra-se mais adequada do que a produção direta pela Administração, diante da necessidade de estrutura, equipamentos, pessoal, aquisição de gêneros alimentícios, controle sanitário, embalagens e logística.

4. QUANTITATIVOS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Fornecimento de refeições tipo quentinha, embalagem nº 08, peso mínimo de 600g, para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Administração e Finanças e Educação, esporte e lazer	Unidade	1.600

2	Fornecimento de refeições tipo quentinha, embalagem nº 08, peso mínimo de 600g, para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Infraestrutura e Desenvolvimento Social.	unidade	900
---	---	---------	-----

Distribuição estimada

Secretaria	Quantidade
Administração e Finanças	600
Infraestrutura	700
Educação, Esporte e Lazer	1.000
Combate às Desigualdades Sociais	200
TOTAL	2.500

5. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

5.1. Cada refeição deverá:

- a) possuir peso mínimo de 600g;
- b) ser acondicionada em embalagem nº 08 apropriada;
- c) apresentar boa aparência;
- d) possuir alimentos próprios para consumo;
- e) ser preparada em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- f) ser transportada em condições apropriadas;
- g) apresentar composição variada e balanceada;
- h) ser entregue dentro do horário estabelecido pela Administração.

5.2. A composição deverá conter, conforme cardápio:

- arroz;
- feijão;
- proteína;
- guarnição;
- legumes e/ou salada;
- demais componentes compatíveis com o padrão estabelecido.

5.3. A contratada deverá assegurar variedade de preparações, evitando repetição excessiva do cardápio.

6. OBRIGAÇÕES SANITÁRIAS

6.1. A contratada deverá observar as normas da Vigilância Sanitária e as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6.2. A RDC ANVISA nº 216/2004 estabelece requisitos para serviços que realizam manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte e entrega de alimentos preparados.

6.3. A contratada deverá manter:

- instalações higienizadas;
- equipamentos limpos;
- utensílios adequados;
- manipuladores em condições adequadas de higiene;
- controle de matérias-primas;
- controle de pragas;
- armazenamento adequado;
- transporte adequado;
- manejo correto dos resíduos.

7. HABILITAÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATADA

A empresa deverá atender aos requisitos de habilitação previstos no edital e apresentar, quando aplicável:

- documentação jurídica;
- regularidade fiscal;
- regularidade trabalhista;
- regularidade perante o FGTS;
- regularidade sanitária;
- alvará de funcionamento;
- demais documentos exigidos pela legislação e pelo edital.

A Administração deverá evitar exigências desproporcionais que restrinjam indevidamente a competição.

8. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. As refeições serão entregues nos locais indicados pelas Secretarias Municipais.

8.2. A entrega poderá ocorrer na sede do Município ou em localidades da zona rural, conforme a necessidade da Administração.

8.3. O transporte será de responsabilidade exclusiva da contratada.

8.4. A contratada deverá possuir estrutura logística compatível com as distâncias e horários de entrega.

8.5. As solicitações serão realizadas com antecedência razoável, conforme as necessidades de cada Secretaria, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

9. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO

9.1. O recebimento ocorrerá mediante conferência do objeto pelo servidor responsável.

9.2. Serão conferidos:

- quantidade;
- embalagem;
- peso;
- qualidade aparente;
- condições de higiene;
- conservação;
- horário de entrega.

9.3. Refeições inadequadas serão recusadas.

9.4. A contratada deverá substituí-las imediatamente, sem custo adicional.

9.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da contratada por vícios ou defeitos posteriormente identificados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da contratada:

- a) fornecer o objeto conforme o contrato;
- b) manter regularidade durante toda a execução;
- c) cumprir os horários estabelecidos;
- d) manter qualidade dos alimentos;
- e) observar normas sanitárias;
- f) substituir refeições recusadas;
- g) assumir transporte e demais custos;
- h) fornecer pessoal suficiente;
- i) manter instalações e equipamentos adequados;
- j) responder por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação;
- k) cumprir obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;
- l) comunicar imediatamente situações que possam comprometer a execução.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Compete ao Município:

- a) emitir as solicitações;
- b) informar quantidade, data, horário e local;
- c) acompanhar a execução;
- d) fiscalizar a qualidade;
- e) rejeitar refeições inadequadas;
- f) atestar as entregas;
- g) efetuar pagamentos devidos após a regular comprovação;
- h) comunicar irregularidades;
- i) aplicar as medidas administrativas cabíveis quando necessário.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. A gestão e fiscalização serão exercidas por servidores formalmente designados mediante portaria.

12.2. O fiscal deverá acompanhar a execução e registrar ocorrências.

12.3. O pagamento somente poderá ser autorizado após a conferência da efetiva entrega.

13. MEDIÇÃO

13.1. A medição será realizada com base no número efetivamente fornecido e aceito de refeições.

13.2. Para cada fornecimento deverá existir comprovação da quantidade entregue.

13.3. Não serão pagas refeições não solicitadas ou não comprovadamente entregues.

14. PAGAMENTO

14.1. O pagamento será realizado após a apresentação da nota fiscal e comprovação do fornecimento.

14.2. A nota fiscal deverá discriminar, no mínimo:

- quantidade fornecida;

- valor unitário;
- valor total;
- período da prestação;
- identificação do contrato.

14.3. O pagamento observará os prazos e condições estabelecidos no contrato e na legislação vigente.

15. VALOR ESTIMADO

Valor total estimado:

R\$ 57.500,00.

Quantidade:

2.500 refeições.

Valor unitário estimado:

R\$ 23,00 por refeição.

Item	Quantidade	Unitário	Total
01	2.500	R\$ 23,00	R\$ 57.500,00

16. PESQUISA DE PREÇOS

A estimativa deverá ser fundamentada na pesquisa de preços juntada ao processo administrativo, observando a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 822/2023, conforme informado pela unidade demandante.

A pesquisa deverá ser formalmente documentada e permitir a aferição da compatibilidade do preço estimado com o mercado.

17. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade Orçamentária	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa	Fonte
02.04.01 - Secretaria Municipal de Administração e Finanças	2.401 - Administração das Ações da Secretaria de Finanças	33.90.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Conforme LOA
02.05.01 - Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer	2.501 - Gerenciamento das Ações da Educação Básica	33.90.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Conforme LOA
02.07.01 - Secretaria Municipal de Combate às Desigualdades Sociais	2.701 - Gestão das Ações de Assistência Social	33.90.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Conforme LOA
02.08.01 - Secretaria Municipal de Infraestrutura	2.801 - Gerenciamento das Ações da Secretaria	33.90.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Conforme LOA

Observação: a fonte de recursos deverá ser preenchida/confirmada pelo setor contábil no momento da formalização da contratação, conforme a disponibilidade orçamentária correspondente.

18. VIGÊNCIA

18.1. O contrato terá vigência até dia 31 de dezembro, contados da data de sua assinatura, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

19. REAJUSTE E EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

19.1. Eventual reajuste observará o instrumento convocatório, o contrato e a legislação vigente.

19.2. Eventuais pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro deverão ser formalmente apresentados e devidamente comprovados, sendo analisados pela Administração conforme os requisitos legais.

20. SANÇÕES

20.1. O descumprimento das obrigações poderá ensejar a aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório/contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

21. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

21.1. O critério de julgamento será **MENOR PREÇO GLOBAL**, considerando que o objeto constitui item único.

21.2. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço global e atender integralmente às especificações e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

22. REGIME DE EXECUÇÃO

22.1. O fornecimento será parcelado, conforme necessidade da Administração, sem garantia de consumo integral do quantitativo estimado.

22.2. A Administração somente efetuará pagamento pelas refeições efetivamente solicitadas, fornecidas e aceitas.

23. SUSTENTABILIDADE

23.1. A contratada deverá adotar medidas destinadas à redução de desperdício de alimentos e ao uso racional de água, energia e materiais.

23.2. Sempre que tecnicamente possível, deverão ser utilizadas embalagens com menor impacto ambiental, observadas as exigências de segurança alimentar.

24. RISCOS DA CONTRATAÇÃO

24.1. Os riscos estão detalhados no Mapa de Riscos integrante do Processo Administrativo nº 4256/2026.

24.2. Os riscos prioritários estão relacionados à segurança alimentar, pontualidade, qualidade, quantidade, fiscalização e regularidade sanitária.

25. DA AUSÊNCIA DO PCA

25.1. Registra-se que o Município de Santa Brígida/BA ainda não possui Plano de Contratações Anual formalmente instituído.

25.2. A circunstância foi registrada no ETP e não impede a continuidade da contratação, considerando que a Lei nº 14.133/2021 se refere à compatibilização com o PCA **quando elaborado**.

26. DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. A contratação deverá observar integralmente a Lei nº 14.133/2021, regulamentações municipais aplicáveis, normas sanitárias e demais legislação pertinente.

26.2. Integram a instrução do processo:

- Documento de Formalização da Demanda/SD nº 278/2026;
- Estudo Técnico Preliminar;
- Pesquisa de preços;
- Mapa de Riscos;
- este Termo de Referência;
- minuta do contrato;
- documentação orçamentária;
- parecer jurídico;
- demais documentos exigidos pela legislação.

Santa Brígida, 24 de setembro de 2026

Diego Barbosa de Matos
Secretário de Infraestrutura

Maria De Lourdes Da Cruz As
Sec. de Educação, Esporte e Lazer

Nilson Pereira Silva
Secretário de Adm. E Finanças

Uiara Alves Magalhaes
Sec. de Desenvolvimento Social

