



TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Termo de Referência fundamentado no DFD N°. 240/2026 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL

Registro de Preços para futuros fornecimentos de refeições prontas, na modalidade de marmitas, e prestação de serviços de alimentação em sistema de buffet livre, sob demanda, visando atender às necessidades das diversas Secretarias do Município e do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMAE de Balneário Rincão/SC, durante a realização de capacitações, eventos, encontros, campanhas e demais ações institucionais.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro
---	-------------------	--	------------------	--	-------

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

X	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Após análise das necessidades da Administração Municipal, verificou-se que a solução mais vantajosa consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas e refeições em restaurante, sob demanda, por meio de Registro de Preços, permitindo que as solicitações sejam realizadas conforme a efetiva necessidade de cada Secretaria ou órgão da Administração. A solução contempla duas modalidades de atendimento, de forma a proporcionar maior flexibilidade e eficiência na execução dos serviços:

a) Marmitas: fornecimento de refeições prontas, com peso mínimo de 500 g (quinhentos gramas) por unidade, contendo, no mínimo, 02 (duas) opções de proteína, arroz, feijão, massas, saladas e acompanhamentos diversos, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo;

b) Refeições em restaurante: fornecimento de almoço em sistema de buffet livre, por pessoa, a ser servido na sede do restaurante contratado, contendo, no mínimo, 02 (duas) opções de proteína, arroz, feijão, massas, saladas e acompanhamentos diversos, com consumo livre dos alimentos disponibilizados no buffet, sem cobrança por peso ou quantidade.

A adoção dessa solução possibilita o atendimento das diferentes demandas da Administração com maior eficiência, qualidade e economicidade, eliminando a necessidade de o Município manter estrutura própria para preparo e fornecimento de refeições ou organização de serviços de buffet. Além disso, a contratação por demanda evita desperdícios, assegura o fornecimento apenas quando necessário e garante maior racionalização dos recursos públicos, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade dos serviços públicos.

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	ADM	TURISMO	EDUC.	SAMAE	TOTAL	VALOR UN.	VALOR TOTAL
------	---------------	----	-----	---------	-------	-------	-------	-----------	-------------

1	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – BUFFET LIVRE POR PESSOA: fornecimento de refeição tipo almoço, em sistema de buffet livre, por pessoa, contemplando, no mínimo: 02 (duas) opções de proteína, arroz, feijão, massas, saladas variadas e acompanhamentos diversos, em quantidade livre, incluindo todos os custos necessários à prestação do serviço. O valor deverá ser cotado por pessoa e compreender o consumo livre de todos os itens disponibilizados no buffet, durante a refeição.	UND	200	100	200	0	500	R\$ 49,90	R\$ 24.950,00
2	REFEIÇÃO TIPO MARMITA, COM PESO MÍNIMO DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS) E MÁXIMO DE 750 G (SETECENTOS E CINQUENTA GRAMAS) POR UNIDADE. contendo, no mínimo, 02 (duas) opções de proteína, arroz, feijão, massas, saladas e acompanhamentos diversos, em quantidade suficiente para compor uma refeição completa. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens próprias e adequadas para transporte e consumo. O valor deverá ser cotado por unidade e contemplar todos os custos necessários ao preparo, acondicionamento,	UND	100	100	100	50	350	R\$ 22,50	R\$ 7.875,00

	embalagem e fornecimento da refeição.								
								TOTAL	R\$ 32.825,00

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	R\$ 32.825,00 (Trinta e Dois Mil e Oitocentos e Vinte e Cinco Reais).
Fonte de Recurso:	
Dotação Orçamentária	
Complemento do Elemento:	

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

A empresa licitante deve demonstrar plena ciência do objeto licitado mediante a apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica**. O documento deve comprovar a execução prévia de serviços de características compatíveis com o escopo desta licitação.
Alvará Sanitário.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	A empresa contratada deverá executar os serviços e/ou realizar a entrega das refeições conforme a necessidade da Contratante, observando os seguintes prazos: • Marmitas (refeições prontas): poderão ser solicitadas no mesmo dia, devendo a empresa contratada atender em até 04 (quatro) horas seja para entrega ou retirada no local da contratada. • Fornecimento de almoço em sistema de buffet livre, por pessoa, a ser servido na sede do restaurante contratado: deverão ser solicitados com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para organização do espaço no estabelecimento contratado, a fim de garantir o adequado planejamento e execução dos serviços. As entregas deverão ser realizados nos locais definidos pelas Secretarias municipais, incluindo unidades da rede, espaços de eventos e demais locais indicados nas ordens de fornecimento. As solicitações serão realizadas exclusivamente mediante a emissão de Autorização de Fornecimento, na qual constarão os quantitativos, tipo de serviço (marmita ou buffet), local, data e demais especificações necessárias para a execução. A empresa contratada deverá garantir que as refeições sejam entregues prontas para consumo, conforme o caso, observando rigorosamente as condições de higiene, qualidade, acondicionamento e transporte, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
Local de execução/entrega:	A combinar;
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Será solicitado conforme a necessidade.
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	Na hipótese de constatação de irregularidades no objeto fornecido, tais como inadequação na qualidade dos alimentos, condições de higiene insatisfatórias, divergência quanto ao solicitado, embalagens violadas ou qualquer desconformidade com as especificações estabelecidas, a empresa contratada deverá proceder à substituição imediata do item. Para os casos de fornecimento de marmitas, a reposição deverá ocorrer no prazo máximo de 02 (duas) horas, contadas a partir da notificação da Contratante, considerando a natureza urgente do atendimento. Para o fornecimento de almoço em sistema de buffet livre, por pessoa, a ser servido na sede do restaurante contratado, a empresa deverá realizar a correção ou substituição dos itens irregulares de forma imediata, garantindo que não haja prejuízo ao atendimento dos participantes. A notificação poderá ser realizada por qualquer meio oficial de comunicação, inclusive eletrônico, devendo a contratada adotar todas as providências necessárias para sanar a irregularidade no prazo estabelecido.

		O não atendimento aos prazos estipulados poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas em contrato.
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:		12 (doze) meses, prorrogável na forma da lei.
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:		Não se aplica.
Condições de pagamento e/ou medição:		O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, em até 30 (trinta) dias, contados da aferição da nota fiscal/fatura, por Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito bancário em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário a serem especificadas pela licitante contratada na nota fiscal/fatura. a) A aferição da Nota Fiscal se dará mediante o “CERTIFICO” pelo responsável do órgão competente autorizado para o recebimento dos produtos, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas às quantidades e valores. b) A empresa fornecedora contratada deverá destacar na nota fiscal/fatura, além do número e a data de assinatura da autorização de fornecimento, contrato, os dados bancários: Banco, Agência e N°. Conta-Corrente. c) O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Balneário Rincão - SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente. A CONTRATADA deverá exibir nas datas de liquidação, obrigatoriamente, o recolhimento relativo à Seguridade Social (CND do INSS) e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), devidamente atualizados, sob pena do órgão competente do CONTRATANTE sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos subsequentes, sustação essa que só será liberada mediante apresentação dos mesmos. O não cumprimento do subitem acima não poderá ser considerado como atraso de pagamento, e em consequência, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro.
Obrigações contratada:	da	A empresa contratada obriga-se a: • Cumprir integralmente as condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e demais documentos da contratação; • Manter estabelecimento comercial regularmente instalado e em funcionamento no Município de Balneário Rincão/SC durante toda a vigência da contratação, em condições adequadas para a execução do objeto; • Manter estrutura física, equipamentos, utensílios e pessoal em quantidade suficiente e adequada para o preparo e fornecimento das refeições; • Disponibilizar o almoço em sistema de buffet livre na sede do estabelecimento localizado em Balneário Rincão/SC, conforme as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência; • Manter capacidade operacional para fornecer marmitas conforme as especificações contratadas, inclusive em situações de caráter emergencial, quando solicitado pela Administração; • Preparar e fornecer as refeições em condições adequadas de higiene, conservação, armazenamento e manipulação, observando integralmente a legislação sanitária e as normas aplicáveis à segurança dos alimentos; • Fornecer as marmitas de acordo com as especificações estabelecidas, inclusive quanto ao peso e à composição mínima, utilizando embalagens próprias, íntegras e adequadas para acondicionamento, transporte e consumo; • No serviço de buffet, disponibilizar as preparações previstas no Termo de Referência em quantidade suficiente para atendimento dos usuários, mantendo os alimentos adequadamente acondicionados e disponíveis durante o período da refeição; • Atender às solicitações da Administração nos prazos estabelecidos, inclusive aquelas decorrentes de necessidades emergenciais, observadas as condições previstas na contratação; • Responsabilizar-se integralmente pela qualidade, segurança, conservação e condições de consumo dos alimentos fornecidos; • Substituir ou refazer, às suas expensas, as refeições que apresentarem desconformidade com as especificações contratadas ou

	condições inadequadas de consumo, quando constatada a responsabilidade da Contratada; • Responsabilizar-se por todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo alimentos, mão de obra, preparo, embalagens, utensílios, equipamentos, limpeza, transporte eventualmente necessário, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas decorrentes da execução contratual; • Comunicar imediatamente à Administração qualquer circunstância que possa comprometer ou impedir o cumprimento das obrigações assumidas; • Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual, prestando todas as informações e apresentando os documentos solicitados pelo gestor ou fiscal do contrato; • Cumprir as determinações da fiscalização da Administração, nos limites de suas atribuições, sempre que relacionadas à adequada execução do objeto; • Manter, durante toda a vigência da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Conforme estabelecido na Ata de Registro de Preços.

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 003/2024. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

Gestor do contrato	Ramires Lino – Secretário de Administração e Finanças designado Port. 487/2025
Fiscal do contrato	Ivana Tereza Lourenço Galm/ Compras
Suplente do fiscal	Gislayne de Mello Sabino / Compras

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico;
Tipo de objeto:	Comum
Empreitada:	Não se aplica
Critério de julgamento:	Menor Preço (Pregão)
Forma de julgamento:	Por Item
Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	1%

Balneário Rincão/SC, 05/08/2026.

Documento assinado digitalmente
 IVANA TEREZA LOURENCO GALM
Data: 01/10/2026 13:34:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ivana Tereza Lourenço Galm
Compras

Documento assinado digitalmente

 GISLAYNE DE MELLO SABINO
Data: 01/10/2026 16:33:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Gislayne de Mello Sabino
Compras