TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão Contratante:	Município de Piranguçu/MG – Secretaria Municipal de Administração
Objeto:	Aquisição de refeições prontas (marmitex/"quentinha" e refeição individual), de forma parcelada e sob demanda
Forma de contratação:	CREDENCIAMENTO de fornecedores, mediante chamamento público, com inexigibilidade de licitação (arts. 6º, XLIII, 74, IV, e 79 da Lei nº 14.133/2021)
Critério de seleção:	Sem disputa por menor preço; credenciam-se todos os interessados que atendam às condições padronizadas, com preço fixado (tabelado); distribuição das demandas por sorteio inicial (art. 79)
Instrumentos:	Edital de chamamento público, termo de credenciamento e, na contratação, termo de contrato ou instrumento equivalente (nota de empenho), na forma do art. 95 da Lei nº 14.133/2021
Fundamentação:	DFD e ETP que instruem o processo administrativo

1. DO OBJETO

1.1 – Constitui objeto deste Termo de Referência o credenciamento de fornecedores para a aquisição futura e parcelada de refeições prontas – marmitex (refeição individual, tipo "quentinha") e refeição individual servida –, destinadas ao atendimento eventual e programado do fornecimento de refeições marmitex e de refeições prontas, de forma parcelada e sob demanda, destinadas ao atendimento eventual e programado à recepção e ao atendimento de autoridades, servidores e participantes em eventos, reuniões e solenidades de caráter institucional,, conforme especificações do item 4.

1.2 – Natureza e quantitativos. Trata-se de aquisição de bem/serviço comum, cujo quantitativo estimado consta do item 3 deste Termo, correspondendo ao total máximo previsto, sem obrigatoriedade de aquisição integral pela Administração.

1.3 – Prazo. O credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data estabelecida no instrumento convocatório, permanecendo aberto durante todo esse período para o ingresso de novos interessados que atendam às condições e aos requisitos de habilitação estabelecidos no Edital e em seus anexos. A vigência poderá ser prorrogada, mediante decisão devidamente motivada da Administração, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que permaneçam presentes o interesse público, a necessidade da contratação e a vantajosidade das condições estabelecidas, devendo ser promovida, quando necessária, a atualização dos valores e das demais condições do credenciamento. Os contratos, termos de credenciamento ou instrumentos equivalentes decorrentes do procedimento

observarão os respectivos prazos de vigência e de execução estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e no instrumento de contratação, sem prejuízo da observância dos limites e requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021..

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 – A contratação fundamenta-se no Documento de Formalização de Demanda (DFD) e no Estudo Técnico Preliminar (ETP) que instruem o processo, os quais demonstram a necessidade pública, a viabilidade técnica e econômica e a definição da solução, na forma do art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

2.2 – O ETP concluiu pela aquisição de refeições prontas mediante credenciamento de fornecedores, afastando a produção direta pela Administração por inviabilidade técnica e econômica, e adotando a forma de contratação por inexigibilidade de licitação (arts. 6º, XLIII, 74, IV, e 79 da Lei nº 14.133/2021), por assegurar isonomia, flexibilidade logística, continuidade do atendimento e economicidade.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Item	Descrição resumida	Un.	Quantidade estimada
01	Serviço de fornecimento de REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA – **MARMITEX P.** Especificação: fornecida em embalagem individualizada, contendo: arroz; feijão ou feijoada; salada ou refogados de legumes e/ou outras guarnições; um tipo de carne, podendo ser: bovina, suína, ave ou peixe, com peso médio não inferior a 450g. 1 copo de suco 300m/ ou refrigerante lata 350ml	UN	1.335
02	Serviço de fornecimento de REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA – **MARMITEX M.** Especificação: fornecida em embalagem individualizada, contendo: arroz; feijão ou feijoada; salada ou refogados de legumes e/ou outras guarnições; um tipo de carne, podendo ser: bovina, suína, ave ou peixe, com peso médio de 700g. 1 copo de suco 300m/ ou refrigerante lata 350ml	UN	1.515
03	Serviço de fornecimento de REFEIÇÃO NO SISTEMA presencial "SELF SERVICE". Especificação: almoço "self service" servido no restaurante, buffet livre**, com balança**,(por kg)	KG	1.220
04	Serviço de fornecimento de REFEIÇÃO NO SISTEMA presencial "PRATO FEITO". Especificação: almoço "PRATO FEITO" servido no restaurante, **sem balança, valor fixo por pessoa**) 1 copo de suco 300m/ ou refrigerante lata 350ml	UN	1.380
05	Água sem gás (GARRAFA 500ml)	UN	2.500
06	Água com gás.(GARRAFA 500ml)	UN	1.500

07	Refrigerante lata de 350 ml.	UN	3.000
08	Refrigerante de 2L.	UN	600
09	Suco natural 300ml. (COPO)	UN	800
10	Suco natural jarra de 1L.	UN	300

4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

4.1 – As refeições deverão atender, no mínimo, às seguintes características:

a) marmitex/refeição individual composta de arroz, feijão, uma guarnição, salada e proteína (carne bovina, frango, suíno ou peixe), com gramatura e composição mínimas definidas no edital;

b) refeições preparadas no dia do fornecimento, servidas em temperatura adequada, sem reaproveitamento de sobras;

c) acondicionamento em embalagem apropriada de isopor, descartável, lacrada e própria para alimentos, com talheres descartáveis quando solicitado;

d) variedade de cardápio, evitando-se repetição excessiva, conforme detalhamento do edital;

e) observância das boas práticas para serviços de alimentação e das normas sanitárias vigentes (Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e normas complementares da Vigilância Sanitária).

4.2 – O fornecedor responde integralmente pela procedência dos gêneros, pela higiene e pela qualidade das refeições, bem como pela manutenção das condições sanitárias exigidas em lei.

4.3 – Poderá ser exigida a identificação do fornecedor na embalagem, com data de preparo, conforme detalhamento do edital.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 – Condições padronizadas. O credenciamento observará condições padronizadas, aplicáveis igualmente a todos os interessados, vedado tratamento discriminatório, admitindo-se o credenciamento a qualquer tempo durante a vigência do edital (art. 79 da Lei nº 14.133/2021).

5.2 – Licenciamento sanitário. É requisito indispensável a apresentação de Alvará/Licença Sanitária vigente, expedida pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de preparo e fornecimento de refeições.

5.3 – Qualidade. O fornecedor deverá manter, durante toda a vigência, as condições de habilitação e o padrão de qualidade e higiene exigidos, sujeitando-se à fiscalização da Administração e dos órgãos sanitários.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 – Distribuição das demandas. Concluído o credenciamento, realizar-se-á sorteio, entre os credenciados, para definição da ordem inicial de atendimento. As demandas serão então distribuídas segundo essa ordem, de forma sucessiva, reiniciando-se o ciclo sempre que o último credenciado da lista tiver sido convocado a fornecer, e assim sucessivamente, de modo a assegurar a distribuição equânime das oportunidades entre todos os credenciados.

6.2 – Solicitação. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de requisição/Ordem de Fornecimento e/ou nota de empenho ao credenciado da vez, observada a ordem definida no item 6.1.

6.3 – Prazo de fornecimento. A entrega deverá ocorrer no mesmo dia da solicitação, no horário indicado, contado do recebimento da requisição/Ordem de Fornecimento, salvo prazo diverso ajustado no edital.

6.4 – Local de entrega. O fornecimento das refeições ocorrerá de acordo com a natureza de cada item e com a demanda da Secretaria requisitante, podendo ser realizado: mediante entrega no(s) local(is) indicado(s) pela Administração, no Município de Piranguçu/MG; mediante retirada da refeição diretamente no estabelecimento credenciado; ou mediante consumo presencial pelo servidor, beneficiário ou pessoa devidamente autorizada pela Administração no próprio estabelecimento credenciado. Nos itens correspondentes ao fornecimento de refeição presencial no sistema self-service, o atendimento será realizado diretamente no restaurante credenciado, mediante disponibilização de almoço em sistema de buffet livre, com pesagem em balança quando o item for contratado por quilograma (kg), observadas as especificações, condições e valores estabelecidos no Termo de Referência. Quando houver entrega em local indicado pela Secretaria requisitante, todos os custos relacionados ao transporte, acondicionamento, deslocamento e demais despesas necessárias à adequada execução do objeto correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

6.5 – Recebimento. As refeições serão recebidas e conferidas no ato da entrega, quanto à quantidade, à conformidade com a especificação e às condições de higiene e temperatura, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

6.6 – As refeições em desacordo com a especificação ou com as condições sanitárias serão rejeitadas, obrigando-se o fornecedor a substituí-las de imediato, às suas expensas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis e de convocação do próximo credenciado na ordem.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (CREDENCIADA)

– fornecer as refeições no prazo, no local e nas condições estabelecidas neste Termo e no edital, observada a ordem de distribuição;

– preparar as refeições no dia do fornecimento, com gêneros próprios para consumo, mantendo os padrões de qualidade, higiene e temperatura exigidos;

– manter, durante toda a vigência, o Alvará/Licença Sanitária e as demais condições de habilitação e credenciamento;

– substituir de imediato, às suas expensas, as refeições que apresentarem defeito, desconformidade ou impropriedade sanitária;

– responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, na forma da legislação civil e do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

– responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução, que não transferem responsabilidade ao Município;

– comunicar à Administração, com a antecedência possível, qualquer fato que impeça o fornecimento, para convocação do próximo credenciado;

– cumprir a legislação sanitária, ambiental e as demais normas aplicáveis.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

– convocar os credenciados segundo a ordem definida em sorteio e o rodízio, assegurando tratamento isonômico;

– receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas, rejeitando o que estiver em desacordo;

– efetuar o pagamento no prazo previsto, após o recebimento e o atesto da nota fiscal;

– acompanhar e fiscalizar a execução por meio de fiscal/gestor designado por Portaria;

– comunicar ao fornecedor, por escrito, imperfeições e irregularidades, fixando prazo para correção;

– aplicar as sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

– prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução do objeto.

9. DO MODELO DE GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1 – A execução será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscal(is) designados formalmente por Portaria, nos termos dos arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

9.2 – Compete à fiscalização controlar a ordem de distribuição e o rodízio, conferir a quantidade e a conformidade das refeições, verificar as condições sanitárias, atestar as notas fiscais e registrar as ocorrências.

9.3 – A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor pela qualidade e conformidade do objeto, na forma do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1 – O pagamento será efetuado por refeição efetivamente fornecida e aceita, ao preço tabelado, no prazo de até 10 dias após o fornecimento e a apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização.

10.2 – A nota fiscal deverá indicar os dados bancários do fornecedor (banco, agência e conta vinculada ao CNPJ) e o número do processo correspondente.

10.3 – O pagamento fica condicionado à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista e será suspenso na hipótese de descumprimento das obrigações contratuais ou de credenciamento.

11. DAS CONDIÇÕES DE QUALIDADE E GARANTIA

11.1 – Qualidade. O fornecedor garante a qualidade e a segurança sanitária das refeições, sem prejuízo da garantia legal prevista no Código de Defesa do Consumidor, obrigando-se à substituição imediata dos itens em desconformidade, sem ônus ao Município.

11.2 – Garantia de execução. Em razão da natureza do objeto (fornecimento de pronta entrega e pagamento por refeição efetivamente fornecida), dispensa-se, em regra, a garantia de execução, ressalvada previsão diversa e justificada no edital, observados os arts. 96 a 98 da Lei nº 14.133/2021.

12. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1 – A seleção dar-se-á por credenciamento, mediante chamamento público, com inexigibilidade de licitação (arts. 6º, XLIII, 74, IV, e 79 da Lei nº 14.133/2021), credenciando-se todos os interessados que atendam às condições padronizadas, sem disputa por preço, ao valor tabelado pela Administração.

12.2 – Habilitação/credenciamento. Serão exigidos os documentos de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, no que couber, além de:

– Alvará/Licença Sanitária vigente, compatível com a atividade;

– declaração de cumprimento dos requisitos de credenciamento e das condições padronizadas;

– declaração de aceitação do preço tabelado e da sistemática de sorteio e rodízio.

13. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1 – O preço a ser tabelado e o valor global estimado serão apurados por pesquisa de preços na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com utilização combinada dos parâmetros do art. 23, § 1º (PNCP, contratações análogas de outros entes, tabelas/mídia especializada e pesquisa direta com, no mínimo, 3 fornecedores).

13.2 –| Valor total estimado encontra-se em anexo.

13.3 – Os preços unitários referenciais, as memórias de cálculo e os documentos de suporte integram o processo, na forma do art. 6º, XXIII, "i".

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 – A dotação orçamentária será indicada no momento da formalização de cada contratação/empenho, com a correspondente reserva.

14.2 – Dotação orçamentária (a informar na contratação):

Func. Programática: 02.01.01.04.122.0002.2012

Natureza da Despesa: 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica

Fonte de Recurso: 1.500.000.0000

Ficha:34

Unid. Orçamentária: Manutenção das Atividades da Administração

Func. Programática: 02.02.01.04.122.0003.2013

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica

Fonte de Recurso: 1.500.000.0000

Ficha:45

02.02.01.04.122.0003.2014 Parcerias com Orgãos, Instituições Governamentais e Entidades de Apoio.

3.3.30.41.00 Contribuições

Ficha: 51

Gestão Administrativa da Secretaria de Assistência Social, Fortalecimento do Conselho Tutelar, Gestão de Programas da Assistência Social, Desenvolvimento de Atividades da Proteção Social Básica, Desenvolvimento das Políticas de Assistência à Criança e Adolescente e Desenvolvimento de Política de Assistência ao

Idoso.

Projeto/atividade: Outros Serviços De Terceiros - Pessoa Jurídica

Ficha: 270 Fonte: 1.500.000.0000

Ficha: 278 Fonte: 1.500.000.0000

Ficha: 284 Fonte: 1.500.000.0000

Ficha: 306 Fonte: 1.500.000.0000

Ficha: 314 Fonte: 1.500.000.0000

Ficha: 319 Fonte: 1.500.000.0000; 1.759.000.0000

02.04.01.12.122.0005.2025 Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

Func. Programática: 3.3.90.39.00 Natureza da Despesa: Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte de Recurso: 1.500.000.1001 Ficha: 100

02.04.01.12.361.0006.2040 Desenvolvimento das Atividades do Ensino Fundamental

Func. Programática: 3.3.90.39.00 Natureza da Despesa: Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte de Recurso: 1.500.000.1001 Ficha: 115

02.04.01.12.365.0007.2034 Desenvolvimento das Atividades das Pré Escolas

Func. Programática: 3.3.90.39.00 Natureza da Despesa: Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte de Recurso: 1.500.000.1001 Ficha: 135

Unidade Orçamentária: 02.04.01.12.365.0007.2035-Manutenção das Atividades das Creches

Func. Programática: 3.3.90.39.00 Natureza da Despesa: Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte de Recurso: 1.500.000.1001 Ficha: 145

Dotação orçamentária: 02.06.01.10.122.0013.2045 Gestão administrativa da secretaria de saúde

3.3.90.39.00 Outros serviços de terceiros - Pessoa Jurídica

Ficha: 197

Fonte: 1.500.000.1002/ 1.600.000.0000/ 1.621.000.0000

02.06.02.10.301.0013.2047 Atividades da Atenção primária em Saúde

3.3.90.39.00 Outros serviços de terceiros - Pessoa Jurídica

Ficha: 208

Fonte: 1.500.000.1002/ 1.600.000.0000/ 1.621.000.0000

02.09.01.04.122.0018.2074; Gestão Administrativa da Secretaria de Obras Transportes e Serviços Públicos

Ficha:

371

fonte: 1.500.000.0000

02.08.01.04.122.0004.2067 Gestão Administrativa da Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente

3.3.90.39.00 Outros Serviços de Terceiro e Pessoa Juridíca

Ficha: 335

02.05.01.04.122.0003.2037 Gestão Administrativa da Secretaria de Cultur, Esporte, Lazer e Turismo

3.3.90.39.00 Outros Serviços de Terceiro e Pessoa Jurídica.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

Tratando-se de fornecimento de refeições prontas mediante credenciamento pessoal do fornecedor, não se admite subcontratação do objeto. Os serviços de preparo e entrega integram a obrigação do credenciado.

16. DAS ALTERAÇÕES E DA VIGÊNCIA

16.1 – As eventuais alterações contratuais reger-se-ão pelos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.2 – A vigência do credenciamento e a de cada contrato/instrumento equivalente serão as definidas no edital, admitido o ingresso de novos credenciados a qualquer tempo durante a vigência.

17. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 – O credenciado que incorrer nas infrações do art. 155 da Lei nº 14.133/2021 estará sujeito às sanções do art. 156 – advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade –, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.2 – A multa, calculada na forma do edital/contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 156, § 3º, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.3 – As sanções serão aplicadas segundo a natureza e a gravidade da infração, os danos causados e as circunstâncias atenuantes ou agravantes, na forma dos arts. 156 e seguintes, sem prejuízo do descredenciamento nos casos previstos no edital.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 – Integram este Termo de Referência o DFD e o ETP do processo, bem como o edital de chamamento público e seus anexos.

18.2 – A divulgação observará o art. 94 da Lei nº 14.133/2021, admitida, na forma do art. 176, parágrafo único, I, a publicação em diário oficial e no sítio eletrônico oficial enquanto não adotado plenamente o PNCP, quanto aos municípios de menor porte.

18.3 – Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021, do regulamento municipal de credenciamento e das demais normas aplicáveis.

Piranguçu/MG, 21 de setembro de 2026.

AUREA SABRINA SILVA:13958310680

Assinado de forma digital por AUREA SABRINA SILVA:13958310680
Dados: 2026.09.23 13:43:34 -03'00'

AUREA SABRINA SILVA

Secretário(a) Municipal de Administração