



# TERMO DE REFERÊNCIA

Uberaba/MG, 10 de outubro de 2025.

## 1. OBJETO

**1.1.** Contratação de prestador de serviços para o fornecimento de lanches prontos, com a finalidade de atender os **diversos eventos e reuniões internas e externas** desta Autarquia Municipal, e também, os **eventos caracterizados como socioambientais e culturais** conforme escopo de fornecimento destacado neste Termo de Referência.

### 1.2. ESCOPO DO FORNECIMENTO

**1.2.1.** O fornecimento se dará de acordo com as necessidades desta CODAU, cuja previsão se dará de acordo com cada evento e com a caracterização da quantidade de servidores ou pessoas que participarão. Objetivando o interesse público ocorrerá o **REGISTRO DA TABELA DE PRODUTOS** e sua utilização se dará de acordo com as necessidades autárquicas. A referida tabela com as caracterizações dos produtos e suas respectivas unidades de medida são:

PRODUTO	UNIDADE
Sanduíches naturais com pão de forma, pão de sal ou pão de batata recheado com 01 fatia de Peito de peru, 01 fatia de Mussarela, alface e tomate;	KG
Mini Quiche: recheado com palmito; frango com alho poró; queijo; tomate seco com ricota;	KG
Bolo (acondicionado em embalagem apropriada), diversos sabores, tais como: cenoura com cobertura de ganache de chocolate, milho, farinha com coco, fubá, fubá com queijo, laranja, mandioca com queijo, banana com canela, abacaxi, maçã, chocolate com cobertura de ganache de chocolate;	KG
Pão de queijo pequeno e Chipa de Queijo;	KG
Broa de doce e de sal;	KG
Salada de frutas (potes de 100g com no mínimo 4 frutas) conforme sugestões: mamão, banana, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, pêra, maçã, laranja e morango;	KG



Biscoito de polvilho azedo e polvilho doce, Biscoito de Ovos e Biscoito Caseiro;	KG
Salgados variados, tais como: coxinha com requeijão, quibe, quibe com queijo, risole, empada, cachorro quente, pastel (queijo e carne), bolinha de queijo, esfiha (carne) e mini pizza de frango com catupiry, calabresa e presunto e mussarela;	KG
Roscas doces, Roscas Húngaras, diversos sabores, tais como: coco, leite condensado e goiabada.	KG
Petit Four: Beliscão, Goiabinha, Sequilhos, Casadinhos, Macarons;	KG
Tortas confeitadas, diversos recheios, tais como: leite ninho, leite ninho com morango, creme de avelã, creme de avelã com morango, brigadeiro e frutas vermelhas.	KG
Refrigerantes de 1 e 2 litros, tipo cola e guaraná normal e zero açúcar.	PÇ
Sucos, diversos sabores, tais como: caju, pêssago, uva, manga, goiaba, laranja, maracujá; pronto para beber; acondicionado em embalagem apropriada; capacidade: 700ml, 900ml e 01 litro.	PÇ

## 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** A realização de eventos institucionais, capacitações internas, reuniões prolongadas e atividades de representação administrativa demanda que a CODAU assegure condições adequadas para o pleno desenvolvimento das atividades, evitando interrupções e garantindo continuidade às discussões que compõem o processo decisório. Nesses contextos, a oferta de lanches não se enquadra como liberalidade ou benefício adicional, mas como medida de suporte operacional que reduz deslocamentos durante atividades estratégicas e contribui para um ambiente propício à condução de trabalhos que exigem concentração e permanência prolongada dos participantes.

Adicionalmente, determinadas agendas administrativas — especialmente aquelas relacionadas a negociações técnicas, reuniões com órgãos de controle, apresentações de projetos, oficinas de planejamento e encontros intersetoriais — com frequência ultrapassam o período regular de expediente. A ausência de apoio logístico adequado nessas situações tende a fragmentar as atividades, ocasionando interrupções, dispersões e maior comprometimento da dinâmica de trabalho, o que pode impactar negativamente a eficiência das deliberações. Assim, o fornecimento de lanches atua como instrumento facilitador da continuidade das reuniões, permitindo que estas ocorram de maneira mais organizada e com menor interferência externa.

A Autarquia também realiza atividades de capacitação, encontros internos de atualização e



eventos de valorização do servidor, os quais compõem o calendário organizacional anual. A disponibilização de lanches nesses momentos atende ao propósito de oferecer condições adequadas para a participação contínua dos servidores, fortalecendo as iniciativas de integração, desenvolvimento profissional e reconhecimento institucional. Dessa forma, a utilização desses insumos estende-se não apenas às agendas de natureza técnica, mas também às ações que integram a rotina administrativa e de gestão de pessoas da CODAU.

Nesse cenário, destaca-se ainda que a atual Ata de Registro de Preços nº 128/2023, que subsidia o atendimento dessas demandas, encerra-se em 04/12/2025. Tal fato impõe à Administração a obrigação de instaurar novo procedimento licitatório, de modo a evitar descontinuidade no suporte operacional que ampara eventos e reuniões institucionais. Portanto, a abertura de nova licitação não apenas atende ao requisito legal decorrente do término da vigência da ata vigente, mas também assegura a manutenção de condições mínimas para a realização das atividades administrativas, reforçando o compromisso da CODAU com o planejamento adequado, a eficiência e o atendimento regular de suas finalidades públicas.

### 3. ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR DO FORNECIMENTO

**3.1.** A licitante além do fornecimento, **DEVERÁ** prestar os serviços objeto deste Termo de Referência da seguinte forma:

- 3.1.1.** Os lanches deverão ser entregues em embalagens apropriadas e prontos para serem consumidos;
- 3.1.2.** Os lanches e ou cardápios elaborados para cada evento deverão ser fornecidos e preparados, em concordância com as normas sanitárias vigentes;
- 3.1.3.** As solicitações serão promovidas pela Autarquia de acordo com as necessidades e nas formalidades devidas;
- 3.1.4.** As datas e horários específicos e de acordo com a necessidade desta Autarquia, serão informados com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência de cada evento, com exceção de pequenas reuniões extraordinárias que poderão ser informadas com até 2 (duas) horas de antecedência;
- 3.1.5.** Poderá ocorrer, em detrimento de cancelamentos e ou outros fatores, motivadores que impedirão a realização do evento programado. Nestes casos, ocorrerá comunicação expressa desta Autarquia ao contratado em até 12 (doze) horas;

### 4. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**4.1.** Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente por meio de gestor, fiscal e suplentes do

contrato;

- 4.2. Solicitar os serviços com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência de cada evento, com exceção de pequenas reuniões extraordinárias que poderão ser informadas com até 2 (duas) horas de antecedência, informando as quantidades previstas para cada evento;
- 4.3. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições contratuais;
- 4.4. Supervisionar o fornecimento objeto deste Termo de Referência;
- 4.5. Permitir e facilitar o acesso da contratada nas Unidades deste CODAU;
- 4.6. Vincular aos itens que compõem este Termo de Referência;
- 4.7. Elaborar os cardápios de acordo com cada tipo de evento a ser promovido por esta Autarquia;
- 4.8. Emitir na formalidade devida autorização para a entrega dos produtos indicando na mesma, o local do evento e as quantidades previstas, ou, retirada pelo motorista autorizado pela Autarquia;
- 4.9. Encaminhar de imediato a Seção de Contratos ou Registro de Preços, **CÓPIA DA AUTORIZAÇÃO DE ENTREGA DOS PRODUTOS** para a emissão do respectivo Pedido de Empenho.

## 5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- 5.2. Relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do Gestor, Fiscal e Suplentes do Contrato;
- 5.3. Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para fiel desempenho das atividades especificadas e sujeitar-se a mais ampla fiscalização, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 5.4. Cumprir os horários estipulados pelo CONTRATANTE;
- 5.5. Os produtos que compõem a Tabela de Produtos deverão ser preparados nas instalações da CONTRATADA e trazidos prontos para serem servidos nos locais que ocorrerão os eventos;
- 5.6. O transporte, acondicionamento e ou embalagens, além do preparo dos alimentos, deverão obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária;

- 5.7. Informar em até 24 (vinte e quatro) horas os respectivos pesos e preços do cardápio para a apropriação da respectiva despesa;
- 5.8. Emitir nota fiscal com os quantitativos de cada fornecimento e em conformidade com a Tabela de Produtos.

## 6. DOS LOCAIS

- 6.1. Os locais para o fornecimento e respectiva prestação de serviços se darão nas Unidades Central, Comercial, Logística, CETA e Operacional deste CODAU, a saber:
  - 6.1.1. **Unidade CETA** – Centro Educação e Tecnologia ambiental – Av. Dr. Randolpho Borges Júnior nº 1000 – Univerdecidade – Uberaba, MG;
  - 6.1.2. **Unidade Logística – COL** – Centro Operacional de Logística – Av. Nenê Sabino nº 900 – Santa Marta – Uberaba, MG;
  - 6.1.3. **Unidade Operacional** – Rua delfim Moreira nº 762 - Fabrício - Uberaba, MG;
  - 6.1.4. **Unidade Central** – Av. Leopoldino de Oliveira nº 5100 - Vila Olímpica - Uberaba, MG;
- 6.2. Poderá ocorrer designação de um outro setor para a entrega, obedecendo como limitação a malha urbana da cidade de Uberaba, resguardando assim o interesse público.

## 7. DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Os PREÇOS REGISTRADOS serão os destacados na TABELA descrita neste Termo de Referência, devendo ocorrer por parte do contrato a explicitação em nota fiscal competente, do específico fornecimento demandado;
- 7.2. Além da explicitação dos preços, deverá ocorrer menções das quantidades.

## 8. DA CAPACIDADE TÉCNICO OPERACIONAL E VISTORIA

- 8.1. O licitante deverá apresentar por ocasião dos documentos de habilitação, atestado de capacidade técnico operacional, onde fique demonstrado que a empresa já atuou como fornecedora de lanches prontos, compatível em quantidade e prazos com os ora licitados;
- 8.2. A CODAU poderá promover vistoria nas instalações do licitante e ou contratado a qualquer hora, seja ele na fase de homologação ou durante a vigência do contrato.



## 9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. O período de vigência do contrato será de até **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período naquilo que a Lei de Licitações e Contratos estabelece.

## 10. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO

10.1. O critério de julgamento será o de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO SOBRE A TABELA ELABORADA**;

10.2. Deverá o licitante respeitar a limitação de cada preço unitário, ou seja, os preços não poderão ser maiores que os estabelecidos na referida tabela.

## 11. RECEBIMENTO DO SERVIÇO

11.1. Os serviços, objeto da presente contratação, serão recebidos 30 (trinta) minutos antes de cada evento para se verificar a qualidade do cardápio apresentado.

## 12. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

12.1. O Gestor, Fiscal e Suplentes do contrato farão a fiscalização e acompanhamento do contrato.

## 13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado, sem atualização financeira, pelo CONTRATANTE, no 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço. Para isso, a Nota Fiscal deverá conter o devido "DE ACORDO" do gestor e/ou preposto por ele designado, a qual deverá ser protocolizada até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao serviço.

## 14. DO CARDÁPIO

14.1. O cardápio será definido com a antecedência estipulada neste Termo de referência;

14.2. A estipulação dos respectivos itens estará limitada nas possíveis combinações destacadas na **TABELA DE PRODUTOS**;



## 15. DO CONTROLE DE QUALIDADE

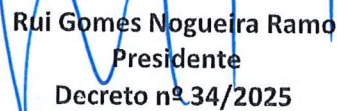
**15.1.** A CODAU promoverá pesquisa de satisfação e controle de qualidade dos lanches oferecidos junto ao público alvo, onde serão aferidos os sabores, qualidade oferecida e a própria **CONFORMIDADE DO FORNECIMENTO**.

Elaboração:

  
Suellen Donófrío Salge  
Assessora Executiva da Presidência

  
Tais Cristina Cruz Clemente  
Assessora Técnica da Presidência

Vistas / Autorização:

  
Rui Gomes Nogueira Ramos  
Presidente  
Decreto nº 34/2025



## ANEXO I

### TABELA DE PRODUTOS

LICITANTE:

PRODUTO	UNIDADE
Sanduíches naturais com pão de forma, pão de sal ou pão de batata recheado com 01 fatia de Peito de peru, 01 fatia de Mussarela, alface e tomate;	KG
Mini Quiche: recheado com palmito; frango com alho poró; queijo; tomate seco com ricota;	KG
Bolo (acondicionado em embalagem apropriada), diversos sabores, tais como: cenoura com cobertura de ganache de chocolate, milho, farinha com coco, fubá, fubá com queijo, laranja, mandioca com queijo, banana com canela, abacaxi, maçã, chocolate com cobertura de ganache de chocolate;	KG
Pão de queijo pequeno e Chipa de Queijo;	KG
Broa de doce e de sal;	KG
Salada de frutas (potes de 100g com no mínimo 4 frutas) conforme sugestões: mamão, banana, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, pêra, maçã, laranja e morango;	KG
Biscoito de polvilho azedo e polvilho doce, Biscoito de Ovos e Biscoito Caseiro;	KG
Salgados variados, tais como: coxinha com requeijão, quibe, quibe com queijo, risole, empada, cachorro quente, pastel (queijo e carne), bolinha de queijo, esfiha (carne) e mini pizza de frango com catupiry, calabresa e presunto e mussarela;	KG
Roscas doces, Roscas Húngaras, diversos sabores, tais como: coco, leite condensado e goiabada.	KG
Petit Four: Beliscão, Goiabinha, Sequilhos, Casadinhos, Macarons;	KG



Tortas confeitadas, diversos recheios, tais como: leite ninho, leite ninho com morango, creme de avelã, creme de avelã com morango, brigadeiro e frutas vermelhas.	KG
Refrigerantes de 1 e 2 litros, tipo cola e guaraná normal e zero açúcar.	PÇ
Sucos, diversos sabores, tais como: caju, pêsego, uva, manga, goiaba, laranja, maracujá; pronto para beber; acondicionado em embalagem apropriada; capacidade: 700ml, 900ml e 01 litro.	PÇ

## DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que concordamos com todas as cláusulas e exigências comerciais e procedimentais contidas no processo de licitação..... e seus respectivos anexos.

Uberaba MG.....

Carimbo e Assinatura