



PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - Compras

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 – O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição parcelada de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), acondicionadas em recipientes descartáveis, destinadas exclusivamente ao atendimento do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer, no Município de Brotas/SP.

1.2 – Trata-se de aquisição de material de consumo, consistente em gêneros alimentícios preparados para consumo imediato.

1.3 – A contratação será realizada por meio de Sistema de Registro de Preços, visando atender às demandas de forma contínua e conforme necessidade do SCFV, durante a vigência da Ata.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1 – O objeto consiste no fornecimento de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), acondicionadas em recipientes descartáveis apropriados, devidamente fechados, higienizados e adequados ao transporte de alimentos.

2.2 – As refeições deverão ser preparadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo condições adequadas de higiene, conservação, manipulação e transporte, sendo de responsabilidade da contratada a qualidade dos alimentos fornecidos.

2.3 – As refeições deverão ser entregues prontas para consumo, observando rigorosamente os cardápios e porcionamentos descritos neste Termo de Referência, garantindo padrão nutricional adequado ao público infantojuvenil, qualidade dos insumos, equilíbrio alimentar e segurança sanitária.

2.3.1 – Os cardápios estabelecidos neste Termo de Referência constituem referência obrigatória para o fornecimento, admitindo-se variações equivalentes de até 10% (dez por cento), para mais ou para menos, no peso dos alimentos, desde que:

I – não haja prejuízo ao valor nutricional da refeição;

II – sejam mantidas as categorias alimentares (carboidrato, proteína, leguminosa, legumes/verduras e complemento alimentar);

III – seja respeitada a qualidade, apresentação e suficiência alimentar da refeição;

IV – não ocorra substituição por alimentos de qualidade inferior.

2.3.2 – Eventuais substituições de itens do cardápio somente poderão ocorrer mediante justificativa técnica, devendo manter equivalência nutricional e serem previamente aceitas pela Administração, quando solicitado.

Descrição	Quantidade
<p>Tipo 1: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz, 80g de feijão e 130g de filé de frango grelhado. Uma divisória com 80g de repolho refogado. Uma divisória com 80g de salada de alface com tomate. E 100g de mamão tipo Formosa picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 2 Tipo 2: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 130g de carne moída com cenoura, ervilha e abobrinha. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de pepino. E uma mexerica de mínimo 120g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 3 Tipo 3: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 80g de arroz, 80g de feijão e 120g de bife grelhado. Uma divisória com 100g de purê de batata com abóbora cabotiá. Uma divisória com 60g de vinagrete (tomate, cebola e cheiro-verde). E um pote plástico com tampa de 100ml com pudim de leite condensado. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 4 Tipo 4: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz com cenoura ralada, 80g de feijão e 70g de abobrinha refogada. Uma divisória com 140g de strogonoffe de frango. Uma divisória com 70g de salada de beterraba e uma maçã tipo fuji de mínimo 150g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 5 Tipo 5: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 150g de carne de panela com mandioca. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de couve. E um pote plástico com tampa de 100ml com gelatina. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 6 Tipo 6: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 150g de macarrão cozido ao sugo e 120g de almôndegas de carne com cenoura ralada. Uma divisória com 70g de brócolis refogado. Uma divisória com 70g de salada de alface E uma banana tipo nanica de mínimo 100g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250

TIPO 7 Tipo 7: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 80g de feijão. Uma divisória com 150g de lombo suíno em cubos com cenoura e abobrinha. Uma divisória com 80g de salada de repolho com tomate. E 100g de abacaxi picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)	4250
total	29.750 refeições.

BS.: Havendo qualquer divergência entre as especificações e unidades de medida contidas no item deste termo e as que constam no CATMAT/CATSER, prevalecerão as descrições constantes neste Termo de Referência.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto da presente contratação é classificado como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

3.2. Trata-se de aquisição de material de consumo, consistente em refeições prontas (marmitex), cujas características são padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, permitindo a comparação objetiva entre as propostas, possuindo padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, ainda que com composição nutricional específica adaptada ao público infantojuvenil atendido pelo SCFV.

4. DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

4.1. A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de refeição pronta para consumo aos usuários vinculados ao Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescência.

4.2. A oferta de alimentação adequada é essencial para assegurar a permanência, o bem-estar e o desenvolvimento das crianças e adolescentes atendidos, contribuindo diretamente para o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários e para o bom desempenho nas atividades socioassistenciais.

4.3. A contratação justifica-se pela necessidade de garantir alimentação equilibrada, segura e compatível com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional, considerando o público infantojuvenil em situação de vulnerabilidade social.

4.4. Ressalta-se que a Administração não dispõe de estrutura física, equipamentos e pessoal suficientes para o preparo interno das refeições, o que torna a contratação de empresa especializada a alternativa mais eficiente e economicamente vantajosa.

4.5. A adoção do fornecimento por meio de marmitex prontas proporciona maior agilidade, padronização da qualidade, atendimento às normas sanitárias vigentes e melhor controle da execução do serviço.

4.6. Diante do exposto, a contratação mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de refeições prontas (marmitex) destinadas exclusivamente ao atendimento do SCFV – Projeto Adolescer.

6.2. Os produtos deverão ser preparados e fornecidos por empresa devidamente regularizada, que possua alvará sanitário válido e atenda integralmente às normas da vigilância sanitária, bem como às demais legislações aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos.

6.3. As refeições deverão ser entregues prontas para consumo imediato, acondicionadas em embalagens descartáveis adequadas, resistentes, higiênicas e próprias para transporte de alimentos, de forma a garantir a integridade, conservação e segurança alimentar.

6.4. A contratada deverá assegurar boas práticas de manipulação de alimentos, observando condições adequadas de higiene, temperatura, acondicionamento e transporte, conforme legislação sanitária vigente.

6.5. As refeições deverão observar composição nutricional adequada ao público infantojuvenil, conforme cardápio definido, elaborado com base em critérios técnicos de alimentação saudável e segurança alimentar.

6.6. A execução do fornecimento será realizada de forma parcelada, conforme demanda do serviço, não havendo obrigatoriedade de consumo mínimo ou máximo.

6.7. A contratada deverá garantir a pontualidade nas entregas, conforme horários estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer o funcionamento das atividades públicas.

6.8. Os produtos deverão apresentar padrão mínimo de qualidade, sabor, conservação e porcionamento compatível com o quantitativo definido em cada tipo de marmita, garantindo suficiência alimentar.

6.9. A contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada nos termos da legislação vigente, mediante comprovação de vantajosidade para a Administração.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO E GARANTIA

7.1. A subcontratação parcial do objeto poderá ser admitida, desde que previamente autorizada pela Administração, sendo vedada a subcontratação da atividade principal, especialmente o preparo das refeições, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução, qualidade e segurança alimentar.

7.2. Garantia da Contratação - Não será exigida garantia contratual, nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Objeto da execução

8.1.1. O objeto desta contratação consiste no fornecimento parcelado de refeições prontas (marmitex), destinadas exclusivamente aos usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no âmbito do Projeto Adolescer, observadas as especificações nutricionais e quantitativas estabelecidas neste Termo de Referência.

8.2. Forma de fornecimento

8.2.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda do serviço, mediante solicitação prévia da Secretaria requisitante, com antecedência mínima a ser definida no momento da

contratação.

8.2.2. As refeições deverão ser entregues prontas para consumo imediato, acondicionadas em embalagens descartáveis apropriadas, devidamente lacradas, íntegras e higiênicas, adequadas ao transporte de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

8.2.3. Cada refeição deverá respeitar rigorosamente o cardápio, o porcionamento e a composição nutricional definidos neste Termo de Referência, não sendo permitidas substituições sem prévia autorização da Administração.

8.2.4. O fornecedor será responsável por todas as etapas de preparo, acondicionamento, transporte e entrega, garantindo a qualidade, segurança alimentar e temperatura adequada dos alimentos até o momento da entrega.

8.2.5. Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia do consumo, sendo vedado o fornecimento de refeições reaproveitadas ou produzidas em dias anteriores.

8.3. Entregas destinadas ao SCFV

8.3.1. As refeições deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Marechal Deodoro, nº 06, Centro, Brotas/SP, CEP 17380-000.

8.3.2. As entregas ocorrerão de segunda a sexta-feira, em horários previamente definidos pela equipe do SCFV, de acordo com a rotina das atividades do serviço.

8.3.3. A quantidade diária de refeições poderá variar conforme a frequência dos usuários, devendo o fornecedor estar apto a atender variações dentro do limite contratado.

8.3.4. Não haverá fornecimento em feriados e pontos facultativos, salvo necessidade excepcional devidamente justificada pela Secretaria requisitante.

8.3.5. Em caso de necessidade de alteração de horário ou quantitativo, a Administração comunicará o fornecedor com antecedência mínima acordada entre as partes.

8.3.6. O fornecedor deverá garantir pontualidade na entrega, sendo vedados atrasos que comprometam a rotina do serviço e o atendimento aos usuários.

8.4. QUALIDADE, CONDIÇÕES SANITÁRIAS E RESPONSABILIDADE PELO FORNECIMENTO

8.4.1. A contratada será responsável pela qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar das refeições fornecidas, devendo observar integralmente as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

8.4.2. As refeições deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo imediato, sendo vedado o fornecimento de alimentos deteriorados, impróprios, fora do padrão de qualidade ou em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.

8.4.3. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, o recebimento das refeições que não atendam às condições estabelecidas, devendo a contratada proceder no prazo máximo de até 2 (duas) horas, ou outro prazo definido pela Administração

8.4.4. A responsabilidade da contratada pela qualidade e segurança dos alimentos perdura até o efetivo recebimento pelo órgão requisitante.

8.5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.5.1. A CONTRATADA deve observar, além das obrigações previstas na Ata de Registro de Preços e seus anexos, os seguintes deveres:

- Fornecer as refeições prontas (marmitex) em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, garantindo qualidade, higiene, segurança alimentar e adequação ao consumo imediato;
- Substituir, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, as refeições que apresentem desconformidade, má qualidade, deterioração ou inadequação ao consumo;
- Cumprir integralmente as ordens de fornecimento emitidas pela Administração, observando quantidades, locais e prazos estabelecidos;
- Responsabilizar-se integralmente pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, garantindo a integridade dos alimentos até o recebimento pelo órgão requisitante;
- Comunicar ao Fiscal do Contrato ou da Ata qualquer ocorrência que possa comprometer a entrega ou a qualidade dos produtos;
- Manter todas as condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;
- Garantir que os alimentos sejam preparados e manipulados em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis;
- Responder por todos os danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes do fornecimento inadequado dos produtos;
- Guardar sigilo sobre informações obtidas em razão da execução do objeto, quando aplicável;
- Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações assumidas sem prévia autorização da Administração.

8.6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE se obriga a:

- Exigir o cumprimento integral das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e neste Termo de Referência;
- Receber os produtos fornecidos, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas;
- Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições que não atendam às condições de qualidade, higiene, quantidade ou especificações técnicas;
- Emitir as ordens de fornecimento com antecedência necessária, informando quantidades, locais e horários de entrega;
- Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata por meio de servidor designado;
- Notificar a CONTRATADA sobre irregularidades verificadas, solicitando providências de correção ou substituição;
- Efetuar o pagamento à CONTRATADA, após o recebimento definitivo e atesto do fiscal, conforme condições estabelecidas;
- Aplicar as penalidades previstas em lei e na Ata de Registro de Preços, quando necessário;
- Prestar as informações e esclarecimentos necessários ao bom andamento do fornecimento.

7. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.7.1. O licitante e a Contratada que incorrerem em infrações administrativas sujeitam-se às sanções previstas nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como no Decreto Municipal regulamentador da matéria, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal eventualmente cabíveis, nos termos da legislação vigente.

9. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

9.1. DA FISCALIZAÇÃO

9.1.1. Designação do Fiscal

O recebimento dos produtos, a fiscalização e o acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços será de responsabilidade da servidora: **Ranny Carolina Al Far**.

9.1.2. Atribuições do Fiscal da Ata

Compete ao Fiscal da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021:

- Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento de refeições prontas (marmitex), verificando o cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços;
- Comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades verificadas na qualidade, quantidade, prazo ou condições de entrega dos produtos;
- Recusar o recebimento de refeições que não atendam às especificações técnicas, sanitárias ou de qualidade exigidas;
- Atestar o recebimento das refeições entregues em conformidade com a ordem de fornecimento;
- Registrar ocorrências relacionadas à execução da Ata, subsidiando a gestão contratual;
- Acompanhar o cumprimento dos horários, locais e condições de entrega estabelecidos pela Administração;
- Encaminhar ao Gestor da Ata as informações necessárias para adoção de providências administrativas, inclusive aplicação de sanções quando necessário;
- Verificar a conformidade geral do fornecimento, especialmente quanto à higiene, conservação e adequação das refeições ao consumo imediato;
- Exercer outras atividades compatíveis com a função de fiscalização.

9.2. DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.2.1. Designação do Gestor

A gestão da Ata de Registro de Preços será exercida pela servidora: **Roselaine Pires**, sendo que, em sua ausência ou impedimento, assumirá a função a servidora **Rejane Salvatti**.

9.2.2. Atribuições do Gestor da Ata

Compete ao Gestor da Ata de Registro de Preços:

- Acompanhar a vigência da Ata de Registro de Preços, adotando as providências necessárias quanto à sua prorrogação, quando cabível, nos termos da legislação vigente;
- Controlar a execução global da Ata, avaliando a regularidade e eficiência do fornecimento;
- Analisar, com base em manifestação do fiscal, eventuais pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e alterações contratuais;

- Avaliar relatórios e registros encaminhados pela fiscalização, adotando providências administrativas quando necessário;
- Autorizar, de forma fundamentada, o encaminhamento para pagamento das despesas, após a devida conferência e atesto do fiscal;
- Propor à autoridade competente a aplicação de sanções administrativas, quando houver descumprimento contratual;
- Acompanhar a execução financeira da Ata de Registro de Preços, zelando pela correta utilização dos quantitativos registrados;
- Praticar demais atos necessários à boa gestão da Ata, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e normas municipais aplicáveis.

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento

O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com adoção do Sistema de Registro de Preços, sendo o critério de julgamento o **menor preço por item**, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. Exigências de habilitação

a) Habilitação jurídica, fiscal e trabalhista

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista serão aquelas previstas na legislação vigente, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

b) Qualificação econômico-financeira

Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

c) Qualificação técnica

Para fins de comprovação de capacidade técnica, o fornecedor deverá apresentar:

- Atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) o fornecimento de refeições prontas (marmitex) compatíveis em características e quantitativos com o objeto desta contratação;
- Licença sanitária vigente expedida pela Vigilância Sanitária competente;
- Comprovação de regularidade quanto às condições higiênico-sanitárias de produção, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos;
- Estrutura adequada para preparo e distribuição das refeições, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

11. ESTIMATIVA DE PREÇO

O valor total estimado da contratação é de R\$ 872.610,00 (oitocentos e setenta e dois mil, seiscentos e dez reais).

Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
<p>Tipo 1: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz, 80g de feijão e 130g de filé de frango grelhado. Uma divisória com 80g de repolho refogado. Uma divisória com 80g de salada de alface com tomate. E 100g de mamão tipo Formosa picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 29,50	R\$ 125.375,00
<p>TIPO 2 Tipo 2: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 130g de carne moída com cenoura, ervilha e abobrinha. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de pepino. E uma mexerica de mínimo 120g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 28,98	R\$ 123.165,00
<p>TIPO 3 Tipo 3: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 80g de arroz, 80g de feijão e 120g de bife grelhado. Uma divisória com 100g de purê de batata com abóbora cabotiá. Uma divisória com 60g de vinagrete (tomate, cebola e cheiro-verde). E um pote plástico com tampa de 100ml com pudim de leite condensado. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 30,00	R\$ 127.500,00
<p>TIPO 4 Tipo 4: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz com cenoura ralada, 80g de feijão e 70g de abobrinha refogada. Uma divisória com 140g de strogonoffe de frango. Uma divisória com 70g de salada de beterraba e uma maçã tipo fuji de mínimo 150g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 29,90	R\$ 127.075,00

<p>TIPO 5 Tipo 5: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 150g de carne de panela com mandioca. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de couve. E um pote plástico com tampa de 100ml com gelatina. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 28,98	R\$ 123.165,00
<p>TIPO 6 Tipo 6: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 150g de macarrão cozido ao sugo e 120g de almôndegas de carne com cenoura ralada. Uma divisória com 70g de brócolis refogado. Uma divisória com 70g de salada de alface E uma banana tipo nanica de mínimo 100g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 28,98	R\$ 123.165,00
<p>TIPO 7 Tipo 7: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 80g de feijão. Uma divisória com 150g de lombo suíno em cubos com cenoura e abobrinha. Uma divisória com 80g de salada de repolho com tomate. E 100g de abacaxi picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250	R\$ 28,98	R\$ 123.165,00

11.1. O custo estimado da contratação foi obtido por meio de pesquisa de preços realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentação aplicável, adotando-se como parâmetro principal a cotação direta junto a fornecedores do ramo.

11.2. Considerando que o objeto consiste no fornecimento de refeições prontas com composição nutricional específica destinada ao público infantojuvenil atendido pelo SCFV – Projeto Adolescer, não foram identificadas bases públicas, atas de registro de preços ou contratações similares que apresentassem equivalência técnica suficiente para fins comparativos.

11.3. Diante disso, a estimativa foi fundamentada em pesquisa de mercado realizada com fornecedores especializados no preparo e fornecimento de refeições prontas, levando-se em consideração:

- a composição dos cardápios definidos;
- o porcionamento dos alimentos;
- os insumos empregados;

- a complexidade do preparo;
- as exigências sanitárias e de acondicionamento.

11.4. Os valores obtidos foram analisados de forma comparativa, adotando-se como referência a mediana dos preços coletados, de modo a assegurar a compatibilidade com os preços praticados no mercado regional.

11.5. A metodologia adotada observa os princípios da economicidade, razoabilidade e eficiência, garantindo estimativa de preço adequada e compatível com o objeto da contratação.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

(690)-02.08.02-08.244.0805 -2.196- 3.3.90.30 ()-01.510.000

(691)-02.08.02-08.244.0805 -2.196- 3.3.90.30 ()-02.500.0066

(692)-02.08.02-08.244.0805 -2.196- 3.3.90.30 ()-05.500.0028

(1269) -02.08.02-08.244.0805-2.196-3.3.90.30.()-95-500.0028

13. CONDIÇÕES DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

13.1. Da Liquidação da Despesa

13.1.1. A liquidação da despesa ocorrerá 3 (três) dias após o recebimento definitivo das refeições fornecidas, mediante verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na respectiva ordem de fornecimento, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964 e da Lei nº 14.133/2021.

13.1.2. O recebimento provisório das refeições ocorrerá no ato da entrega, para verificação preliminar das condições aparentes de qualidade, quantidade, acondicionamento, integridade das embalagens e conformidade com o pedido realizado.

13.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência pelo Fiscal da Ata de Registro de Preços, mediante atesto da Nota Fiscal/Fatura, observando-se:

I – conformidade das refeições com o cardápio e quantitativos solicitados;

II – condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos;

III – pontualidade na entrega;

IV – regularidade da documentação fiscal apresentada.

13.1.4. Constatadas irregularidades no fornecimento, a Administração poderá rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues, suspendendo a liquidação até que a contratada promova a substituição ou regularização das inconformidades apontadas.

13.1.5. A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, as refeições recusadas por desconformidade, deterioração, inadequação ao consumo ou descumprimento das especificações técnicas.

13.2. Das Condições de Pagamento

13.2.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE em até 10 (dez) dias após a liquidação da despesa e apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Fiscal da Ata de Registro de Preços.

13.2.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida em conformidade com a ordem de fornecimento emitida pela Administração, contendo a descrição dos produtos fornecidos, quantitativos, valores unitários e totais.

13.2.3. O pagamento somente será realizado após verificação da manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA, quando exigível.

13.2.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se a contagem do prazo após a regularização.

13.2.5. O pagamento será realizado por meio de depósito bancário em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, informada formalmente nos autos do processo.

13.2.6. Não será efetuado pagamento antecipado.

13.2.7. Em caso de atraso no pagamento por parte da Administração, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido para tanto, poderão incidir atualização monetária e juros moratórios, na forma da legislação aplicável.

14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Prazo de vigência da Ata de Registro de Preços

A Ata de Registro de Preços decorrente deste procedimento terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentação municipal aplicável.

14.2. A prorrogação da vigência dependerá de análise técnica e econômica que comprove a vantajosidade da manutenção dos preços registrados, devendo ser formalizada mediante termo aditivo.

14.3. As quantidades registradas não obrigam a Administração à contratação total, sendo permitido o consumo parcial conforme a necessidade do SCFV – Projeto Adolescer”, com retorno do saldo não utilizado ao final da vigência da Ata.

14.4. Reajuste e reequilíbrio

Mantêm-se as regras previstas no instrumento, sendo o reajuste aplicado anualmente pelo índice INPC ou outro que o substitua, e o reequilíbrio econômico-financeiro concedido nos termos da Lei nº 14.133/2021.

15. APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

15.1. O servidor que subscreve este Termo de Referência declara que foram observadas integralmente as disposições constantes da legislação aplicável, bem como do decreto regulamentador municipal e da minuta padronizada adotada pela Administração.

Rejane Salvatti Roselaine Pires

Encarregada de Setor de Convênios Secretária Municipal de Desenvolvimento social



Documento assinado eletronicamente por **Rejane Salvatti, CHEFE DE SETOR**, em 14/05/2026, às 12:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Roselaine Pires, SECRETARIO M. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, em 14/05/2026, às 12:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1269358** e o código CRC **29139437**.

Referência: Processo nº 3507902.405.00003727/2026-11

SEI nº 1269358