



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (Artigo 6º, Inciso XXIII, a)

O presente Termo de Referência tem por objeto a abertura de processo licitatório para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, destinadas à servidores e usuários atendidos por diversas unidades da Administração Municipal de Peruíbe.

Serão contemplados com o fornecimento das refeições os seguintes públicos:

- Funcionários da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24 horas;
- Funcionários do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU);
- Funcionários da Atenção Básica (AB);
- Funcionários do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS);
- Funcionários da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social (SADS);
- Funcionários da base do Corpo de Bombeiros (COBOM);
- Funcionários do Grupamento de Bombeiros Marítimos (GBMAR);
- Funcionários da Secretaria de Obras;
- Funcionários da Secretaria de Segurança Pública de Peruíbe (SSP);
- Funcionários da Secretaria Municipal de Educação;
- Policiais Militares da Operação Verão 2026/2027;
- Clientela assistida pela Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social;
- Clientela atendida pelo Tratamento Fora do Domicílio (TFD);
- Acompanhantes de pacientes da UPA 24h e do TFD, quando necessário.

O fornecimento compreenderá:

- **Almoço**
- **Jantar**

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada
-----------	-------------------	---------------------------





Refeição pronta tipo marmitex para almoço, acondicionada em embalagem descartável apropriada, contendo no mínimo: arroz (220 g), feijão (130 g), proteína – carne bovina, frango, peixe ou suína (150 g), guarnição – massa, purê, legumes ou equivalente (120 g), salada (80 g), com peso mínimo total de 700 g, acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo.	Un	103.262
Refeição pronta tipo marmitex para jantar, acondicionada em embalagem descartável apropriada, contendo no mínimo: arroz (220 g), feijão (130 g), proteína – carne bovina, frango, peixe ou suína (150 g), guarnição – massa, purê, legumes ou equivalente (120 g), salada (80 g), com peso mínimo total de 700 g, acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo.	Un	81.237

Os quantitativos estimados consideram o histórico de consumo da Administração, acrescido de margem de segurança, bem como ajustes decorrentes de demandas específicas das Secretarias participantes, incluindo ampliação da Secretaria de Segurança Pública, inclusão da Secretaria de Educação e demanda sazonal vinculada à Operação Verão 2026/2027.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Artigo 6º, Inciso XXIII, b)

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir alimentação adequada aos servidores que desempenham atividades em regime de plantão, jornada estendida ou em atividades externas, especialmente nas unidades de saúde, segurança pública e demais serviços essenciais, nos quais a continuidade do serviço público exige permanência prolongada dos profissionais.

Além disso, a disponibilização de refeições atende não apenas aos servidores, mas também a públicos assistidos em ações institucionais específicas, em especial aqueles vinculados à assistência social, incluindo pessoas em situação de vulnerabilidade, para os quais o fornecimento direto de alimentação é medida necessária para assegurar condições mínimas de atendimento e dignidade.

A contratação também se justifica pela necessidade de suporte a atividades administrativas e operacionais extraordinárias, tais como ações emergenciais, mutirões, eventos institucionais, processos seletivos e outras demandas que impliquem permanência prolongada de equipes em serviço.

Adicionalmente, a presente contratação contempla o atendimento às forças de segurança pública que atuarão no Município durante a Operação Verão 2026/2027,





em cumprimento a convênio firmado entre o Município e o Governo do Estado, que prevê o apoio logístico às equipes policiais destacadas para reforço do efetivo durante o período de alta temporada.

Nesse contexto, o fornecimento de refeições aos policiais militares constitui medida necessária para viabilizar a execução das atividades operacionais, considerando que os agentes atuam em jornadas prolongadas e em pontos estratégicos do Município, sem possibilidade de deslocamento regular para alimentação, sendo o suporte alimentar condição essencial para a continuidade e eficiência das ações de segurança pública.

Considerando que diversas unidades da Administração Municipal não dispõem de estrutura física, equipamentos, insumos e equipe técnica necessária para o preparo de alimentos em escala adequada, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas mostra-se a alternativa mais adequada, eficiente e economicamente viável.

Dessa forma, a solução proposta atende às necessidades institucionais de forma contínua e adequada, contemplando tanto demandas ordinárias quanto demandas extraordinárias e sazonais, contribuindo para a manutenção da regularidade dos serviços públicos, para o cumprimento das atribuições da Administração Municipal e para a execução de obrigações assumidas por meio de instrumentos formais de cooperação intergovernamental.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (Artigo 6º, Inciso XXIII, c)

3.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, incluindo:

- preparo dos alimentos;
- acondicionamento em embalagens apropriadas;
- transporte adequado;
- entrega nos locais indicados pelo Contratante.

O ciclo de vida do objeto contempla as seguintes etapas:





3.2. Planejamento: Definição da quantidade estimada de refeições necessárias para atendimento das unidades contempladas.

3.3. Execução: Preparação das refeições pela empresa contratada em estabelecimento próprio, observando as normas sanitárias e nutricionais aplicáveis.

3.4. Transporte e entrega: As refeições deverão ser transportadas em recipientes térmicos apropriados, garantindo a manutenção da temperatura adequada até o momento da entrega.

3.5. Fiscalização: A Secretaria responsável acompanhará o cumprimento do contrato, verificando a qualidade das refeições, a pontualidade da entrega e o atendimento às especificações estabelecidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Artigo 6º, Inciso XXIII, d)

4.1. REQUISITOS GERAIS:

A empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- Possuir Alvará Sanitário vigente, emitido pela Vigilância Sanitária competente, devendo a empresa possuir estabelecimento regularizado no Município de Peruíbe ou atender integralmente às exigências sanitárias locais para fornecimento no território municipal;
- Possuir responsável técnico nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), responsável pela supervisão das atividades de produção, manipulação e acondicionamento das refeições.
- Cumprir as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação;
- Preparar as refeições em local adequado e regularizado perante os órgãos sanitários;
- Garantir condições adequadas de higiene na manipulação, preparo e transporte dos alimentos;





- Transportar as refeições em recipientes térmicos higienizados, de modo a preservar a qualidade e segurança alimentar;
- Utilizar embalagens descartáveis apropriadas para alimentos, devidamente vedadas.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Artigo 6º, Inciso XXIII, e)

5.1. FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecimento das refeições prontas tipo marmitex será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Contratante, mediante solicitação prévia do setor requisitante, observando-se os quantitativos estimados estabelecidos neste Termo de Referência.

5.2. ESPECIFICAÇÃO DAS REFEIÇÕES A SEREM FORNECIDAS

5.2.1. As refeições a serem fornecidas deverão ser preparadas em estabelecimento próprio da contratada, devidamente licenciado pelos órgãos sanitários competentes, observando-se rigorosamente as normas de higiene, manipulação e conservação de alimentos.

5.2.2. As refeições deverão ser entregues completas, contemplando todos os itens necessários ao consumo, incluindo talheres descartáveis, guardanapos e sachês de tempero para salada.

5.2.3. A contratada deverá fornecer, juntamente com cada refeição, no mínimo 01 (um) sachê de azeite e 01 (um) sachê de sal, podendo incluir outros temperos equivalentes, em quantidade compatível com o número de refeições entregues.

5.2.4. Os sachês deverão estar devidamente lacrados, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.2.5. Cada refeição deverá ser fornecida pronta para consumo, acondicionada em embalagem individual tipo marmitex, descartável e apropriada para transporte de alimentos, contendo no mínimo os seguintes componentes:





Componente da Refeição	Descrição	Porção mínima
Arroz	Arroz branco ou integral preparado adequadamente	220 g
Feijão	Feijão carioca, preto ou equivalente	130 g
Proteína	Carne bovina, frango, peixe ou suína, podendo ser preparada de forma grelhada, assada, cozida ou ensopada	150 g
Guarnição	Massa, purê, legumes cozidos, farofa, batata ou preparação equivalente	120 g
Salada	Vegetais frescos ou cozidos (ex.: alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho, pepino ou equivalentes)	80 g
Talheres descartáveis	Garfo e faca ou colher descartável apropriada para consumo	01 conjunto
Guardanapo	Guardanapo de papel	01 unidade
Sachê de azeite	Sachê de azeite de oliva, embalagem individual, lacrada, apropriada para consumo	01 unidade
Sachê de sal	Sachê de sal refinado, embalagem individual, lacrada, apropriada para consumo	01 unidade

5.2.6. Peso Mínimo Da Refeição

- Cada refeição deverá possuir peso mínimo de 700 g (setecentos gramas), desconsiderando o peso da embalagem.
- A Contratante poderá realizar verificação por amostragem, mediante pesagem das refeições no momento da entrega, com o objetivo de verificar o atendimento ao peso mínimo estabelecido.
- O cardápio deverá apresentar variação periódica, evitando repetição excessiva das preparações ao longo da semana.

5.2.7. Condições De Temperatura





- As refeições deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e temperatura, observando-se os seguintes parâmetros:

Alimentos quentes	temperatura mínima de 60 °C no momento da entrega
Alimentos frios (saladas)	temperatura máxima de 10 °C no momento da entrega

- A Contratante poderá realizar a aferição da temperatura dos alimentos no ato do recebimento, podendo recusar as refeições que não estejam em conformidade com os parâmetros estabelecidos.

5.2.8. Embalagem E Acondicionamento

- A refeição deverá ser acondicionada em embalagem tipo marmitex descartável, apropriada para contato com alimentos, produzida em material atóxico e grau alimentício, como alumínio, plástico ou outro material permitido pela legislação sanitária, devidamente fechada ou lacrada, de modo a garantir a integridade, higiene, conservação térmica e segurança do alimento durante o transporte e distribuição.
- A embalagem deverá possuir tampa adequada ao recipiente, permitindo o fechamento seguro e evitando vazamentos ou contaminações externas.
- Os materiais utilizados deverão atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente quanto às regras para materiais destinados ao contato com alimentos, previstas na RDC nº 91/2001.
- As refeições deverão ser entregues devidamente acondicionadas em recipientes térmicos ou caixas isotérmicas, de modo a manter as condições adequadas de temperatura, higiene e qualidade até o momento do consumo.

5.2.9. Referências Sanitárias





A preparação, manipulação, armazenamento e transporte das refeições deverão observar as normas sanitárias vigentes aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente:

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- RDC nº 216/2004

Essas normas estabelecem os requisitos de boas práticas para manipulação, preparo, conservação, transporte e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano.

5.3. QUANTITATIVO ESTIMADO

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada
Refeição pronta tipo marmitex para almoço, acondicionada em embalagem descartável apropriada, contendo no mínimo: arroz (220 g), feijão (130 g), proteína – carne bovina, frango, peixe ou suína (150 g), guarnição – massa, purê, legumes ou equivalente (120 g), salada (80 g), com peso mínimo total de 700 g, acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo.	Un	103.262
Refeição pronta tipo marmitex para jantar, acondicionada em embalagem descartável apropriada, contendo no mínimo: arroz (220 g), feijão (130 g), proteína – carne bovina, frango, peixe ou suína (150 g), guarnição – massa, purê, legumes ou equivalente (120 g), salada (80 g), com peso mínimo total de 700 g, acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo.	Un	81.237

5.4. HORÁRIOS DE SOLICITAÇÃO E ENTREGA

Refeição	Solicitação	Horário
Almoço	Até as 9:00 h	11:30 às 12:00h
Jantar	Até as 15:00 h	20:00 às 20:30 h

Salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

5.5. LOCAIS DE ENTREGA

As refeições deverão ser entregues nos endereços indicados por cada secretaria solicitante, conforme relação constante neste item, observando-se as





quantidades, horários e condições estabelecidas pela Administração.

A contratada deverá garantir a regularidade das entregas em todos os locais indicados, de acordo com a demanda de cada unidade, assegurando a adequada execução do objeto contratual.

Endereço	Secretaria responsável	Local
Av. Rio de Janeiro, 310 - Stella Maris	Secretaria de Segurança Pública	Sede da Secretaria de Segurança Pública
Av. Gov. Mário Covas Júnior, 2.612 - Centro	Secretaria de Segurança Pública	Sede do Grupamento de Bombeiros Marítimos (GBMAR)
Rua Ugo Santacroce, 1171 - São João Batista	Secretaria de Segurança Pública	Base do Corpo de Bombeiros (COBOM)
Rua Porfírio Diogo Santana, 301/305 - Centro	Secretaria Municipal de Saúde	Centro De Atenção Psicossocial - CAPS
Rua Jaçanã, 125 - Centro	Secretaria Municipal de Saúde	Unidade de Vigilância em Zoonoses - UVZ
Rua Alfredo Gomes, 39 – Centro	Secretaria Municipal de Saúde	Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU Peruíbe
Av. Tancredo Neves, 1265 – Jardim Brasil	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Jardim Brasil
Rua Imbuia, s/n - Estância dos Eucaliptos	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Santa Izabel
Rua Marília, s/n - Nova Itariri	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Nova Itariri
Av. Darcy Fonseca, 25 – Bairro dos Prados	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Torre
Estrada do Una, s/n -Barra do Una	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Barra do Una
Rua Padre Vitalino Bernini S/N – Caraguava	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Caraguava
Estrada Guaraú Una s/n - Guaraú	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Guaraú





Av. Luciano de Bona, 2435 – Jardim Ribamar	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Jardim Ribamar
Rua Ranulfo Oliveira Lacerda S/N – Jardim Veneza	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Jardim Veneza
Avenida Hum S/N – Vila Erminda	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Parque do Trevo
Rua David Sabino Soares, 670 – Recreio Santista	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Recreio Santista
Estrada Armando Cunha s/n – Vila Peruíbe	Secretaria Municipal de Saúde	USAFA Vila Peruíbe
Unidade original: Rua Prof. ^a Terezinha Rodrigues Kalil, 1100 - Parque D'Áville – Peruíbe/SP – CEP 11771-470 - Tel (13) 3454 1589 Unidade provisória: Rua Alfredo Gomes, nº 46 - Centro (Endereço complementar) ¹	Secretaria Municipal de Saúde	Unidade de Pronto Atendimento de Peruíbe – UPA24H
Rua Alfredo Gomes, nº 46 - Centro	Secretaria Municipal de Saúde	TFD
Rua Nilo Soares Ferreira, 50 - Centro	Gabinete Do Prefeito	Gabinete do Prefeito
	Secretaria Municipal de Obras	Secretaria de Obras
Rua José Veneza Monteiro, 555 - Jardim São João	Gabinete Do Prefeito	Sede do Tiro de Guerra
Av. São João, 664 - Centro	Secretaria Da Assistência Social, Fundo Social De Solidariedade E FMDCA	Sede da Secretaria Da Assistência
Rua José Veneza Monteiro, 555 - Jardim São João – Cep 11770-214	Tiro de Guerra	Sede do Tiro de Guerra
Av. São João, 545 - Centro, Peruíbe - SP	Secretaria Municipal de Educação	Sede da Secretaria Municipal de Educação





Caso haja alteração de endereço durante a vigência contratual, a empresa será previamente comunicada.

5.5.1. No momento da entrega será realizada verificação quanto:

- integridade das embalagens
- temperatura adequada dos alimentos
- aspecto visual
- cumprimento do cardápio mínimo

5.5.2. A Contratante poderá **recusar total ou parcialmente as refeições** nas seguintes situações:

- alimentos com odor ou aparência inadequados
- embalagens violadas ou danificadas
- temperatura inadequada
- peso inferior ao estabelecido
- atraso injustificado na entrega

5.6. PRAZO PARA INÍCIO DO FORNECIMENTO

5.6.1. A contratada deverá iniciar o fornecimento das refeições no prazo máximo de até **15 (quinze) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço ou Autorização de Fornecimento emitida pela Administração.

5.6.2. Durante esse período, a contratada deverá adotar todas as providências necessárias para organização logística, planejamento da produção e adequação do transporte das refeições, de modo a garantir o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.6.3. Caso haja necessidade devidamente justificada, a Administração poderá estabelecer, em comum acordo com a contratada, data específica para início do fornecimento, considerando as necessidades operacionais do serviço.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Artigo 6º, Inciso XXIII, f)





6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Artigo 6º, Inciso XXIII,g)

7.1. A licitante vencedora apresentará ao setor requisitante a Nota Fiscal referente ao fornecimento das refeições. O responsável pelo setor solicitante realizará a análise e conferência da nota fiscal para aceitá-la ou rejeitá-la.

7.2. A nota fiscal não aprovada será devolvida para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, para que a empresa a rerepresente.

7.3. O Município de Peruíbe providenciará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do aceite da Nota Fiscal pela Prefeitura Municipal de Peruíbe, que deverá estar em correspondência com os serviços solicitados e com os valores ofertados.





7.4. A licitante vencedora deverá informar à Prefeitura Municipal de Peruíbe na nota fiscal os dados bancários para o efetivo crédito a que se refere, vinculado ao CNPJ da detentora para realização dos pagamentos.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Artigo 6º, Inciso XXIII, h)

8.1. Relativamente à forma de seleção do fornecedor, será mediante procedimento licitatório, cuja modalidade adequada deverá ser indicada pela consultoria jurídica.

8.2. Com relação aos critérios de seleção de fornecedor, registra-se que a(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) ser comprovadamente pessoa(s) jurídica(s) atuante(s) no ramo do objeto licitado;

8.3. Os licitantes deverão cumprir todas as exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, além dos critérios de qualificação econômica previstos no edital.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor será inserido pelo Departamento de Compras.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Artigo 6º, Inciso XXIII, i)

A presente contratação está alinhada ao Planejamento Anual de Contratações (PCA) da Secretaria Municipal de Saúde, especificamente no item destinado a **AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES, ACOMODADAS EM MARMITEX E PRONTAS PARA CONSUMO, DESTINADAS AOS SERVIDORES MUNICIPAIS E CLIENTELA ATENDIDA PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE PERUIBE**, tendo sido precedida da formalização do respectivo Documento de Formalização da Demanda (DFD) de nº29/2025 / 2904/2026 / 2907/2026, bem como à Lei Orçamentária Anual (LOA) e à Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) do exercício de 2026.





As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da ficha orçamentária abaixo relacionada, conforme a área demandante e a efetiva utilização do objeto, em conformidade com o PCA, a LOA e a LDO do exercício vigente:

Secretaria de Saúde:

Fonte: Tesouro.

Ficha: 371

Funcional Programática: 02.10.05.10.302.0006.2069.3.3.90.30.

Gabinete do Prefeito:

Fonte: Tesouro

Ficha: 15

Funcional Programática: 02.01.01.04.122.0002.2003.3.3.90.30

Secretaria de Obras:

Fonte: Tesouro

Ficha: 230

Funcional Programática: 02.08.04.15.451.0003.2048.3.3.90.30

Secretaria de Segurança Pública

a) Mobilidade Urbana

Fonte: Tesouro

Ficha: 801

Funcional Programática: 08.20.02.15.452.0013.2146.3.3.90.30

b) GCM / PM Operação Verão

Fonte: Tesouro

Ficha: 790

Funcional Programática: 02.20.01.06.181.0013.2143.3.3.90.30

c) COBOM

Fonte: Tesouro

Ficha: 794

Funcional Programática: 02.20.01.06.181.0013.2145.3.3.90.30





Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social:

Fonte: Estadual

Ficha: 918

Funcional Programática: 02.14.01.08.245.0008.2121.3.3.90.32

Fonte: Federal

Ficha: 600

Funcional Programática: 02.14.01.08.122.0008.2110.3.3.90.30

Fundo Social:

Fonte: Tesouro

Ficha: 58

Funcional Programática: 08.244.002.2016.3.3.90.30

Secretaria Municipal de Educação:

Fonte: Federal

Ficha: 504

Funcional Programática: 02.11.05.12.122.0007.2098.3.3.90.30

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I. Preparar e fornecer as refeições em conformidade com as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

II. Garantir que o preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e entrega das refeições observem rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em especial a RDC nº 216/2004;

III. Utilizar matérias-primas de boa qualidade, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de conservação;

IV. Garantir que os alimentos sejam preparados em estabelecimento devidamente licenciado pelos órgãos sanitários competentes;





V. Realizar o transporte das refeições em recipientes ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção das condições de higiene e temperatura dos alimentos até o momento da entrega;

VI. Cumprir rigorosamente os horários e prazos de entrega estabelecidos pela Administração;

VII. Fornecer as refeições com peso mínimo e composição conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

VIII. Substituir imediatamente, sem qualquer ônus para a Administração, as refeições que forem recusadas em razão de inadequação de qualidade, temperatura, quantidade, embalagem ou qualquer outro descumprimento das especificações estabelecidas;

IX. Manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório;

X. Responsabilizar-se integralmente por eventuais danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do contrato;

XI. Garantir que os manipuladores de alimentos estejam devidamente uniformizados e observem as normas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos;

XII. Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;

XIII. Comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer a regular execução do fornecimento.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I. Solicitar as refeições conforme necessidade do serviço, informando previamente à contratada a quantidade a ser fornecida;

II. Designar servidor responsável para acompanhar, fiscalizar e receber o fornecimento das refeições;





- III. Verificar, no momento da entrega, a conformidade das refeições com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- IV. Recusar total ou parcialmente as refeições que não estiverem em conformidade com as condições estabelecidas;
- V. Comunicar à contratada eventuais irregularidades verificadas no fornecimento, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- VI. Efetuar o pagamento à contratada conforme as condições e prazos estabelecidos no contrato;
- VII. Prestar as informações e esclarecimentos necessários para a adequada execução do objeto contratado;
- VIII. Aplicar as sanções administrativas cabíveis, quando constatado descumprimento das obrigações contratuais.

13. LOCAL, DATA E ASSINATURA

Peruíbe, 15 de maio de 2026.

Responsável: Jady Rinaldi
Cargo: Enfermeira / Núcleo ETP/TR
Matrícula 10.285

