



PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA

SEQUAV - Esporte de Alto Rendimento e Social

TERMO DE REFERÊNCIA

1) Objeto;

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação para a delegação de Sorocaba no alojamento dos atletas durante os **68º Jogos Regionais**, cujas especificações técnicas, quantitativas e qualitativas encontram-se descritas neste TR.

Tipo de contratação: Prestação de serviço em regime de empreitada por preço unitário.

Não é serviço de natureza de prestação continuada.

Caracterização do objeto: serviço comum

Critério de julgamento da proposta: menor preço global

Participação de consórcio de empresa: será admitida.

Subcontratação do serviço: não será admitida.

2) Quantidade;

O serviço deverá ser prestado atendendo o que se segue.

Deverão ser servidas 5 refeições diárias (Café da manhã, Almoço, Café da tarde, Jantar e Ceia).

As quantidades que constam no quadro a seguir são estimadas. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades efetivamente preparadas e disponibilizadas, devidamente verificadas pela Contratada e pela Contratante, mediante acompanhamento diário, garantindo-se o pagamento mínimo das seguintes quantidades:

- Cafés da Manhã – 2.000 refeições
- Almoço – 2.000 refeições
- Café da Tarde – 2.000 refeições
- Jantares – 2.000 refeições
- Ceias – 2.000 refeições
- Kits lanche: 250 unidades
- Água em copo: 4800 unidades (100 caixas com 48 unidades)

Quantidade máxima de refeições:

Dia de competição	Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Total Refeições/dia
16/07/2026	25	25	25	25	25	125

17/07/2026	270	270	270	270	270	1350
18/07/2026	270	270	270	270	270	1350
19/07/2026	290	290	290	290	290	1450
20/07/2026	380	380	380	380	380	1900
21/07/2026	340	340	340	340	340	1700
22/07/2026	340	340	340	340	340	1700
23/07/2026	340	340	340	340	340	1700
24/07/2026	205	205	205	205	205	1025
25/07/2026	165	165	165	165	165	825
26/07/2026	160	160	160	160	160	800
TOTAL	2785	2785	2785	2785	2785	13925
Kit lanche todos os dias conforme solicitação do chefe da delegação	TOTAL de Kit lanche					500
Copos d'água de 200ml	Total de copos (unidades)					9600

As quantidades diárias que constam no quadro anterior poderão sofrer alterações de acordo com a tabela de jogos/competições

3) Especificação do Objeto;

serviço no Alojamento de Sorocaba, com o controle das quantidades de refeições servidas em cada refeição e verificação do cumprimento de todas as especificações contidas neste Termo de Referência.

Café da manhã: A contratada deverá servir no mínimo 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural), café, leite quente, leite frio, achocolatado em pó, chá, 02 tipos de bolachas, 02 tipos de pães, 02 tipos de bolos, 01 tipo de ovo (cozido ou mexido), 02 tipos de frutas, manteiga, requeijão, presunto e queijo (mussarela ou prato), açúcar e adoçante.

Lanche da tarde e ceia: A contratada deverá servir no mínimo 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural), café, leite quente, leite frio, achocolatado em pó, chá, 02 tipos de bolachas, 01 tipo de pão, 02 tipos de bolos, 02 tipos de frutas, manteiga, requeijão, presunto e queijo (mussarela ou prato), açúcar e adoçante.

Almoço e jantar: A contratada deverá servir em cada refeição arroz e feijão (todos os dias), no mínimo 1 tipo de salada fria (contendo no mínimo 3 ingredientes), 1 tipo de salada quente (contendo no mínimo 2 ingredientes), 1 guarnição, 2 tipos de pratos principais, 1 massa, 1 sobremesa doce, 02 tipos de frutas e 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural).

Os tipos de sucos, frutas, bolachas, bolos e ovos servidos não poderão ser repetidos no dia seguinte ao que foram servidos;

Os tipos de salada fria, salada quente, guarnição, pratos principais, massa e sobremesa doce não poderão ser repetidos nos 3 dias seguintes ao que foram servidos.

Os itens a serem servidos em cada refeição poderão seguir a sugestão a seguir, mas não se limitando a estes, a critério do nutricionista que irá elaborar o cardápio a ser apresentado.

Sugestões de itens	
Café da manhã, lanche da tarde e ceia	Bolachas salgadas, bolachas doces, pão d'água, pão de forma, pão Frances, presunto, mussarela, ovos mexidos ou ovos cozidos, salsicha no molho, pão de queijo, requeijão, manteiga, café com açúcar e café sem açúcar, chás, leite quente, leite gelado, achocolatado, geleia de frutas, bolo tipo pão de ló, açúcar e adoçante, banana, maçã, mamão, melão ou frutas da época, iogurte sabor morango, bolo de fubá, bolo de laranja, etc.

Almoço e Jantar	Arroz, arroz à grega e outras variações de arroz; feijão, feijão-preto com calabresa.
Prato Principal I	Frango a passarinho, carne de panela, bife acebolado, filé de frango à parmegiana, lagarto ao molho, filé de frango grelhado, carne com batata, omelete com presunto e mussarela, frango ao molho, filé de peixe-frito (merluza ou pescada), fraldinha ao molho, bife à milanesa, carne moída com legumes, parmegiana de carne bovina, panqueca de carne bovina, coxa e sobre coxas assadas e peixe a portuguesa, bistequinha de porco, pernil em cubos, strogonoff de carne ou de frango, bife a role, rocambole de carne.
Prato Principal II	
Guarnição	Creme de milho, couve refogada, batata sauté, farofa de abobrinha, abobrinha ao forno com queijo, polenta mole/frita, bolinho de arroz, berinjela frita, batata frita, purê de batata, mandioca frita, banana frita.
Massas	Macarrão ao molho branco, ao sugo, a bolonhesa, brócolis, alho e óleo, rondelle, nhoque, lasanha, canellone.
Saladas	Alface, cenoura ralada/cozida, vagem, beterraba, tomate, couve-flor, brócolis, rúcula, agrião, escarola acelga, couve, repolho, chuchu, grão-de-bico, lentilha, milho, ervilha, salada de maionese e tabule.
Frutas	Maçã, banana, tangerina, laranja, melancia, uva, manga e melão.
Sucos	Laranja, uva, melancia, abacaxi, tangerina, limão.
Sobremesa	Gelatinas, sagu, doce de abóbora, doce de leite, pêssego em caldas, sorvete, .

As proteínas servidas deverão seguir a relação abaixo:

Carne bovina	Filé mignon, contrafilé, alcatra, maminha, picanha, patinho, lagarto e acém.
Carne suína	Lombo, filé mignon suíno, pernil, costeletas.
Aves	Peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango.
Peixes e frutos do mar	Filé de salmão, filé de tilápia, atum, bacalhau e camarão.
Outras proteínas	Ovo de galinha e ovo de codorna.

Todos os itens servidos deverão ser de primeira linha e em quantidade suficiente para atender toda a delegação de Sorocaba.

Cada Kit lanche deverá conter: 1 (um) pão francês com 1 (uma) fatia de presunto e 1 (uma) fatia de mussarela, 1 (uma) barra de cereais de 25 gramas, 01 fruta (maçã ou banana) e um suco de caixinha de 200 ml de sabores sortidos.

Os Kits lanche deverão ser acondicionados e entregues em sacos plásticos individualizados.

A água deverá ser fornecida em copos de água mineral acondicionados em embalagem descartável com 200 ml em caixas com 48 unidades cada, geladas e sem gelo.

Durante o almoço e jantar, deverá ser disponibilizado molho vinagrete, sal, pimenta e demais condimentos.

As frutas e vegetais deverão ser frescos, de maturação adequada para consumo e livres de contaminação e resíduos.

As proteínas utilizadas devem ser preferencialmente frescas. Se forem congeladas, devem ser de qualidade superior.

Os laticínios devem ser livres de conservantes.

Os métodos de preparos devem priorizar técnicas que preservem os nutrientes dos alimentos. Evitar as frituras.

4) Valor Estimado da Contratação

As solicitações de orçamentos aos possíveis fornecedores se deram de forma aleatória dentre as empresas que se enquadravam no ramo de atividade de acordo com o objeto da presente contratação, bem como participantes das licitações anteriores firmadas com a administração pública. Foram recebidos 2 (dois) orçamentos de possíveis prestadoras bem como a utilização do valor da contratação para o mesmo serviço firmado pela administração pública no ano de 2025.

Considerando não haver nenhum valor discrepante ou impraticável, o cálculo da estimativa de valor foi feito com base na mediana dos 3 (três) valores apresentados, assim, a previsão de gasto com esse serviço é de **R\$392.435,25**, sendo este o valor máximo que a administração pública dispenderá com a efetivação desta solução.

Planilha de Custo Estimado					
Nº da ação	Itens	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Café da Manhã	Refeições	2785	R\$ 12,65	R\$ 35.230,25
2	Café da Tarde	Refeições	2785	R\$ 14,00	R\$ 38.990,00
3	Almoço	Refeições	2785	R\$ 32,00	R\$ 89.120,00
4	Jantar	Refeições	2785	R\$ 34,00	R\$ 94.690,00
5	Ceia	Refeições	2785	R\$ 13,00	R\$ 36.205,00
6	Kit Lanche	Refeições	500	R\$ 28,00	R\$ 14.000,00
7	Copo d'água 200ml	Unidade	9600	R\$ 2,00	R\$ 19.200,00
8	Mão de Obra	Unidade	1	R\$ 65.000,00	R\$ 65.000,00
LOTE ÚNICO		VALOR TOTAL: R\$ 392.435,25			

5) Justificativa da Contratação;

O regulamento da competição coloca expressamente que a responsabilidade na alimentação dos atletas é de cada município participante, e tendo Sorocaba firmado Termos de Fomento com diferentes OSC para representação da cidade nas competições oficiais do Estado de São Paulo, esta solução é a única possível e viável, pois tem por objetivo fornecer uma alimentação compatível com atletas de alto rendimento em momentos de competição.

A contratação desse serviço é imprescindível para viabilizar a participação do Município de Sorocaba nos Jogos Regionais, considerando que se trata de um contingente de aproximadamente 450 pessoas, entre atletas, comissões técnicas e equipe de apoio, que dependem de alimentação adequada e regular para manutenção de sua saúde, desempenho esportivo e condições dignas de participação na competição.

A ausência de prestação desse serviço comprometeria toda a logística de permanência da delegação no município sede da competição, tornando inviável a participação de Sorocaba nos Jogos Regionais e

representando prejuízo direto ao erário e à política pública de esporte, impactando especialmente as equipes esportivas conveniadas por meio de Termos de Fomento vigentes, cuja finalidade é justamente a representação do município em competições oficiais.

6) Prazo de Entrega / Execução;

Os prazos, locais e as formas de execução do objeto deste certame serão de acordo com o que se segue.

A contratada deverá fornecer o serviço com base na proposta comercial, com as informações deste termo de referência, da ordem de serviço e de toda a legislação vigente à época do contrato.

A Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço será encaminhada por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive correio eletrônico.

Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações técnicas constantes neste termo de referência, na forma prevista na proposta comercial naquilo que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos.

Os produtos devem ser entregues em suas embalagens, sem estarem violadas e em condições de transporte e acondicionamento indicados pelo fabricante, dentro do prazo de validade

Os serviços deverão ser fornecidos na cidade sede dos 68º Jogos Regionais em Santana de Parnaíba, no período de 16 a 26 de julho de 2026, no local a ser oportunamente designado como alojamento da Delegação de Sorocaba.

Qualquer alteração de local ou data de entrega/prestação de serviços será previamente informada à Detentora/Contratada, no momento da solicitação.

A alimentação deverá ser servida no sistema self-service, no local designado como alojamento da delegação de Sorocaba.

A alimentação deverá ser preparada no próprio alojamento da delegação de Sorocaba, que será em uma escola da rede estadual ou municipal de ensino, ou outro local que a organização dos jogos designar.

A empresa contratada deverá montar, equipar e manter a cozinha do alojamento, fornecendo todo o material necessário para o preparo dos alimentos.

O refeitório deverá ser equipado com todos os equipamentos necessários em quantidade suficiente para servir as refeições, tais como: Balcão Buffet Self-Service Térmico com no mínimo 8 Cubas Quentes, ilha de alimentação, refresqueiras elétricas, aparadores, toalhas de mesa, panelas, pratos de louça, talheres de metal, copos descartáveis, guardanapos de papel, aparadores para os pratos e talheres usados, canecas de cerâmica ou plástica e lixeiras grandes com tampas e um freezer.

É de responsabilidade da Contratada o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e ingredientes necessários para o preparo e para servir a alimentação.

É de responsabilidade da Contratada o fornecimento de talheres (garfos, facas, colheres, etc.) em metal, como também de pratos, copos, xícaras e pires (em porcelana ou vidro), guardanapos e demais itens necessários para o consumo da alimentação contratada, em material adequado e em quantidade suficiente para o perfeito atendimento, bem como a lavagem e higienização dos mesmos.

Dos itens citados acima, somente os copos poderão ser em material plástico descartável e neste caso, os mesmos deverão ser acompanhados de coletora própria para a separação e futura reciclagem dos mesmos.

A cozinha deverá funcionar entre 05h00 e 23h00, todos os dias.

Deverão ser servidas 05 refeições por dia (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Os kit-lanches e água serão servidos em quantidade e horário conforme determinação do Chefe da Delegação, que informará a contratada no dia anterior ao de fornecimento.

Os horários poderão ter variação em função da programação dos jogos e competições, sendo que os mesmos serão avisados antecipadamente pela Chefia da Delegação na cidade-sede, tomando-se como base:

- Café da Manhã – das 06h00 às 09h00

- Almoço – das 11h00 às 14h00
- Café da tarde – das 15h00 às 17h00
- Jantar – das 18h00 às 21h00
- Ceia – das 22h00 às 23h00

A contratada deverá fornecer o cardápio para aprovação desta SEQUAV no ato da assinatura do contrato.

O cardápio deverá ser elaborado por nutricionista e aprovado pelo Chefe da Delegação, o qual ele poderá sugerir alterações de acordo com as necessidades da delegação.

O cardápio deve informar as especificações dos itens que serão servidos em cada refeição.

Todos os serviços serão supervisionados e acompanhados diretamente pelo Chefe da Delegação e o Chefe do Alojamento, que terão acesso a todas as informações e andamentos das etapas, além de acesso à cozinha, se necessário.

Para o café da manhã, lanche da tarde e ceia, deverão ser disponibilizadas quatro sanduicheiras elétricas para utilização.

Deverão ser disponibilizados ao menos dois frascos com álcool em gel para utilização das pessoas antes de se servirem, em todas as refeições.

Todas as pessoas que tiverem acesso às áreas de manuseio dos alimentos na cozinha e no refeitório de alimentação deverão estar sempre uniformizadas e asseadas.

A empresa contratada será responsável por todos os utensílios, alimentos de primeira qualidade, gás e outros para a preparação do cardápio.

A contratada deverá manter o local do refeitório e cozinha higienizados, fornecendo assim, todo o material de limpeza e higiene, para atendimento dessa especificidade.

A contratada deverá disponibilizar quatro lixeiras grandes (duas para lixo reciclável e duas para lixo orgânico) para serem utilizadas em todas as refeições.

A empresa contratada será responsável pelo transporte, montagem e desmontagem de todo o equipamento necessário para a execução do contrato.

A empresa é obrigada a retirar todos os equipamentos utilizados e liberar o espaço, devidamente limpo e organizado, no último dia do contrato.

A contratada deverá manter um preposto para acompanhamento in loco dos serviços.

A contratada poderá alojar, com fornecimento de camas e colchões pela contratante, seus funcionários em sala disponibilizada pelo chefe do alojamento de Sorocaba, assim como fazer as refeições no refeitório junto com a delegação, sem custo para a contratada.

Se durante o contrato, algum dos serviços ou materiais apresentarem problemas ou avarias, a contratada deverá providenciar a substituição ou troca, no prazo de 1 (um) dia, sem prejuízo para aplicação de possíveis penalizações previstas no Edital e na legislação vigente.

Todos os eventuais transportes de funcionários serão de responsabilidade da contratada.

7) Prazo de Condições de Garantia;

A contratada deverá observar as seguintes condições de garantia e qualidade na execução dos serviços:

Garantia de Qualidade Durante a Execução

A contratada deverá garantir a qualidade, adequação, segurança alimentar e conformidade sanitária das refeições fornecidas durante todo o período de execução contratual (11 dias).

Responsável Técnico

Deverá ser indicado nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), responsável técnico pelo planejamento dos cardápios, supervisão da produção, controle de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos

Conformidade Sanitária

A execução do serviço deverá observar rigorosamente:

Normas da ANVISA aplicáveis;

Normas da Vigilância Sanitária aplicáveis;

Regulamentos sobre boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos;

Substituição em Caso de Irregularidade

Constatada qualquer impropriedade para consumo, desconformidade com o cardápio aprovado, alteração de qualidade ou descumprimento das especificações, a contratada deverá realizar a substituição imediata das refeições ou correção do serviço, no prazo máximo de até 24 horas após a notificação do fiscal do contrato, sem qualquer ônus adicional à Administração.

Responsabilidade por Danos

A contratada responderá integralmente por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas na execução do serviço, inclusive aqueles relacionados à segurança alimentar.

Limitação Temporal da Garantia

Considerando tratar-se de serviço de execução imediata e por prazo determinado, a garantia restringe-se à qualidade e adequação do objeto durante o período de vigência contratual, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e sanitária previstas na legislação aplicável.

8) Critério de Avaliação das Propostas;

Para efeito do art. 59, §§ 4º e 5º da Lei nº 14.133/2021, os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, total e global, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado.

Como critério de aceitabilidade, não será admitida a adjudicação do objeto por preços superiores nem com especificações diferentes às deste TR.

9) Classificação Orçamentária / Reserva;

Órgão: 31.01.00

Função: 27

Subfunção: 811

Programa: 3001

Fonte: 01

Ação: 2448

Despesa: 0754

Classificação: 3.3.90.39.00

10) Local de Entrega ou Execução;

O serviço será realizado no município de Santana de Parnaíba, São Paulo, do dia 16 a 26 de julho, sem a possibilidade de prorrogação do contrato em virtude da duração do evento.

11) Agente Fiscalizador;

Os fiscalizadores serão o Sr. Marcos Fernando Rolim de Castro (Titular), e a Sra. Flávia Cristina Rodrigues Bueno (Suplente). Ambos são Chefes de Divisões da Secretaria de Esporte e Qualidade de Vida.

A fiscalização do contrato será realizada durante a execução do serviço no Alojamento de Sorocaba, com o controle das quantidades de refeições servidas em cada refeição e verificação do cumprimento de todas as especificações contidas neste Termo de Referência.

12) Cronograma Físico e Financeiro de Desembolso;

Não se aplica.

13) Critério de Reajuste de Preços;

Em eventual necessidade de reajuste será utilizado o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (**IBGE**).

14) Outras Informações;

A contratada deverá apresentar o Atestado de Capacidade Técnica comprovando sua aptidão na execução do objeto pertinente e compatível em características e prazos com o objeto deste termo de referência contemplando ao menos 50% dos quantitativos da contratação.

O pagamento devido à contratada dependerá dos quantitativos efetivamente fornecidos, tendo como limite máximo o valor previsto para a contratação do serviço de alimentação.

15) Data da Elaboração;

05 de março de 2026 atualizado em 21 de maio de 2026.

16) Assinatura do Elaborador do Termo de Referência:

Italo Rafael Penna - Chefe de Seção de Esporte de Alto Rendimento

17) De acordo:

Renata Cristina Oliveira do Nascimento - Secretária de Esporte e Qualidade de Vida



Documento assinado eletronicamente por **Italo Rafael Penna, Chefe de Seção**, em 27/05/2026, às 14:36, 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 **Renata Cristina Oliveira do Nascimento, Secretário Municipal**, em 27/05/2026, às 15:25, 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/sorocaba/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1832812** e o código CRC **0A8C99B8**.