

TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

1. OBJETO

1.1. Aquisição de marmitex, lanche, sobremesa e refrigerante por sistema de REGISTRO DE PREÇO, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, ETP e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.2. LOTE 1

Item	Descrição	Unidade e de medida	Quantidade estimada anual	Valor Unitário	Valor Total Estimado
1	REFEIÇÃO INDIVIDUAL, TIPO MARMITEX Nº 08, EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO/ISOPOR DESCARTÁVEL, CONTENDO O MÍNIMO 800 G, SALADA, ACOMPANHADAS DE TALHERES (GARFO E FACA DE PLÁSTICO RESISTENTE DESCARTÁVEL) E GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE	pç	600	R\$ 30,75	R\$ 18.450,00
2	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.	ud.	600	R\$ 7,21	R\$ 4.326,00
3	SOBREMESA	pç	600	R\$ 3,75	R\$ 2.250,00
Total:				R\$	25.026,00

1.1.2.1. Incluem-se na refeição, a salada, a sobremesa e o refrigerante. As refeições deverão ser fornecidas quentes, em embalagens individuais de alumínio ou isopor, tipo marmitex nº 08, descartáveis, contendo o mínimo de 800 g (oitocentos gramas), acompanhadas de talheres (garfo e faca de plástico resistente descartável) e guardanapos de papel. As sobremesas deverão ser embaladas individualmente.

1.1.2.2. As refeições deverão conter, no mínimo:

- 350g de Arroz de primeira (1ª) qualidade, cozido;
- 150g de Feijão, carioca ou preto, cozido;
- 200g de Carne bovina, suína, aves ou peixe, de primeira (1ª) qualidade, preparada;
- 100g de Guarnição: massas, tortas, suflês, tubérculos, legumes ou folhas refogadas, ou similares, preparados;
- Sobremesa: doce preparado ou fruta da época ou chocolate (tablete ou bombom).



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

1.1.2.3. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, contendo sempre carnes bovinas sem gorduras, nervos ou pelancas, peixes sempre em filés sem espinhas e sem peles, e partes nobres das aves (filé, peito, coxa e sobrecoxa).

1.1.2.4. As sobremesas deverão ser fornecidas em embalagens individuais, não poderão ser artificiais, considerando preferencialmente as frutas da época, ou ainda doces caseiros ou chocolates (tabletes ou bombons).

1.1.2.5. As refeições deverão ser fechadas e acondicionadas adequadamente. Não serão aceitas embalagens rasgadas, amassadas ou com vazamentos.

1.1.2.6. As refeições não poderão conter alimentos reaproveitados e deverão ser preparadas dentro das exigências e normas de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

1.1.2.7. Cada refeição deverá acompanhar 01 (um) refrigerante em lata de 350 ml, normal ou zero açúcar, nos sabores cola ou guaraná, boa qualidade e gelado, **o qual deverá ser citado na proposta.**

1.1.2.9. Horário para retirada das refeições

1.1.2.9.1 As refeições deverão ser disponibilizadas de acordo com a necessidade do SEMAE, e não poderá exceder a 45 (quarenta e cinco) minutos da solicitação da unidade requisitante, **que se dará através de contato telefônico, salvo em casos de serviços programados, quando o requisitante poderá agendar o horário de retirada com maior antecedência.**

1.1.2.9.2. A empresa deve ter disponibilidade para o atendimento todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos, feriados, sendo o horário de retirada compreendido das 11 às 14 horas.

1.1.3. LOTE 2

Item	Descrição	Unidade e de medida	Quantidade estimada anual	Valor Unitário	Valor Total Estimado
4	LANCHE TIPO ESPECIAL, EM PÃO DE HAMBÚRGUER OU FRANCÊS (140 G), COM AS OPÇÕES DE: CARNE DE HAMBURGUER, FILÉ DE CARNE E FILÉ DE FRANGO, CONTENDO TODOS OS INGREDIENTES QUE COMPÕEM UM LANCHE ESPECIAL, ACOMPANHADO DE MAIONESE E CATCHUP EM SACHÊS (MÍNIMO 21 G) OU EMBALAGEM ADEQUADA, E	pç	1140	R\$ 51,50	R\$ 58.710,00



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

	TAMBÉM GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.				
5	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.	pç	1140	R\$ 7,21	R\$ 8.219,40
				Total:	R\$ 66.929,40

1.1.3.1. Deverão ser fornecidos lanches do tipo especial, em pão de hambúrguer ou francês (140 g), fresco e de **boa qualidade**, contendo os seguintes tipos: carne de hambúrguer (mínimo 200 g), ou filé de carne (mínimo 200 g) ou filé de frango (mínimo 200 g). Não será aceito tipo gourmet e o artesanal.

1.1.3.2. Os lanches deverão conter **todos os ingredientes** que compõe um lanche tradicional, **além do tipo de carne escolhido pelo funcionário**, sendo no mínimo:

- queijo (2 fatias) (mínimo de 60g)
- presunto (2 fatias) (mínimo de 60g)
- ovo (1 ovo)
- bacon (03 fatias) (mínimo de 40g)
- tomate (03 rodela) ou vinagrete
- alface

1.1.3.3. Deverá acompanhar maionese (mínimo 21 g) e catchup (mínimo 21 g), separadamente em sachês ou embalagem adequada e também guardanapos de papel embalados individualmente.

1.1.3.4. Os lanches fornecidos deverão ser preparados com a mesma quantidade e qualidade, dos que são fornecidos aos clientes de varejo.

1.1.3.5. Os lanches não poderão apresentar alimentos reaproveitados e deverão ser preparados dentro das exigências e normas de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

1.1.3.6. Os lanches deverão ser fechados, identificados e acondicionados adequadamente. Não serão aceitas embalagens rasgadas, amassadas ou com vazamentos.

1.1.3.7. Cada lanche deverá acompanhar 01 (um) refrigerante em lata de 350 ml,



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

normal ou zero açúcar, nos sabores cola ou guaraná, boa qualidade e gelado, **o qual deverá ser citado na proposta.**

1.1.3.8. Horário para retirada dos Lanches

1.1.3.8.1. Os lanches deverão ser disponibilizados de acordo com a necessidade do SEMAE e a retirada não poderá exceder a 40 (quarenta) minutos da solicitação da unidade requisitante, que se dará através de contato telefônico, salvo em casos de serviços programados, quando o requisitante poderá agendar o horário de retirada com maior antecedência, com a contratada.

1.1.3.8.2. A empresa deve ter disponibilidade para o atendimento em período noturno de todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados, sendo o horário de retirada compreendido das 18 às 21 horas.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, de acordo com as diretrizes fixadas na Instrução Normativa nº. 09, de 2023.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação, observando que é expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.

1.6. A vedação à subcontratação justifica-se pela natureza do objeto, que envolve o fornecimento de refeições prontas, exigindo rigoroso controle de qualidade, higiene e segurança alimentar. O atendimento em curto prazo e a necessidade de padronização dos produtos demandam execução direta pela contratada, sob sua integral responsabilidade.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada no documento "MOTIVAÇÃO_Solicitação_2026_001072".

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que as



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

condições e o preço permanecem vantajosos.

4.2. Os pedidos parciais dos produtos serão realizados em aproximadamente 03 (três) requisições, durante a vigência da ata.

4.3. A Contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência nos itens que lhe compete. O item ofertado deverá atender a todas as exigências de especificação, normativas, entre outros.

4.4. Caso seja constatado no ato da entrega ou na hora do consumo que a qualidade da refeição/ e ou lanche não esteja de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência ou apresente **alguma irregularidade, a Contratada será comunicada e deverá efetuar a substituição do produto no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da detentora da Ata de Registro de Preços, às suas custas, sem quaisquer ônus para o Semaes.**

4.5. Poderão participar do presente registro de preço quaisquer licitantes que exerçam suas atividades **dentro do perímetro urbano de Piracicaba**, tendo em vista que as refeições deverão ser retiradas pelo SEMAE no estabelecimento da Contratada.

4.6. Poderá a contratante, em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, apresentação visual, cheiro ou gosto inadequados, efetuar controle bacteriológico da alimentação em laboratório oficial, sob a responsabilidade e custos da Contratada.

4.7. Todas as entregas somente poderão ser efetuadas mediante preenchimento de impresso, fornecido pela contratada, que deverá conter os dados da chefia que efetuou o pedido e retirada. Os dados deverão ser preenchidos pela contratada, contendo:

- Nome completo,
- Número funcional,
- Data, hora e assinatura.

Modelo:

Fornecedor:		Fornecedor:	
CNPJ:		CNPJ:	
Quantidade:	lanche	Quantidade:	marmitex
Quantidade:	refrigerante	Quantidade:	refrigerante
Retirado por:		Quantidade:	sobremesa
Funcional:		Retirado por:	
Data:		Funcional:	
Hora:		Data:	
Assinatura:		Hora:	
		Assinatura:	



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

4.8. A assinatura do canhoto da Nota Fiscal indica, tão somente, que o SEMAE está de acordo com a entrega do produto, sendo o seu recebimento condicionado às análises técnicas necessárias à aferição da quantidade, qualidade e características do produto.

4.9. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal eletrônica, mensalmente, do total de retiradas. Deverá encaminhar também mensalmente, ao Fiscal do Contrato, os impressos de retirada, e, nos casos de apresentação de impressos faltando dados ou assinaturas, rasurados ou ilegíveis, eles não serão pagos.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. As comunicações entre o contratante 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.

5.4. O fiscal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o gestor do contrato poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá 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.

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e Instrução Normativa nº. 05 e 18, ambos de 2023).

5.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato e neste termo de referência, de modo a assegurar os melhores resultados para a Autarquia.



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

5.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme previsto no § 1º, do art. 117, da Lei nº. 14.133, de 2021.

5.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção.

5.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do objeto nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a previsão de término da vigência do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva, à prorrogação contratual ou a realização de nova licitação, conforme o caso.

5.8. O fiscal do contrato, quando designado, ou o gestor do contrato, verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

5.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato, se designado, atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

5.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da autorização de fornecimento, nota de empenho ou contrato, conforme o caso, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Autarquia.

5.9.1. O fiscal ou o gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa.



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

5.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

5.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal, quando for o caso, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

5.9.4. O gestor do contrato tomará providências para solicitar autorização para a instauração de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, nos termos da Instrução Normativa nº. 18, de 2023.

5.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Autarquia.

6. GARANTIA DE CONTRATAÇÃO

6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição com risco baixo de prejuízo em caso de inexecução contratual, de sorte que a exigência de garantia poderia acarretar considerável restrição à competitividade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143, da Lei nº. 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Autarquia durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do objeto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. A liquidação, prazo e forma de pagamento seguirão os critérios estabelecidos no edital.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2. Exigências de Habilitação e demais critérios de seleção e julgamento da proposta serão definidos no edital/instrumento convocatório.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 91.955,40 (Noventa e um mil, novecentos e cinquenta e cinco reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos nas tabelas, itens 1.1.2 e 1.1.3 deste Termo de Referência.

10. FISCAL E GESTOR DO CONTRATO

10.1. Fica designado o gestor: Vinicius Contrera, nº funcional 2586-1, e-mail: vcontrera@semaepiracicaba.sp.gov.br.

10.2. Fica designado a fiscal: Érika Giovanetti de Barros Oliveira, nº funcional 1820-6, e-mail: eboliveira@semaepiracicaba.sp.gov.br.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

TERMO DE REFERÊNCIA - SOLICITAÇÃO DE COMPRA N.º 2026/001072

Erika Giovanetti de Barros Oliveira
Número Funcional: 1820-6
Telefone: (19)3403-9613
E-mail: eboliveira@semaepiracicaba.sp.gov.br





Assinaturas do documento

"TR"



Código para verificação: **YRVTX2UY**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **ERIKA GIOVANETTI DE BARROS OLIVEIRA** (CPF: ***.619.718-**) em 09/06/2026 às 16:28:47 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 16/07/2025 - 16:13:32 e válido até 16/07/2028 - 16:13:32.
(Assinatura do Sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link

<https://sempapel.piracicaba.sp.gov.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **SEMAE**

2026/007386 e o código **YRVTX2UY** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.