

TERMO DE REFERÊNCIA**PROCESSO SEI 1360/2026-74– S-AS/DA****1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, devidamente acondicionadas, destinadas aos servidores do SAESA-SCS, pelo período estimado de 30 (trinta) dias.

1.1 QUANTIDADES E DESCRITIVOS DOS ITENS DA CONTRATAÇÃO:

1.2. As refeições deverão ser fornecidas conforme especificações previamente definidas, atendendo aos padrões de qualidade nutricional, higiene, segurança alimentar e apresentação, sendo retiradas por servidor do SAESA-SCS no local indicado pela contratada, conforme datas e horários estipulados pelo SAESA-SCS, conforme cronograma a ser fornecido. O serviço deverá incluir o preparo e acondicionamento térmico adequado, garantindo pontualidade, qualidade e segurança no consumo;

1.3. O custo médio total para a contratação é de R\$ 64.560,24, estimado com base em pesquisas de preços coletadas em mercado próprio do objeto da contratação e Sistema de Banco de Preços, considerados e inclusos todos os impostos incidentes e todas as despesas de qualquer natureza;

1.4. A presente contratação será formalizada pela Autorização de Fornecimento e Nota de Empenho, como documentos equivalentes ao Termo de Contrato, considerando a Proposta Comercial da contratada condicionada aos termos deste Termo de Referência;

1.5. As refeições deverão ser servidas em marmitex, conforme descritivos e quantidades estabelecidas a seguir:

- a) O marmitex deverá ser de formato retangular, em recipientes isotérmicos, com 3 divisórias, contendo as dimensões aproximadas de 173x129x35 mm, e capacidade para até 500 ml;
- b) O cardápio deverá ser variado diariamente, podendo ter repetição após 15 (quinze) dias e, será composto obrigatoriamente de: arroz agulhinha, grão, tipo I, de 1ª qualidade; Feijão, carioca ou preto, tipo I, de 1ª qualidade; Carne bovina magra, ou gorda (isenta de nervuras ou aparas); Carne suína, ou Peixe ou Carne de aves; Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos;
- c) Elaborar cardápio completo diário e semanal, prevendo-se as opções e

substituições, caso necessário;

d) Quanto ao cardápio que deverá ser ofertado, sugere-se a seguinte composição:

- Arroz: branco, à grega, carreteiro ou outras receitas;
- Feijão: preparo básico, preparado com carne de porco (feijoada), tropeiro ou outras receitas;
- Carnes: bife à milanesa – coxão mole, alcatra ou patinho; bife a parmegiana – coxão mole, alcatra ou patinho; bife a role – coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho; bife de caçarola – coxão duro, coxão mole, alcatra e patinho; bife grelhado – alcatra; carne assada – coxão duro, pernil suíno, frango; carne para preparação como stroganoff e outras com molho branco – alcatra e frango; espetos em geral – coxão mole, alcatra ou patinho, linguiça, filé de frango grelhado (sem osso e sem pele); filé de frango à parmegiana; frango desossado; filé de peixe – grelhado – pescada, merluza, cação; filé de peixe com molho – pescada, merluza, cação; Frango a passarinho, frango picado; frango assado – coxa e sobre coxa; hambúrgueres e almôndegas – coxão mole ou patinho; linguiça – porco ou mista; molho (para lasanha/massas) bolonhesa - coxão mole, patinho.
- Guarnição: abobrinha a dorê; batata (soutê, palha, chips e frita); berinjela a milanesa; brócolis alho e óleo; cenoura; couve manteiga refogada; couve-flor com molho branco; creme de milho; espinafre ao alho e óleo; farofa de cenouras/passas; mandioca frita; panachê de legumes; polenta; purês – mandioquinha, abóbora madura, cenoura/mandioquinha; torta de espinafre com requeijão; vagem à Juliana etc.
- Todos os alimentos deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, que obrigatoriamente atendam no mínimo os valores calóricos e proteicos necessários;
- A gramatura mínima da composição da refeição servida será de 01 (um) Kg.,

Gênero	Peso/Volume após o preparo
Arroz	450 g
Feijão	200 g
Linguiça	110 g
Bife grelhado	110 g

Sardinha	110 g
Carne moída	130 g
Feijoadas (pertences)	250 g
Bife de panela	120 g
Carne assada	120 g
Pernil assado	120 g
Carne em cubos/picadinho	120 g
Salsichas (02 unidades)	100 g
Peixe frito/assado	120 g
Filé enroladinho	120 g
Hambúrgueres	110 g
Frango frito/assado	200 g
Bisteca bovina	130 g
Bisteca suína	110 a 120 g
Carne seca	120 g
Dobradinha	150 g
Almondegas e croquetes (carnes)	130 g
Bife a role	120 g
Ovos médios (02 unidades) ou legumes e verduras cozidas	80 a 120 g

1.6. Os marmitex deverão vir acompanhadas dos talheres faca e garfo descartáveis (plástico resistente) e guardanapo de papel, embalados individualmente, e o custo incluso no preço do marmitex;

1.7. Os marmitex e serão retiradas diariamente por servidor designado pelo SAESA-SCS, no local informado pela contratada cuja distância da sede do SAESA não poderá ultrapassar 10km, por questão de logística, praticidade e economicidade;

1.8. A retirada das refeições tipo marmitex deverá seguir o cronograma da tabela abaixo:

CRONOGRAMA DE RETIRADA DE REFEIÇÕES TIPO MARMITEX	
Segunda a Sexta-feira, no horário de 10:30h	Sábado e domingo, no horário de 10:30h
97 refeições marmitex por dia Total no mês: 97 x 22 dias = 2,134	10 refeições marmitex por dia Total no mês: 10 x 8 dias = 80
TOTAL DE MARMITEX ESTIMADO PARA 30 DIAS = 2.214 UNIDADES	

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Esta contratação, realizada através de Dispensa Eletrônica, encontra amparo no Inciso II, do Artigo 75, da Lei 14.133/21 e ao disposto e no Decreto Municipal nº 12.176/2025;

2.2. A contratação se faz necessária para atender a demanda diária com refeição para os servidores do SAESA-SCS pelo período estimado de 30 (trinta) dias considerando o tempo necessário para a conclusão do processo de implantação e contratação do vale-refeição para os servidores do SAESA-SCS.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução e quantidades encontram-se na tabela do item 1.1. deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DO PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

4.1. A sede/filial da contratada deverá se situar, comprovadamente, em um raio máximo de distância de até 10 (dez) quilômetros do prédio sede do SAESA-SCS, situado à Av. Fernando Simonsen, 303 - Bairro Cerâmica, Município de São Caetano do Sul/SP; visando atender os requisitos de praticidade e economicidade na prestação dos serviços;

4.2. A empresa interessada na contratação deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial, atestado de fornecimento anterior de refeições similares, nas quantidades mínimas de 50% da quantidade total estimada para contratação;

4.2.A validade mínima da proposta comercial deverá ser de no mínimo 30 dias;

4.2. O prazo máximo proposto para a prestação do fornecimento deverá ser de prestação imediata após o recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pelo Setor da S-AS, enviada ao e-mail indicado pela empresa contratada;

4.3. A proposta comercial formulada pela empresa deverá conter o preço unitário e total para os itens do objeto, já incluso nos mesmos todos encargos e taxas de qualquer natureza;

4.4. O recebimento das refeições pelo SAESA-SCS se efetivará após a verificação e comprovação do atendimento às condições estabelecidas neste Termo de Referência e Autorização de Fornecimento, e de acordo com a Proposta Comercial formulada pela empresa;

4.5. A apresentação da proposta comercial pela empresa a sujeitará às condições estabelecidas neste Termo de Referência;



5. DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, mediante depósito na conta bancária indicada pela empresa fornecedora do objeto contratado;

5.2. Antecedendo o pagamento da nota fiscal ou da fatura, será consultada a situação da regularidade fiscal da empresa, devendo sua comprovação se dar através da apresentação a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

5.2.1. A não apresentação dos referidos documentos implicará na retenção da importância devida até a devida regularização e apresentação dos documentos.

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. A contratação será por meio de seleção de proposta mais vantajosa ao SAESA-SCS, realizada através de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021;

6.1.1. A seleção da proposta mais vantajosa se dará através da apuração do menor preço global ofertado para o objeto da contratação.

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do SAESA-SCS, conforme disponibilidade orçamentária integrante do processo;

7.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação orçamentária, natureza da despesa: cód. 3.3.90.30.00 – Outros Materiais Consumo.

São Caetano do Sul, 12 de janeiro de 2026

Denis Ormeneze Padovan
Gerente da Seção de Apoio e Suprimentos
SAESA-SCS



ANEXO

Proposta Comercial da Empresa Interessada

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 01/2026 - PROCESSO Nº...../2026					
Empresa:		CNPJ:			
Endereço completo:					
Telefone fixo/celular:		E-mail:			
Contato:					
OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, devidamente acondicionadas, destinadas aos servidores do SAESA-SCS, pelo período estimado de 30 (trinta) dias.					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTIDADE TOTAL	UNID	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
01	Fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, devidamente acondicionadas, com talheres descartáveis e guardanapo de papel individuais inclusos, destinadas aos servidores do SAESA-SCS, pelo período estimado de 30 (trinta) dias, conforme cardápio sugerido estabelecido no Termo de Referência, para retirada diária por servidor designado do SAESA-SCS, conforme cronograma.	2.214	Unid.		
				TOTAL R\$	
OBSERVAÇÃO: Encargos, Impostos, Taxas, ou qualquer outra Despesa Incidente: (todos deverão estar inclusos nos preços ofertados).					
Prazo de Execução contratual: 30 (trinta) dias					
Prazo de pagamento da nota fiscal do fornecimento:					
Validade da Proposta:					
PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS: De imediato, após o recebimento da Autorização de Fornecimento.					
Data: ____/____/____					
Nome e assinatura do Responsável					