



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	<u>Kit I:</u> - Café com leite sem lactose e sem adição de açúcar (250 mL); - 2 fatias de bolo integral sem recheio, sem cobertura e sem lactose, tipo: chocolate, laranja, milho, mesclado. Não serão permitidas misturas prontas para bolos (100g por fatia); - 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);	Lanche	1000	R\$ 17,00	R\$ 17.000,00
02	<u>Kit II:</u> - Água de Coco (200 mL); - Sanduíche integral de frango desfiado ensopado com alface e tomate (entre 180 - 225g); - 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);	Lanche	950	17,00	16.150,00
03	<u>Kit III:</u> - Suco de frutas Integral, podendo ser: laranja ou uva (200 mL); - Sanduíche integral de queijo sem lactose com manteiga sem lactose, alface e tomate (entre 180 -225g); - 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);	Lanche	950	17,00	16.150,00
04	<u>Kit IV:</u> - Leite com cacau em pó, sem açúcar e sem lactose (250 mL); - Bolacha/Biscoito do tipo caseiro (sem lactose), podendo ser: fubá, nata, manteiga ou polvilho (entre 180 -225g por porção); - 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota,	Lanche	950	17,00	16.150,00



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

	mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);				
					R\$ 65.450,00

O custo estimado total da contratação é de R\$ 65.450,00 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e cinquenta reais). O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a efetiva entrega do material, mediante apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviço. Os valores serão pagos conforme os custos unitários consignados na tabela anexa, sem previsão de reajuste.

### FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches prontos destinados aos participantes do Projeto “Vozes que Importam”, aprovado no âmbito do Fundo da Infância e Adolescência (FIA), fundamenta-se em aspectos legais, técnicos e administrativos que asseguram a adequada execução do projeto, bem como a eficiência e a correta aplicação dos recursos públicos.

#### 1. Necessidade do serviço

O Projeto “Vozes que Importam” será desenvolvido ao longo de 12 (doze) meses, por meio de oficinas semanais de grafite, teatro e dança, com formação de novas turmas a cada 30 (trinta) dias, atendendo crianças e adolescentes do Município de Ibicaré/SC.

Considerando a duração das atividades e o público atendido, torna-se necessária a oferta de lanches prontos, de forma contínua e adequada, visando garantir a permanência, o bem-estar e o melhor aproveitamento das oficinas. Ressalta-se que o Município não dispõe de estrutura física, equipamentos ou pessoal qualificado para a produção, manipulação e acondicionamento de alimentos, sendo imprescindível a contratação de empresa especializada para assegurar qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento.

#### 2. Base legal

A contratação está fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), observando especialmente os seguintes princípios:

- **Eficiência**, garantindo fornecimento contínuo, adequado e de qualidade aos participantes do projeto;
- **Economicidade**, com a otimização dos recursos públicos e redução de custos operacionais internos;
- **Legalidade**, mediante o cumprimento das normas sanitárias e regulatórias aplicáveis à produção e transporte de alimentos;
- **Transparência**, permitindo o controle, a fiscalização e a padronização do serviço contratado.



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

### 3. Justificativa técnica

- A contratação de empresa especializada assegura a produção de lanches dentro dos padrões sanitários e nutricionais adequados ao público infantojuvenil;
- Permite a padronização dos lanches ofertados durante todas as oficinas, garantindo equidade no atendimento;
- Garante regularidade e pontualidade no fornecimento, essenciais para o bom andamento das atividades semanais;
- Viabiliza suporte alimentar adequado durante as oficinas, favorecendo o engajamento e a permanência dos participantes.

### 4. Justificativa econômica

- Evita custos com estrutura física, aquisição de equipamentos e contratação de pessoal para preparo de alimentos;
- Possibilita melhor planejamento e controle dos gastos, por meio de fornecimento conforme a demanda do projeto;
- Permite maior competitividade entre fornecedores, assegurando proposta mais vantajosa à Administração;
- Reduz desperdícios, considerando a aquisição conforme cronograma e número de participantes.

### 5. Benefício ao interesse público

- Promoção do bem-estar e segurança alimentar de crianças e adolescentes participantes;
- Fortalecimento das ações socioeducativas e culturais do projeto;
- Aumento da participação e permanência dos beneficiários nas atividades;
- Garantia de execução qualificada do projeto financiado com recursos do FIA;
- Melhoria da eficiência administrativa, permitindo que a equipe técnica concentre esforços nas atividades pedagógicas e socioassistenciais.

Diante do exposto, a contratação mostra-se a solução mais adequada para assegurar a execução eficiente, segura e contínua do Projeto “Vozes que Importam”, em conformidade com os princípios da Administração Pública.

### DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do objeto contratual — fornecimento de lanches prontos aos participantes do Projeto “Vozes que Importam” — deverá observar as seguintes diretrizes:

#### 1. Produção e acondicionamento

- A empresa contratada será responsável pelo preparo, embalagem e acondicionamento dos lanches, conforme padrão definido pela Administração;



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

- Os alimentos deverão atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar;
- As embalagens deverão ser adequadas para transporte e consumo, preferencialmente sustentáveis, assegurando a integridade dos produtos.

### **2. Transporte e entrega**

- O transporte dos lanches será de responsabilidade da contratada, devendo ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;
- As entregas deverão ocorrer nos locais e horários definidos no cronograma das oficinas, garantindo pontualidade e qualidade dos produtos.

### **3. Distribuição aos participantes**

- A distribuição dos lanches será realizada por servidor designado pela Administração Municipal;
- O responsável deverá conferir a quantidade, qualidade e integridade dos produtos no ato do recebimento, comunicando eventuais irregularidades à fiscalização do contrato.

### **4. Fiscalização e acompanhamento**

- A execução contratual será acompanhada por servidor designado, responsável por verificar a conformidade do fornecimento;
- O fornecedor deverá manter comunicação direta com a fiscalização, garantindo agilidade na resolução de eventuais problemas;
- Em caso de não conformidade, os produtos deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus adicional para a Administração.

### **5. Padrão de qualidade e conformidade**

- Os lanches deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- A contratada deverá garantir uniformidade no fornecimento, respeitando as especificações estabelecidas;
- Qualquer produto fora das condições adequadas deverá ser prontamente substituído.

### **6. Continuidade e regularidade**

- O fornecimento ocorrerá de forma contínua durante os 12 (doze) meses de execução do projeto, conforme cronograma das oficinas;
- A contratada deverá assegurar regularidade no atendimento, evitando interrupções que possam comprometer as atividades;
- Eventuais alterações deverão ser previamente comunicadas à Administração.

## **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

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.

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. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa 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.

### **Fiscalização**

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato indicado no Documento de Formalização de Demanda, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

### **Gestor do Contrato**

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.

## **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **1. Forma de Seleção do Fornecedor**

A seleção do fornecedor será realizada por meio de registro de preços ou licitação na modalidade adequada, conforme legislação vigente (Lei nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), observando os seguintes critérios:

- **Habilitação Jurídica, Fiscal e Técnica:** comprovação de regularidade jurídica, fiscal e tributária, além de capacidade técnica para produção e fornecimento de kits de lanche prontos, incluindo licenças sanitárias obrigatórias;



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

- Experiência e Qualidade: histórico de fornecimento de alimentos, com comprovação de boa prática na produção, acondicionamento e transporte de lanches, garantindo segurança alimentar e padronização;
- Proposta Comercial: avaliação do preço, custo-benefício e adequação à quantidade e ao padrão do cardápio aprovado;
- Capacidade Logística: capacidade de entregar os kits de forma contínua, pontual e em conformidade com os padrões de qualidade, observando o cronograma definido pela Secretaria;
- Sustentabilidade e Embalagens: preferência por propostas que utilizem embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de baixo impacto ambiental.

O fornecedor selecionado deverá comprovar, ainda, a disponibilidade de equipe e estrutura para produção, acondicionamento e transporte, garantindo a execução integral do contrato.

### 2. Forma de Fornecimento

- A empresa contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento e transporte dos kits de lanche prontos, seguindo rigorosamente o cardápio estabelecido em anexo;
- A entrega será feita diretamente à Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, em horários e locais previamente definidos no cronograma de fornecimento;
- A distribuição final aos alunos será realizada por funcionário da Prefeitura, garantindo segurança, controle e organização no momento do consumo;
- Cada entrega será acompanhada pelo servidor responsável pela fiscalização, que verificará quantidade, integridade, qualidade e conformidade dos kits com o cardápio aprovado;
- Qualquer inconsistência, dano ou inadequação deverá ser comunicada imediatamente ao fornecedor, que terá responsabilidade de substituir os kits afetados sem custo adicional;
- O fornecimento será contínuo durante todo o período do contrato, respeitando a frequência e quantidade de kits demandados pela Secretaria, garantindo regularidade, padronização e eficiência logística.

Dessa forma, os critérios de seleção e a forma de fornecimento asseguram que o serviço seja executado com qualidade, segurança alimentar, economicidade e transparência, atendendo plenamente às necessidades do PROCEL e ao interesse público.

### **ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O custo estimado total da contratação é de R\$ 65.450,00 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e cinquenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima. O pagamento será realizado após a efetiva entrega do material, mediante apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviço. Os valores serão pagos conforme os custos unitários consignados na tabela anexa, sem previsão de reajuste.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

**ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

Ibicaré, 10 de março de 2026.

Assinado digitalmente por Larissa Diehl Baller



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

### Anexo I – Cardápio e composição dos Kits

#### Kit I:

- Café com leite sem lactose e sem adição de açúcar (250 mL);
- 2 fatias de bolo integral sem recheio, sem cobertura e sem lactose, tipo: chocolate, laranja, milho, mesclado. Não serão permitidas misturas prontas para bolos (100g por fatia);
- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);

#### Kit II:

- Água de Coco (200 mL);
- Sanduíche integral de frango desfiado ensopado com alface e tomate (entre 180 -225g);
- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);

#### Kit III:

- Suco de frutas Integral, podendo ser: laranja ou uva (200 mL);
- Sanduíche integral de queijo sem lactose com manteiga sem lactose, alface e tomate (entre 180 -225g);
- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);

#### Kit IV:

- Achocolatado com cacau em pó, sem açúcar e sem lactose (250 mL);
- Bolacha/Biscoito do tipo caseiro (sem lactose), podendo ser: fubá, nata, manteiga ou polvilho (entre 180 -225g por porção);
- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);

#### Kit V:

- Chá, podendo ser: camomila, cidreira, hortelã, erva-doce, pêssego, maçã com canela (250 mL);
- 2 fatias de bolo/torta salgado de legumes, sem lactose contendo: cenoura, milho, ervilha, brócolis, palmito e tomate (100g por fatia);
- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);

#### **Observações e Orientações à serem seguidas:**

- Todos os alimentos devem ser transportados e armazenados em temperaturas adequadas, conforme as normas vigentes da ANVISA, até o momento do recebimento;
- As frutas devem ser devidamente higienizadas, seguindo as orientações e procedimentos sanitários recomendados;
- Todos os alimentos devem ser armazenados e dispostos em condições apropriadas, utilizando recipientes adequados para o seu servimento, garantindo a qualidade, higiene e segurança alimentar.
- Será realizada periodicamente análise sensorial e organoléptica dos alimentos servidos pelo nutricionista responsável do município.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

**QUADRO 1:** Distribuição das quantidades e porcentagens de calorias, macronutrientes, fibras e sódio dos cardápios oferecidos pela empresa vencedora:

<b>Refeição</b>	<b>CAL (kcal)</b>	<b>HC (%)</b>	<b>PTN (%)</b>	<b>GT (%)</b>	<b>GS (%)</b>	<b>Fibra (g)</b>	<b>Na (mg)</b>
Lanches	500-800	60	15	25	<10	4-15	360-480

Aceita-se um acréscimo de até 15% nos valores acima.