

TERMO DE REFERÊNCIA**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto do presente termo o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL** contratação de empresa do ramo para fornecimento de refeições preparadas e acondicionadas em embalagem tipo marmitex, para suprir a necessidade de alimentação Órgão Gerenciador (Município de Fraiburgo) e dos Órgãos Participantes (Fundo Municipal de Saúde – FMS, Autarquia Municipal de Saneamento de Fraiburgo – SANEFRA e Fundação Municipal do Esporte e Lazer), e descritivo a seguir:

Item	Qntd	Unid	Descrição
1	28.656	Unid	Fornecimento de refeição, ALMOÇO, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.

Item	Qntd	Unid	Descrição
2	10.006	Unid	Fornecimento de refeição, JANTA, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção:

		02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.
--	--	---

1.2. A licitação será processada por ITEM, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar, Item 9.

1.3. O bem a ser adquirido tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4. O prazo de vigência será de 1 (um) ano, prorrogável por igual período conforme disposto no art. 29 do Decreto Municipal nº 806/2023.

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 – Justificativa da Necessidade da Contratação

A Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente formalizou Documento de Formalização de Demanda – DFD solicitando a solução que visa suprir a necessidade de Alimentação para os servidores públicos que trabalham no interior, para servidores que prestam serviços em caráter de urgência que ultrapassam o horário de expediente e trabalham em intraturno.

Consta do DFD que:

“Justifica-se a presente demanda face ao interesse público de suprir a necessidade de alimentação aos servidores que necessitam exercer suas atividades em horários diversos ao de expediente como intrajornada, e os

servidores da secretaria de Infraestrutura e Agropecuária que prestam serviço no interior do Município e que muitas vezes pela distância, não fazem retorno para suas residências, permanecendo no local da execução dos serviços. ”.

Após elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP foi encaminhado ao Departamento de Compras e Licitações para abertura da Intenção de Registro de Preços para possibilitar a participação e outras órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal na futura licitação e determinar o quantitativo total da Licitação.

O cardápio foi elaborado pela Nutricionista da Secretaria de Educação, para que este fosse especificado de acordo com a necessidade desta municipalidade.

A aquisição de marmitas para servidores públicos que trabalham em intrajornada, especialmente no interior e em caráter de urgência no Município de Fraiburgo, visa promover eficiência e produtividade. Ao fornecer refeições prontas, os servidores não precisam se deslocar para buscar alimentos, otimizando assim o tempo de trabalho dedicado aos serviços públicos essenciais.

Em situações de urgência, é fundamental garantir a continuidade dos serviços públicos para atender às necessidades da comunidade. Ao fornecer marmitas aos servidores que trabalham em intrajornada, mesmo em áreas remotas do município, estamos assegurando que esses profissionais possam manter-se energizados e concentrados em suas tarefas, sem interrupções causadas pela busca por alimentos.

Uma alimentação adequada é essencial para a saúde e o bem-estar dos servidores públicos, especialmente aqueles que trabalham em condições desafiadoras e em jornadas prolongadas. Ao fornecer refeições balanceadas e nutritivas, estamos contribuindo para a saúde física e mental dos funcionários, o que pode resultar em maior eficiência no desempenho de suas funções e redução do absenteísmo por motivos de saúde.

A oferta de refeições durante a intrajornada demonstra o compromisso da administração municipal com o cumprimento das normas trabalhistas e a valorização dos servidores públicos. Além disso, promove um ambiente de trabalho mais humanizado, no qual os profissionais se sentem reconhecidos e cuidados pelo poder público.

Em suma, a aquisição de marmitas para servidores públicos do Município de Fraiburgo é uma medida que visa garantir a eficiência operacional, a continuidade dos serviços públicos, a economia de recursos, a saúde dos funcionários e a humanização do ambiente de trabalho. Essa iniciativa contribuirá para melhorar a qualidade dos serviços prestados à comunidade e para fortalecer o compromisso da administração municipal com o bem-estar de seus servidores.

2.2 Fundamentação da Contratação

Desta forma a modalidade a ser utilizada para a sua aquisição deverá ser o PREGÃO ELETRÔNICO, conforme preconiza ainda o inciso XLI do referido artigo e ainda os arts. 28, inc. I e 29 da Lei.

Conforme estabelece o Art. 11 da lei 14.133/2021:

“Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:

I – assegurar a seleção da proposta mais vantajosa apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II – assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

[...]

Em suma, necessário faz-se observar, que o presente Termo de Referência, e futuro Edital, deverão impreterivelmente, seguir as Regulamentações Municipais, sejam elas:

DECRETO MUNICIPAL 804/2023 – Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2023, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito do Município de Fraiburgo, e dá outras providências.

DECRETO MUNICIPAL 805/2023 – Regulamenta o disposto no § 3º do Art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre as regras para a atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, o funcionamento da Comissão de Contratação e a Atuação dos Gestores e Fiscais de Contratos, no âmbito da Administração Pública Municipal direta e indireta, e dá outras providências.

DECRETO MUNICIPAL Nº 1.100/2024 – Regulamenta o procedimento para a apuração de infrações e aplicação de sanções administrativas no âmbito da administração pública municipal direta, autárquica e fundacional, de que trata a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo “marmitex”, destinadas aos servidores públicos de diversas secretarias do Município de Fraiburgo/SC. A medida visa suprir a necessidade de alimentação dos servidores que desempenham suas atividades em áreas rurais, em caráter de urgência, em jornadas estendidas ou em regime de intrajornada, situações nas quais não é viável o retorno às suas residências ou o deslocamento até estabelecimentos comerciais para a realização de suas refeições.

A modalidade de fornecimento será realizada por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, permitindo a contratação parcelada conforme a demanda real, com vigência de até 12 (doze) meses, em conformidade com o Decreto Municipal nº 806/2023 e com base na Lei Federal nº 14.133/2021.

O fornecimento seguirá os seguintes parâmetros:

As refeições deverão ser embaladas individualmente, atendendo aos critérios sanitários e nutricionais definidos por profissional habilitado (nutricionista), conforme cardápio previamente aprovado;

A empresa contratada deverá realizar a entrega no balcão para retirada pelas secretarias requisitantes. No caso dos servidores em campo (interior), a distribuição será feita por responsável designado, que fará o transporte até o local de execução dos serviços;

A escolha por esta solução se justifica por sua viabilidade técnica, econômica e operacional, tendo em vista:

- a impossibilidade de preparo interno das refeições, devido à inexistência de estrutura física e de equipe própria;
- a inviabilidade de adoção de vale-refeição ou alimentação tipo self-service para servidores em áreas remotas;
- a economicidade demonstrada em licitações anteriores com o mesmo objeto, nas quais os preços obtidos foram inferiores aos praticados no mercado local.

Além disso, foram analisados e descartados outros modelos alternativos, como a adesão a atas de outros entes e a contratação de serviços de preparo interno, os quais se mostraram inadequados frente às peculiaridades logísticas e orçamentárias do Município.

Portanto, a solução apresentada contempla não apenas a economicidade e eficiência administrativa, mas também aspectos de valorização do servidor, sustentabilidade e atendimento às normas sanitárias, sendo considerada a mais adequada ao interesse público e à realidade do Município de Fraiburgo.

3.1. Garantia Contratual

3.1.1. Não será exigida a garantia contratual.

Considerando a natureza do objeto contratual, qual seja o fornecimento parcelado de refeições prontas (marmitas), cuja entrega ocorre de forma imediata e sucessiva conforme a demanda da Administração, entende-se que não se justifica a exigência de garantia contratual. Trata-se de prestação de serviço de fornecimento contínuo, com pagamento vinculado à efetiva entrega, o que mitiga eventuais riscos à Administração.

Adicionalmente, a exigência de garantia poderia representar um fator restritivo à competitividade no certame, especialmente para empresas de menor porte, contrariando os princípios da economicidade e da ampla participação. Diante disso,

opta-se por não exigir garantia contratual, sem prejuízo das demais medidas de controle e responsabilização previstas na legislação vigente, inclusive quanto à aplicação das sanções administrativas em caso de descumprimento das obrigações pactuadas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

São aptas a contratar com Município empresas que possuem ramo de atividade compatível com objeto da licitação, regularidade Jurídica, Fiscal, Social, Trabalhistas e Econômicas conforme dispões as legislações 14.133/2021, e não tenham Servidor Público em seu quadro de pessoal e cumpram com o que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o que estabelece o Decreto Federal nº 4.358, de 05/09/2002.

Quando a **Qualificação Econômica Financeira** o art. 68 da Lei Federal 14.133/2021 dispõe que a qualificação visa demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, será restrita à apresentação da documentação do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

Face a isso a Constituição Federal art. 37 inciso XXI dispõe:

“ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, **serviços**, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure **igualdade de condições a todos os concorrentes**, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, **o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações**”. (grifo nosso).

Desta forma, **não será exigido a documentação referente ao balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e a comprovação dos índices Econômicos no futuro edital**, a justificativa se dá em virtude da presente demanda não envolver, em geral, contratações de alto valor agregado ou de complexidade técnica que justifiquem a necessidade de uma análise detalhada dos índices econômicos financeiros dos licitantes ou a apresentação do balanço dos dois últimos períodos. A contratação tem um caráter de prestação de serviço e fornecimento de bens de menor risco para a administração pública, onde a principal preocupação é a capacidade técnica e operacional das empresas em fornecer os bens e prestar os serviços adequadamente.

A Lei 14.133/2021 prevê que a Administração deve sempre buscar a contratação mais vantajosa para o interesse público, considerando não apenas o preço, mas também a capacidade de entrega. Na prática, exigir índices financeiros em contratações de serviços menos complexos pode afastar fornecedores menores que, embora economicamente menos robustos, possuem a capacidade técnica necessária e experiência na execução dos serviços.

Considerando a manipulação de alimentos exigir da empresa licitante a apresentação do **Alvará de Localização e Funcionamento** e o **Alvará Sanitário Municipal** válido e vigente.

4.1. Não será admitida subcontratação

4.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, total ou parcialmente, tendo em vista a natureza do serviço contratado, que exige controle direto da Administração sobre a execução, qualidade e regularidade no fornecimento das refeições. A contratação direta com a empresa vencedora do certame visa garantir maior responsabilidade, rastreabilidade, eficiência operacional e cumprimento das exigências sanitárias e legais aplicáveis ao preparo e à distribuição de alimentos.

Além disso, a subcontratação poderia comprometer a padronização do serviço, dificultar a fiscalização contratual e aumentar os riscos de descumprimento das obrigações contratuais, o que contraria os princípios da administração pública, notadamente os da eficiência e do interesse público. Dessa forma, veda-se expressamente a subcontratação para assegurar a adequada execução do contrato.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Especificações das marmitas

Item	Descrição
1	Fornecimento de refeição, ALMOÇO, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente.

	Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.
--	--

Item	Descrição
2	Fornecimento de refeição, JANTA, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.

5.2 EXIGÊNCIAS DO CARDÁPIO:

A marmita deverá ser composta de salada, prato principal (carne), guarnição, acompanhamento (arroz e feijão), pão e fruta, segundo descrição abaixo:

5.2.1 Salada:

a) As saladas poderão ser cruas ou cozidas, sendo que as cruas que forem cortadas, raladas ou picadas deverão ter corte fino;

b) Deverão ser servidas diariamente vegetais tipo folhosos: Alface, acelga, chicória, rúcula, couve, espinafre e repolho;

c) Deverão ser servidas diariamente verduras e legumes crus e/ ou cozidos: Berinjela, abobrinha, pepino, rabanete, tomate, couve flor, brócolis, beterraba e cenoura;

d) Deverão conter no máximo duas repetições por semana.

5.2.2. Prato Principal:

a) Composto por carne bovina, suína, frango (sobrecosta, coxa e peito) e peixe (filé) onde deverão estar bem passadas não sendo aceitas carnes cruas ou queimadas. As carnes deverão ser de boa qualidade, não podendo apresentar excesso de nervos, gorduras e peles.

b) Incidência: As carnes suínas e as de peixe não devem ter incidência maior que 1 vez na semana e as de frango não devem ser servidas mais de 3 vezes semanais.

5.2.3. Guarnição:

a) Composta por polenta, batata-inglesa ou doce, aipim, banana ou couve flor a milanesa,

abóbora caramelada, abobrinha recheada, massas, omeletes, farofas, suflês. Legumes refogados ou cozidos, podendo ser: abóbora, abobrinha, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, ervilha, couve-flor, espinafre, milho, repolho, vagem. Deve ser servido alternadamente, não repetindo mais de 2 vezes na mesma semana, podendo ter mais de um destes na mesma preparação, incluindo jardineira de legumes.

b) Arroz – Porção de arroz, tipo 1 não podendo estar cozido em excesso, nem requentado.

c) Feijão – Porção de feijão-preto, carioca ou vermelho podendo quinzenalmente ser substituído por feijoada.

5.2.4. PÃO:

a) Pão francês com peso mínimo de 30 gramas e máximo 50 gramas. Deverão ser acondicionados em embalagens individuais de plástico de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser produzido no mesmo dia da entrega.

5.2.5. FRUTA

a) As frutas deverão estar higienizadas e embaladas individualmente em plástico filme com excelente isolamento externo. As frutas deverão estar íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata. As frutas que necessitam de porção (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, melancia, entre outras), deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa. A incidência de cada fruta não deve ser maior do que 2 (duas) vezes no cardápio semanal.

5.2.6. EXIGÊNCIAS GERAIS:

a) As refeições devem ser equilibradas e suficientes para as atividades desenvolvidas pelos consumidores, similares ao cardápio sugerido e seguir as 4 bases específicas da Nutrição (leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

b) Ser balanceada (conter alimentos de todos os grupos dos alimentos - energéticos, construtores e reguladores) e ser variada, evitando dessa maneira, repetição do cardápio dentro da semana;

c) A marmita deverá ser entregue em embalagem térmica de 3 ou 4 compartimentos, seguindo legislações vigentes para alimentos preparados que contenham molhos, caldos e similares, devem ser ofertados separadamente;

d) Conservação: Transportadas em caixas isotérmicas tipo hot box, de forma a conservar a temperatura da refeição até o momento da entrega;

e) A marmita deverá ter absoluta higiene. O não cumprimento desta cláusula acarretará na devolução total da entrega, além de notificação ao vencedor e sua reincidência acarretará no cancelamento do contrato;

f) Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária;

g) Vir acompanhada de tempero para salada em sachês;

h) Não conter alimentos reaproveitados;

i) A Secretaria poderá ter acesso às instalações da licitante vencedora;

j) Em casos de suspeita de toxinfecções alimentares a licitante vencedora deverá se responsabilizar pelos exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos. A vigilância epidemiológica e vigilância sanitária devem ser informadas imediatamente para que seja feita a investigação e coleta de alimentos;

l) A licitante vencedora deverá possuir Manual de Boas Práticas elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e estar disponível ao acesso da Secretaria.

5.3. Da Entrega

Considerando o processo Multientidade, foi elabora cronograma conforme necessidade de cada secretaria:

5.3.1 – Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente

5.3.1.1 – A média de refeições diárias será de aproximadamente 20 (vinte) marmitex;

5.3.1.2 – Será confirmado pela Secretaria até as 09:00 horas do mesmo dia, o número exato das refeições a serem servidas;

5.3.1.3 – As refeições serão retiradas pelos responsáveis da Secretaria até as 11:30 horas.

5.3.2 – Secretaria de Infraestrutura

5.3.2.1 – A média de refeições diárias será de aproximadamente 15 (quinze) marmitex;

5.3.2.2 – Será confirmado pela Secretaria até as 09:00 horas do mesmo dia, o número exato das refeições a serem servidas;

5.3.2.3 – As refeições serão retiradas pelos responsáveis da Secretaria até as 11:30 horas.

5.3.3 – Sanefrai

5.3.3.1 – A média de refeições diárias a serem preparadas para a SANEFRAI será de 02 (duas), sendo 1 (um) almoço e 01 (uma) janta inclusive FINAIS DE SEMANA. (sábado e domingo) e as refeições extras serão informadas com antecedência.

5.3.3.2 – A refeição (ALMOÇO) deverá ser entregue diariamente pela fornecedora no horário compreendido entre as 11:30 às 12:30 horas na ETA – Estação de Tratamento de Água, localizada na Rua Juscelino Kubistchek no Bairro Santo Antônio

5.3.3.3 – A refeição (JANTA) deverá ser entregue diariamente pela fornecedora no horário compreendido entre as 20:30 às 21:30 horas ETA – Estação de Tratamento de Água, localizada na Rua Juscelino Kubistchek no Bairro Santo Antônio

5.3.3.4. A demanda também para os casos de urgência, em que não se pode precisar o dia e/ou quantidade, assim a demanda é confirmado no dia com antecedência de 2 (duas) horas.

5.3.4 – Fundo Municipal de Saúde

5.3.4.1 – O FORNECEDOR deverá entregar as refeições na sala do SAMU, Unidade de pronto Atendimento – UPA e sala dos motoristas localizados no Bairro Vila Salete, diariamente, de acordo com a necessidade;

5.3.4.2 – As quantidades serão de 02 almoços na sala do SAMU, 10 almoços no Centro de Atendimento do COVID, 10 almoços na Unidade de Pronto Atendimento, 01 almoço na sala dos motoristas e 02 jantas na sala do SAMU, sendo que os alimentos (prato principal, guarnição, arroz e feijão) deverão ser entregues quentes.

5.3.4.3 – A média de refeições diárias a serem entregues será de aproximadamente 10 (dez) almoços e 02 (duas) jantas;

5.3.4.4 – As refeições deverão ser entregues diariamente pelo FORNECEDOR no horário compreendido entre as 11:15 às 12:00 horas e das 19:30 às 20:00.

5.3.4.5 – As refeições para os servidores que trabalharão nas campanhas de vacinação deverão ser entregues no horário das 10:45 as 11:00 hs na sala de vacinas da Unidade de Saúde Vila Salete, mediante Autorização de Fornecimento;

5.3.4.7 – Será confirmado pela Secretaria o número exato das refeições a serem servidas até as 09:00 horas do mesmo dia.

5.3.4.8 – Poderá ser ajustado posteriormente com o FORNECEDOR a execução do objeto deste certame no tocante aos horários de entrega bem como das quantidades das marmitas requeridas diariamente.

5.3.5 – Administração, Gabinete, Fundação Municipal do Esporte e Lazer

5.3.5.1 – O Município solicitará com antecedência mínima de 2 (dois) dias mediante emissão de Ordem de Compra/Empenho com entrega/retirada a combinar.

5.4 – O Município reserva-se o direito de realizar os pedidos conforme a necessidade, sem definição de quantidades mínimas por Autorização.

5.5 – As Solicitações e Ordens de Compra serão emitidas pelo Departamento de Compras e Licitações do Município.

5.6 – Todas as despesas relacionadas com as entregas dos materiais/prestação dos serviços, correrão por conta do(s) fornecedor(es).

5.7. Do recebimento

O recebimento provisório e definitivo do objeto contratual deve ser realizado conforme o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, e em consonância com as regras definidas neste TR e em atenção ao Art. 71, inciso II do Decreto Municipal nº 804/2023.

6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1 Conforme o Decreto nº 805 de 31 de março de 2023, a qual regulamenta a atuação dos gestores e fiscais de contrato no âmbito da Administração Pública Municipal, direta e indireta, conforme art. 6º:

6.2 Os gestores e fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da Administração designados pelo Chefe do Poder Executivo, conforme requisitos estabelecidos no art. 8º, para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos dos arts. 19 a 22 deste Decreto.

§ 1º Para o exercício da função, o gestor e fiscais deverão ser cientificados, expressamente, da indicação e respectivas atribuições antes da formalização do ato de designação.

§ 2º Na indicação de servidor devem ser considerados a compatibilidade com as atribuições do cargo, a complexidade da fiscalização, o quantitativo de contratos por agente público e a sua capacidade para o desempenho das atividades.

§ 3º As eventuais necessidades de desenvolvimento de competências de agentes para fins de fiscalização e gestão contratual deverão ser evidenciadas previamente à celebração do contrato, conforme dispõe o inciso X, do § 1º do art. 18, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

§ 4º Excepcionalmente e desde que devidamente motivada, a gestão do contrato poderá ser exercida por setor do órgão ou da entidade, expressamente designado.

§ 5º A hipótese do § 4º não ensejará, obrigatoriamente, a criação de novas estruturas nas unidades organizacionais dos órgãos e das entidades.

7. DA ESCOLHA DO FORNECEDOR

A escolha do fornecedor se dará mediante conclusão do processo licitatório, considerando o critério de julgamento da proposta **MENOR PREÇO, JULGAMENTO POR ITEM**, objetivando a seleção da proposta mais vantajosa ao Município.

O fornecedor deverá atender aos requisitos de habilitação, e ter sua proposta e aprovada pela área requisitante.

8. ESTIMATIVA DO VALOR E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

Os valores referências e a metodologia utilizada estão descritos no Estudo Técnico Preliminar e Planilha em anexo a este Termo.

A média dos valores pode ser visualizada na tabela a seguir:

Item	Qntd	Unid	Descrição	R\$ Unit.	R\$ total
1	28.656	Unid	Fornecimento de refeição, ALMOÇO , preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200	23,20	664.819,20



			gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.		
--	--	--	---	--	--

Item	Qntd	Unid	Descrição	R\$ Unit.	R\$ total
2	10.006	Unid	Fornecimento de refeição, JANTA, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785	25,36	253.752,16

			gramas e máximo de 875 gramas de alimento.		
--	--	--	--	--	--

Em relação aos quantitativos totais, o setor de compras inseriu a demanda via sistema de gestão para Intenção de Registro de Preços, onde todas as secretarias tiveram acesso nas datas de 23/03 a 06/04/2024 para incluir seus quantitativos., em atendimento ao Art. 25 do Decreto Municipal 806/2023 resultando nas requisições:

Requisição nº 604/2025 da Secretaria de Administração

Requisição nº 600/2025 da Secretaria de Desenvolvimento

Requisição nº 627/2025 da Secretaria de Educação.

Requisição nº 605/2025 do Fundo municipal do Turismo

Requisição nº 45/2025 do Fundação Municipal de Esportes

Requisição nº 603/2025 da Secretaria de Infraestrutura Urbana e Rural

Requisição nº 602/2025 da Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente

Requisição nº 535/2025 Do FUNREBOM

Requisição nº 398/2025 do Fundo Municipal de Saúde.

Requisição nº 104/2025 da Autarquia Municipal de Saneamento de Fraiburgo

Todas em anexo ao processo.

9. CRITÉRIO DE PAGAMENTO

9.1. Do Pagamento

9.1.1 O valor estimado da futura contratação é de **R\$ 918.571,36 (novecentos e dezoito mil quinhentos e setenta e um reais e trinta e seis centavos);**

9.1.2. O pagamento conforme emissão da Ordem de Compra, se dá mediante depósito bancário na conta-corrente da vencedora, em até 15 (quinze) dias, após as entregas, e da respectiva Nota Fiscal Eletrônica e arquivo XML;

9.1.3. O número do CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – constante das notas fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

9.1.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

9.1.5. No momento da emissão da Nota Fiscal, a licitante vencedora, deverá observar as disposições do Decreto Municipal nº 873 de 02 de junho de 2023, relativamente ao destaque da retenção do Imposto de Renda, nos termos da tabela constante na Instrução Normativa RFB nº 1234 de 11 de janeiro de 2012, ou apresentar declarações relativas à imunidade ou isenções.

10. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

10.1 DO REAJUSTE

Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados, pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE ou o índice oficial que vier a substituí-lo, após 1 (um) ano da apresentação das propostas.

10.2. Obrigações da contratada

Além das obrigações padrão do Município incluir:

- a) o fornecimento das refeições, as quais devem ser acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampas “tampas marmitex” contendo peso mínimo conforme descritos nos itens nº 01 e 02, atendendo este termo de referência e de todos aqueles que oferecerem em sua proposta;
- b) deverá obedecer rigorosamente os padrões de qualidade sanitários, sendo que a área de produção da alimentação deverá estar sempre limpa e higienizada, conforme normalização da Vigilância Sanitária;
- c) a substituição das refeições que não atenderem as especificações da solicitante e/ou apresentarem qualidade duvidosa;

Fraiburgo, 29 de Abril de 2024.

[Assinado Eletronicamente]

Adrieli Piovezana

Assistente Administrativo

Matrícula 14.345