TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Porto União
Secretaria Municipal de Saúde

Necessidade da Administração: Aquisição de refeições tipo marmitex, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, para fornecimento aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal, observadas as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de refeições tipo marmitex, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, para fornecimento aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal, observadas as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

O objeto da contratação pretendida possui as seguintes especificações:

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	26.300	**REFEIÇÃO TIPO MARMITEX**, com peso mínimo de 700 (setecentos) gramas por unidade, composta por: arroz tipo 1, podendo ser branco, integral ou parboilizado (200 gramas); carne de primeira qualidade, podendo ser bovina, suína ou de frango, conforme as seguintes opções: bovina – alcatra, contra-filé, coxão mole ou músculo; suína – bisteca, lombo ou pernil; frango – filé de peito ou sobrecoxa (150 gramas após o preparo); verduras e legumes, com consistência, textura e cor características do alimento de primeira qualidade, preparados, por exemplo, como refogados ou seleta de legumes (100 gramas); massa ou guarnição de primeira qualidade, podendo ser dos tipos sêmola, caseira ou com ovos, incluindo exemplos como lasanha, macarrão e purê de batatas (80 gramas); feijão tipo 1, podendo ser carioca ou preto, preparado, por exemplo, com caldo ou na forma de feijoada (100 gramas); e 02 (dois) tipos de salada, sendo 01 (uma) crua e 01 (uma) cozida, podendo incluir, por exemplo, salpicão, salada cozida de legumes com azeitonas, salada americana, salada primavera, salada de folhas verdes e tabule (70 gramas). A refeição deverá ser acompanhada de suco de frutas, em embalagem individual de 350 ml.	R$ 19,95	R$ 524.685,00

Os quantitativos estimados por requisitante constam do ANEXO I-A – QUANTITATIVOS POR REQUISITANTE, parte integrante deste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto a aquisição de refeições tipo marmitex destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, para fornecimento aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal.

A medida visa assegurar condições adequadas de alimentação durante o exercício das atividades funcionais, especialmente em situações em que, em razão da jornada de trabalho, do regime de escala, da natureza das atividades ou da necessidade de permanência no local de

atuação, não seja possível ou conveniente o deslocamento dos servidores e demais beneficiários para realização das refeições em domicílio ou em outros locais.

O fornecimento das refeições atende, portanto, a uma necessidade operacional da Administração Municipal, contribuindo para a manutenção de condições adequadas de trabalho durante jornadas prolongadas e para a continuidade dos serviços e atividades públicas desenvolvidos pelas Secretarias e setores participantes da contratação.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, a necessidade também decorre das atividades desempenhadas por servidores submetidos a regime de plantão de 12 (doze) horas, nos termos da Lei Municipal nº 3.255/2006, bem como da atuação de servidores em campanhas e ações especiais de saúde e dos reeducandos que prestam serviços junto à referida Secretaria.

A contratação mostra-se necessária para possibilitar o atendimento regular das demandas de alimentação decorrentes das jornadas, escalas, campanhas, eventos e demais atividades institucionais, permitindo que os setores participantes disponham de refeições prontas e adequadamente acondicionadas nos períodos em que houver necessidade de permanência dos servidores e demais beneficiários em seus locais de atuação.

Assim, a contratação visa atender de forma planejada e eficiente às necessidades de fornecimento de refeições das Secretarias e demais setores participantes da Administração Municipal, garantindo condições adequadas para a continuidade das atividades públicas que demandem jornadas prolongadas, trabalho em regime de escala ou permanência dos servidores e demais beneficiários durante os períodos destinados às refeições.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições tipo marmitex, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, para fornecimento aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornadas prolongadas, aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal.

O fornecimento será realizado conforme a necessidade da Administração e mediante solicitação dos setores requisitantes, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, contemplando as quantidades e os períodos de almoço e/ou jantar indicados nas respectivas solicitações, observadas as especificações, condições de acondicionamento, conservação, qualidade, transporte e entrega estabelecidas neste Termo de Referência.

As refeições deverão ser fornecidas em embalagens individuais e adequadas ao acondicionamento e transporte de alimentos, de forma a preservar sua integridade, higiene, qualidade e condições adequadas para o consumo até o momento da entrega aos beneficiários.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, a solução também atenderá aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, nos termos da Lei Municipal nº 3.255/2006, aos servidores envolvidos em campanhas e ações especiais de saúde e aos reeducandos que prestam serviços junto à referida Secretaria.

A solução permite centralizar a contratação de refeições prontas para atendimento das diferentes demandas da Administração Municipal, proporcionando padronização das condições de fornecimento e maior eficiência na gestão das solicitações, sem necessidade de aquisição antecipada de quantitativos que possam não ser efetivamente consumidos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação possui natureza de bem 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.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para o fornecimento das refeições pretendidas, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos necessários à habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal, social e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, conforme exigências estabelecidas no edital.

Além dos requisitos de habilitação, a empresa contratada deverá atender integralmente às especificações das refeições, condições de preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega estabelecidas neste Termo de Referência, bem como às normas sanitárias e demais disposições legais aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

4.1 REQUISITOS ESSENCIAIS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

- Quantidade e composição: cada refeição tipo marmitex deverá possuir peso mínimo de 700 (setecentos) gramas (considerando o alimento preparado), observando integralmente a composição e os quantitativos estabelecidos no item 1 deste Termo de Referência, além do fornecimento do suco de frutas de 350 ml.
- Qualidade dos alimentos: os alimentos utilizados no preparo das refeições deverão apresentar condições adequadas de qualidade, conservação, higiene, aparência, odor, sabor e características próprias de cada produto, sendo vedada a utilização de alimentos impróprios para consumo ou que apresentem sinais de deterioração, alteração ou contaminação.
- Preparo e manipulação: as refeições deverão ser preparadas e manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos.
- Embalagem: as refeições deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens apropriadas, resistentes, atóxicas, descartáveis e devidamente fechadas, capazes de preservar a integridade, higiene, qualidade e condições adequadas de consumo dos alimentos durante o transporte e até o momento da entrega.
- Talheres e guardanapos: cada refeição deverá ser acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo, em quantidade suficiente para o consumo.
- Solicitação diária: o fornecimento ocorrerá mediante solicitação dos setores requisitantes, que informarão à Contratada o quantitativo de refeições necessário e o período de fornecimento, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- Informação do cardápio: por ocasião de cada solicitação diária, a Contratada deverá informar à Administração o cardápio que será fornecido, discriminando os principais componentes da refeição, observadas as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- Capacidade de fornecimento: a Contratada deverá possuir capacidade operacional para atender aos quantitativos solicitados pela Administração, nos dias, horários e locais estabelecidos nas respectivas solicitações.
- Alimentos preparados: é vedado o fornecimento de alimentos preparados anteriormente para outros fornecimentos, bem como o reaproveitamento de sobras de refeições ou preparações que não tenham sido destinadas ao consumo no fornecimento correspondente.
- Qualidade e segurança: as refeições deverão ser entregues em condições adequadas para o consumo, sendo vedado o fornecimento de alimentos que apresentem odor, sabor, aparência ou outras características incompatíveis com as condições normais de consumo.

4.2 NORMATIVOS APLICÁVEIS

A execução do objeto deverá observar a legislação e as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente:

- Lei Federal nº 14.133/2021, no que se refere às normas aplicáveis às contratações públicas e ao planejamento da contratação;
- Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável às atividades de preparação, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos;

- Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, quando aplicável às atividades desenvolvidas pela Contratada, especialmente quanto aos Procedimentos Operacionais Padronizados e às Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos;
- Portaria SVS/MS nº 326/1997, que estabelece requisitos de condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos, quando aplicável à atividade desenvolvida pela Contratada;
- legislação sanitária estadual e municipal aplicável, inclusive as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, conforme a natureza da atividade e do estabelecimento da Contratada;
- demais normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis ao objeto, vigentes durante a execução da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As Secretarias e demais setores participantes da contratação efetuarão os pedidos das refeições mediante Solicitação de Fornecimento, conforme a necessidade, sendo que os quantitativos registrados poderão ser solicitados durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

A empresa contratada deverá realizar o fornecimento das refeições diariamente, conforme a demanda da Administração, inclusive aos sábados, domingos e feriados, quando houver solicitação, abrangendo os períodos de almoço e jantar, de acordo com a necessidade de cada setor requisitante.

Após o recebimento da solicitação, a empresa contratada deverá efetuar a entrega das refeições nos locais indicados pelas Secretarias ou setores requisitantes, dentro do Município de Porto União/SC (exceto interior), nas quantidades e horários estabelecidos na respectiva solicitação, sem custo adicional para a Administração, sendo de inteira responsabilidade da contratada o transporte e a entrega das refeições.

A quantidade de marmitas será informada diariamente pelo setor requisitante à empresa contratada, até as 10h30min para as refeições destinadas ao almoço e até as 19h30min para as refeições destinadas ao jantar, por meio do canal de comunicação previamente estabelecido entre as partes.

Por ocasião de cada solicitação diária, a empresa contratada deverá informar à Administração o cardápio que será fornecido, discriminando os principais componentes das refeições, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, devendo o cardápio informado corresponder às refeições efetivamente entregues.

As refeições destinadas ao almoço deverão ser entregues até as 12h00min, enquanto as destinadas ao jantar deverão ser entregues até as 21h00min, nos locais indicados na respectiva Solicitação de Fornecimento, ou em outros horários previamente estabelecidos pelo setor requisitante.

As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes individuais e adequados ao acondicionamento e transporte de alimentos, em conformidade com a legislação vigente, de modo a preservar sua qualidade, integridade, higiene e condições adequadas de conservação, inclusive quanto à temperatura, até o momento da entrega.

Os alimentos fornecidos deverão ser preparados com matérias-primas e insumos de primeira qualidade, admitindo-se a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, desde que atendidas as exigências de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente e pelos órgãos de Vigilância Sanitária.

É vedada a utilização, no preparo das refeições, de alimentos anteriormente preparados pela empresa e que não tenham sido destinados ao consumo no fornecimento correspondente, bem como o reaproveitamento de sobras de refeições anteriormente produzidas.

Os alimentos preparados deverão observar, em todas as fases de manipulação e preparo, as condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança alimentar, a fim de preservar suas características e assegurar condições adequadas para o consumo.

A empresa contratada deverá assumir integral responsabilidade pela qualidade e adequação das refeições fornecidas, cabendo aos responsáveis pelo recebimento recusá-las caso não atendam às especificações estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência ou na respectiva Solicitação de Fornecimento.

Juntamente com cada marmita deverão ser fornecidos talheres descartáveis e guardanapos de papel, sem custo adicional para a Administração.

As refeições que não atenderem às exigências estabelecidas no Edital e seus anexos serão recusadas no ato do recebimento, devendo a empresa contratada realizar sua retirada e promover a respectiva substituição, sem qualquer custo adicional para a Administração, no prazo estabelecido pelo setor requisitante, de modo a não comprometer o atendimento da demanda.

Caso ocorra fato que possa impossibilitar ou prejudicar o fornecimento na data ou horário estabelecido, a empresa contratada deverá comunicar a Administração com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, sempre que se tratar de situação previamente conhecida ou previsível, informando a ocorrência e as providências necessárias para assegurar a continuidade do fornecimento. Nas situações imprevisíveis ou supervenientes, a comunicação deverá ser realizada imediatamente após a contratada tomar conhecimento do fato, sem prejuízo das demais obrigações assumidas e das medidas cabíveis em caso de descumprimento.

5.1. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES

A Administração poderá realizar avaliações periódicas da qualidade das refeições fornecidas, inclusive mediante verificações no local de produção, observando as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e, quando aplicável às atividades desenvolvidas pela Contratada, da Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, bem como as demais normas sanitárias pertinentes.

Como instrumento complementar de acompanhamento, a Administração poderá aplicar questionários aos servidores e demais beneficiários atendidos, com o objetivo de aferir a satisfação dos usuários e identificar eventuais ocorrências relacionadas à qualidade do fornecimento.

O questionário poderá contemplar aspectos relacionados ao sabor, temperatura, quantidade, composição, aparência, acondicionamento, qualidade geral da refeição e pontualidade da entrega,
além de campo destinado ao registro de observações e ocorrências específicas.

Os resultados das avaliações poderão ser utilizados pela Administração para fins de acompanhamento e fiscalização da execução da contratação, identificação de ocorrências recorrentes e adoção das medidas administrativas cabíveis, quando constatadas desconformidades em relação às condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência ou na respectiva Solicitação de Fornecimento.

As avaliações de satisfação, por si só, não substituirão a fiscalização técnica do objeto nem os procedimentos de recebimento, recusa e substituição das refeições que apresentarem desconformidade, servindo, contudo, como instrumento complementar para subsidiar a fiscalização e o acompanhamento da qualidade do fornecimento.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 1.714, de 27 de março de 2023, que regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Porto União, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A gestão e a fiscalização compreenderão o acompanhamento do fornecimento das refeições, incluindo o atendimento às Solicitações de Fornecimento, os quantitativos solicitados, os horários e locais de entrega, bem como a verificação da conformidade das refeições com as especificações e condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e nas respectivas solicitações.

Os responsáveis pela gestão e fiscalização deverão registrar as ocorrências verificadas durante a execução do fornecimento, especialmente aquelas relacionadas a atrasos, quantitativos,

qualidade, acondicionamento, condições de conservação, desconformidades das refeições e demais situações que possam comprometer o adequado atendimento da demanda.

Os responsáveis pela gestão e fiscalização poderão solicitar a correção ou substituição das refeições que apresentarem desconformidade com as condições estabelecidas na contratação, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

Os resultados das avaliações de qualidade e satisfação realizadas pela Administração, quando houver, poderão ser considerados pelos responsáveis pela gestão e fiscalização como elementos complementares para o acompanhamento da execução e identificação de eventuais ocorrências recorrentes.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A medição do fornecimento será realizada com base nas quantidades de refeições efetivamente entregues e recebidas em conformidade com as especificações estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e nas respectivas Solicitações de Fornecimento.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e aceite das refeições pelo setor responsável, mediante a apresentação da Nota Fiscal correspondente às quantidades efetivamente fornecidas e aceitas.

A Nota Fiscal deverá ser apresentada na forma eletrônica, conforme as quantidades efetivamente fornecidas e recebidas pelo setor requisitante, devendo discriminar o objeto fornecido, bem como indicar o número do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços e do respectivo empenho ou outro documento de contratação correspondente.

A Nota Fiscal deverá ser emitida em conformidade com o empenho encaminhado pela Administração, observando-se obrigatoriamente o CNPJ constante no respectivo empenho.

O pagamento ficará condicionado ao regular recebimento e aceite das refeições pelo setor responsável, não sendo devido pagamento pelas refeições recusadas em razão do não atendimento às especificações estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência ou na respectiva Solicitação de Fornecimento, sem prejuízo do direito da contratada ao pagamento das refeições posteriormente substituídas e regularmente recebidas.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

O fornecedor será selecionado por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas
aplicáveis.

O critério de julgamento será o de menor preço por item, buscando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade, da economicidade, da eficiência e do julgamento objetivo.

Poderão participar da licitação os interessados que exerçam atividade econômica compatível com o objeto da contratação e que atendam às condições de habilitação e às demais exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

A proposta apresentada deverá contemplar todos os custos necessários à execução integral do objeto, incluindo preparo, acondicionamento, transporte, entrega das refeições, fornecimento de talheres descartáveis e guardanapos, bem como tributos, encargos, fretes e demais despesas direta ou indiretamente relacionadas ao fornecimento, não sendo admitida a cobrança de valores adicionais pela Administração.

Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço por item, desde que atenda integralmente às especificações, condições de fornecimento, padrões de qualidade, prazos e demais exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e nos demais documentos que integram o processo licitatório.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 524.685,00 (quinhentos e vinte e quatro mil, seiscentos e oitenta e cinco reais).

A estimativa de preços foi elaborada em conformidade com os procedimentos aplicáveis à pesquisa de preços para contratação pública, tendo como referência preços obtidos em contratações realizadas pela Administração Pública, considerando objetos de natureza compatível com a presente contratação.

Utilizando-se da ferramenta Banco de preços, foram analisados 05 (cinco) preços válidos obtidos em contratações públicas, provenientes de diferentes órgãos e entidades da Administração Pública, incluindo registros disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no Portal de Compras Públicas e em portais oficiais de municípios.

Para definição do valor estimado, conforme pesquisa de preços realizada para o objeto pretendido foi adotada a média aritmética dos preços válidos obtidos, resultando no valor unitário de R$ 19,95 (dezenove reais e noventa e cinco centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação será suportado pelas dotações orçamentárias próprias das Secretarias e demais órgãos ou setores participantes da contratação, observada a disponibilidade orçamentária e financeira de cada unidade requisitante.

As despesas decorrentes dos fornecimentos serão empenhadas conforme as solicitações realizadas pelos respectivos setores participantes, observados os quantitativos efetivamente solicitados e fornecidos, bem como as dotações orçamentárias correspondentes.

Porto União/SC, 29 de outubro de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCIA MARIA BAGGIO CAUS
Data: 04/11/2026 13:53:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Marcia Maria Baggio Caus
Secretária Municipal de Saúde