

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, incluindo almoço, jantar e lanches, destinadas ao atendimento das equipes da Defesa Civil, servidores, voluntários e demais pessoas envolvidas em ações de prevenção, preparação, resposta e recuperação em situações de emergência e desastres no Município de Santa Maria/RS, conforme demanda da Secretaria de Resiliência Climática e Relações Comunitárias – SMRC.

DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS:

Item	Unidade	Quantidade Estimada	ESPECIFICAÇÃO
1	Porção	9.170	ALMOÇO E/OU JANTA: - Arroz: tipo 1; - Feijão: tipo 1: (preto ou de cor) ou lentilha; - Proteína (mín 120g): Carnes magras, macias e bem cozidas: gado (coxão de dentro, alcatra, patinho, fraldinha, lagarto, etc), frango sem pele (sobrecosta (com osso mín 200g) e peito), peixe, suíno. Não utilizar carnes empanadas. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos, embutidos (salsichão, salsicha, presunto, dentre outros) ou produtos industrializados. - Guarnição (exemplo): macarrão (preparado com molho ou sem, dependendo da proteína); aipim; batata doce; polenta; jardineira de legumes; batata a dorê; vegetais e tubérculos sob forma de refogados, cozidos, soufflê, assados; farofa. - Saladas: verduras e legumes, 3 (três) tipos, sendo pelo menos 1 (uma) legume cozido.
2	Porção	6.460	LANCHE TIPO 01 - SANDUÍCHE E SUCO: -SANDUÍCHE - três fatias de pão de sanduíche, duas fatias de queijo, duas

			fatias de presunto magro, requeijão ou maionese, tomate e alface. Embalados individualmente em papel filme e armazenados em caixas térmicas refrigeradas. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.
3	Porção	5.410	LANCHE TIPO 02 – BOLO EM FATIAS E SUCO: BOLO EM FATIAS. 02 fatias de bolo (mínimo 80g cada), sendo 01 com cobertura e 01 sem cobertura. Opções sem cobertura: Bolo de laranja, coco ou inglês, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Opções com cobertura: bolo de chocolate, cenoura ou mesclado/mármore com cobertura de chocolate, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.
4	Porção	500	LANCHE TIPO 4, SALGADOS DIVERSOS: Salgadinhos prontos para consumo – deverão ser do tipo coxinha com recheio de frango, pastel com recheio de carne moída, risole com recheio de frango e croquete de carne moída, com peso

			individual aproximado de 25 gramas, acondicionados em forminhas de papel próprias para salgados, em caixas de papelão de primeiro uso próprias para transporte de alimentos com capacidade de 100 unidades por caixa
--	--	--	--

2.1. O(s) bem(ns) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

3. PRAZO DE VIGÊNCIA:

O prazo de vigência da Ata de RP é de 1 (um) ano contada a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação da Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogada por igual período conforme Lei 14.133/2021.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento de refeições prontas, incluindo almoço, jantar e lanches, para atender às equipes, servidores e voluntários mobilizados pela Defesa Civil em ações de prevenção, preparação, resposta e recuperação, especialmente em situações de emergência e desastres.

A disponibilidade de alimentação adequada contribui para a continuidade das atividades operacionais, melhores condições de trabalho e agilidade no atendimento à população, considerando que as equipes podem permanecer mobilizadas por períodos prolongados.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária diante da ausência de estrutura própria e suficiente para preparo e fornecimento das refeições, proporcionando maior eficiência, flexibilidade e segurança alimentar no atendimento das demandas da Administração.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, compreendendo almoço, jantar e lanches, destinadas às equipes, servidores e voluntários mobilizados pela Defesa Civil Municipal, conforme a necessidade da Administração.

As refeições deverão ser preparadas, acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, nos locais e horários previamente definidos pela Administração.

O fornecimento deverá atender aos padrões de qualidade e às normas sanitárias vigentes, contemplando alimentos adequados ao consumo, devidamente acondicionados e em quantidade suficiente para atender à demanda.

Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução compreende desde a aquisição dos insumos e preparação dos alimentos pelo fornecedor, passando pelo acondicionamento, transporte e entrega, até o consumo e a destinação adequada das embalagens e resíduos gerados.

A contratação deverá proporcionar agilidade, segurança alimentar, flexibilidade e continuidade do atendimento, especialmente durante situações de emergência, quando houver necessidade de mobilização prolongada das equipes da Defesa Civil.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os alimentos deverão ser preparados, acondicionados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança alimentar, observando-se a legislação sanitária vigente.

Deverão ser atendidos, no mínimo, os seguintes requisitos:

- fornecimento de refeições prontas para consumo, em quantidade e horários previamente definidos pela Administração;
- disponibilização de almoço, jantar e lanches, conforme a demanda de cada operação;
- refeições variadas, equilibradas e adequadas ao consumo imediato;
- utilização de alimentos em condições adequadas de qualidade, conservação e validade;
- acondicionamento individual ou coletivo apropriado, conforme a natureza da refeição;
- fornecimento de embalagens, talheres, guardanapos e demais utensílios descartáveis necessários ao consumo, quando solicitado;
- transporte das refeições em condições que preservem sua temperatura, integridade, higiene e qualidade até o local de entrega;
- cumprimento das normas da Vigilância Sanitária e demais regulamentações aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos;
- capacidade de atendimento a demandas ordinárias e emergenciais, inclusive com necessidade de fornecimento em horários diferenciados;
- possibilidade de atendimento em diferentes locais do Município, conforme a necessidade operacional da Defesa Civil;

- substituição imediata de refeições que apresentem problemas de qualidade, acondicionamento, quantidade ou inadequação às especificações solicitadas;
- emissão de documento fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados.
- Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição.
- Salientamos que não será encaminhado cardápio, ficando a critério do fornecedor sua elaboração em conformidade com a tabela acima exemplificada e desde que atenda todas as exigências que constam neste Termo de Referência.

I – providenciar e manter estrutura física e operacional compatível com o objeto contratado, localizada no Município de Santa Maria/RS, destinada à produção, manipulação, armazenamento e expedição dos alimentos, observadas as exigências legais e sanitárias aplicáveis;

II – não transferir a terceiros as atividades de produção e manipulação dos alimentos que integram o objeto contratado, ressalvadas as hipóteses expressamente admitidas no edital e na legislação aplicável;

III – dispor de responsável técnico devidamente habilitado, com registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas competente, durante toda a execução contratual, quando exigível pela legislação aplicável;

IV – providenciar as adequações físicas, estruturais e sanitárias necessárias, bem como obter e manter válidos o Alvará de Funcionamento, a Licença Sanitária emitida pelo órgão competente e as demais licenças, registros, autorizações e documentos exigidos pela legislação para o exercício da atividade;

V – implantar e regularizar sua estrutura física e operacional no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços ou, conforme o caso, do instrumento equivalente ou da formalização da contratação, de modo a estar apta ao início da execução do objeto;

VI – manter, durante toda a vigência e execução da contratação, as condições de funcionamento, regularidade sanitária e habilitação profissional necessárias à adequada execução do objeto.

O descumprimento das obrigações acima poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, conforme Art. 156 da Lei 14.133/2021.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA)

Do Fornecimento e recebimento

1. Prazo de solicitação e entrega

1.1. As solicitações de fornecimento de refeições serão encaminhadas formalmente pela Administração à contratada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

1.2. A contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da solicitação formal, observados os quantitativos, o local e o horário indicados pela Administração.

2. Locais, datas e horários

2.1. As refeições deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, tendo como destino principal os abrigos emergenciais, sem prejuízo de outros locais de atendimento definidos conforme a necessidade do serviço.

2.2. O fornecimento poderá ocorrer em dias úteis, finais de semana e feriados, em horários determinados pela Administração, inclusive fora do horário comercial, considerando a natureza emergencial das ações de Proteção e Defesa Civil.

3. Quantidade mínima por pedido

3.1. A quantidade mínima por solicitação será de 10 (dez) refeições, podendo ser solicitadas quantidades superiores, conforme a demanda e a necessidade de atendimento.

4. Transporte, acondicionamento e conservação

4.1. O transporte das refeições será de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado em recipientes ou caixas apropriadas, devidamente higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos.

4.2. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, resistentes, íntegras e próprias para contato com alimentos, garantindo condições adequadas de higiene, conservação da temperatura, integridade e segurança alimentar durante o transporte e até a entrega.

4.3. A contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis, assegurando que os alimentos sejam entregues em condições adequadas para consumo.

5. Recebimento e rejeição

5.1. No ato da entrega, serão verificadas a quantidade fornecida, as condições das embalagens, a temperatura de conservação e as condições de higiene e qualidade das refeições.

5.2. Serão recusadas, total ou parcialmente, as refeições que apresentarem sinais de deterioração ou inadequação para consumo, temperatura de conservação incompatível com a segurança alimentar, embalagens inadequadas ou danificadas, ou divergência entre a quantidade entregue e a quantidade solicitada.

5.3. As irregularidades constatadas deverão ser comunicadas à contratada pelo responsável pelo recebimento ou pela fiscalização contratual.

6. Substituição das refeições recusadas

6.1. A contratada deverá substituir as refeições recusadas no prazo máximo de 4 (quatro) horas, contado da constatação da irregularidade e da comunicação à empresa.

6.2. A substituição deverá ocorrer sem qualquer custo adicional para a Administração, observando os mesmos requisitos de quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura, higiene e segurança alimentar estabelecidos neste Termo de Referência.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Prazo de pagamento

Para contratações custeadas com recursos da Saúde, Educação ou recursos federais:

O pagamento será efetuado no prazo de até **15 (quinze) dias**, contados do protocolo da Nota Fiscal junto ao responsável pelo recebimento. Após o recebimento, a Nota Fiscal deverá ser encaminhada à Secretaria de Município da Fazenda, devidamente conferida, visada e aceita pelo responsável, no prazo de até **5 (cinco) dias**.

Para contratações custeadas com recursos livres:

O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados do protocolo da Nota Fiscal junto ao responsável pelo recebimento. Após o recebimento, a Nota Fiscal deverá ser encaminhada à Secretaria de Município da Fazenda, devidamente conferida, visada e aceita pelo responsável, no prazo de até **10 (dez) dias**.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor (R\$): 611.931.10

De acordo com o valor unitário de cada item, o valor total para registro de preços é de R\$ 611.931,10 (Seiscentos e onze mil, novecentos e trinta e um reais e dez centavos).

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As sanções pelo descumprimento do contrato são as previstas na legislação vigente, especialmente as definidas na Lei Federal nº 14.133/21.

Santa Maria, 2 de setembro de 2026.

EDSON
ROBERTO DAS
NEVES
JUNIOR:9524062
4020

Assinado digitalmente por EDSON
ROBERTO DAS NEVES
JUNIOR:95240624020
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado
Digital PE AJ, OU=Videoconferencia, OU=
2011145500148, OU=ICP-Signatário
Múltipla, CN=EDSON ROBERTO DAS
NEVES JUNIOR:95240624020
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.10.22 10:00:15-03'00"
Fonte: PDF Reader Versão: 2024.4.0

Edson Roberto das Neves Junior
Secretário de Município