

---

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Objeto:** Contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas (marmitas)

**1. Setor/Secretaria Demandante:**

**Secretaria de Serviços Externos**

A Secretaria de Serviços Externos é um órgão da Administração Pública Municipal responsável pela gestão e execução de diversas atividades de suporte à comunidade e a outros setores da prefeitura. Sua estrutura organizacional envolve equipes dedicadas à coordenação de programas sociais, manutenção de infraestrutura e apoio logístico a outras secretarias, como o setor de segurança pública. Neste contexto, a Secretaria de Serviços Externos é a unidade responsável por planejar, coordenar e fiscalizar a execução do contrato de fornecimento de marmitas, garantindo a alimentação adequada dos reeducandos sob sua tutela e do corpo de bombeiros que lhe presta apoio operacional. Atua como elo entre as necessidades dos beneficiários e a execução do serviço contratado, zelando pela qualidade e regularidade do fornecimento.

**2. Objeto:**

A presente contratação tem como objeto o fornecimento de refeições prontas e balanceadas (marmitas) para atender às necessidades alimentares de reeducandos vinculados a programas de reintegração social e dos membros do corpo de bombeiros que prestam serviço à municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme as quantidades e condições detalhadas a seguir:

**2.1. Quantidades e Prazos de Fornecimento:**

O fornecimento será dividido em dois períodos distintos:

a) **Período 1: Dezembro, Janeiro e Fevereiro (3 meses)**

- o **De Segunda a Sexta-feira:** 80 (oitenta) marmitas diárias, sendo 50 (cinquenta) destinadas aos reeducandos e 30 (trinta) aos bombeiros.
- o **Sábados, Domingos e Feriados:** 30 (trinta) marmitas diárias, destinadas exclusivamente aos bombeiros. **Não haverá fornecimento para reeducandos nestes dias.**

b) **Período 2: Após Fevereiro, até o final do contrato (9 meses)**



- o **De Segunda a Sexta-feira:** 50 (cinquenta) marmitas diárias, destinadas exclusivamente aos reeducandos.
- o **Sábados, Domingos e Feriados:** Não haverá fornecimento para reeducandos e bombeiros nestes dias.

## 2.2. Especificações Técnicas das Marmitas:

As marmitas deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

- a) **Conteúdo Nutricional:** Cada marmita deverá ser uma refeição completa e balanceada, contendo fontes de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais, em proporções adequadas para uma alimentação saudável e satisfatória. O cardápio deverá ser variado e submetido à aprovação do fiscal do contrato mensalmente.
- b) **Peso:** Cada marmita deverá ter peso **mínimo de 500 a 600 gramas** de alimento sólido, excluindo a embalagem.
- c) **Qualidade dos Alimentos:** Os alimentos utilizados na preparação deverão ser frescos, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e provenientes de fornecedores idôneos. Não serão aceitos alimentos em conserva como base principal da refeição.
- d) **Higiene:** A preparação, embalagem e transporte das marmitas deverão seguir rigorosamente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Vigilância Sanitária Municipal, incluindo o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pelos manipuladores de alimentos.
- e) **Embalagem:** As marmitas deverão ser embaladas individualmente em recipientes descartáveis, resistentes, hermeticamente fechados para evitar vazamentos e contaminação, e adequados para manter a temperatura da refeição (quente ou fria, conforme o caso) até o momento do consumo. A embalagem deverá ser biodegradável ou reciclável, sempre que possível.
- f) **Talheres descartáveis:** As marmitas deverão ser entregues em conjunto com os talheres descartáveis, de maneira unitarizada. Deverá ser fornecido um garfo e uma faca descartável.
- g) **Temperatura:** As marmitas deverão ser entregues em temperatura adequada para consumo imediato, mantendo-se quentes (acima de 60°C) ou frias (abaixo de 5°C),

conforme o tipo de alimento, utilizando-se para o transporte caixas térmicas apropriadas.

- h) **Restrições Alimentares:** A CONTRATADA deverá apresentar capacidade para adaptar o cardápio em casos específicos de restrições alimentares (ex: diabetes, hipertensão, alergias), mediante comunicação prévia da CONTRATANTE.

### 3. Justificativa e/ou Necessidade da Contratação:

A contratação do serviço de fornecimento de marmitas é imperiosa e estratégica para a Secretaria de Serviços Externos, fundamentando-se em múltiplos aspectos legais, sociais e operacionais:

- a) **3.1. Cumprimento de Obrigação Contratual e Legal:** A manutenção do convênio com a Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso (FUNAP) impõe à Administração Pública o dever de garantir as condições mínimas para a participação dos reeducandos nos programas de ressocialização, sendo a alimentação um pilar fundamental. O descumprimento desta obrigação pode acarretar na rescisão do convênio, com sérios prejuízos sociais, administrativos e reputacionais.
- b) **3.2. Garantia da Dignidade da Pessoa Humana e Direitos Fundamentais:** Conforme Art. 6º da Constituição Federal de 1988, a alimentação é um direito social. Assegurar refeições adequadas e balanceadas é essencial para a dignidade dos reeducandos e para a saúde e bem-estar do corpo de bombeiros, que se dedica à proteção da comunidade. A privação alimentar compromete não apenas a integridade física, mas também o processo de reintegração social e a capacidade de desempenho funcional.
- c) **3.3. Manutenção da Capacidade Operacional e Segurança Pública:** A alimentação regular e nutritiva é vital para a energia e foco dos reeducandos em suas atividades laborais e dos bombeiros em suas missões de segurança. A falta de alimentação adequada para os bombeiros, que operam em regime de plantão contínuo, incluindo fins de semana e feriados nos períodos de maior demanda, comprometeria diretamente sua prontidão e capacidade de resposta a emergências, colocando em risco a segurança da população.
- d) **3.4. Mitigação de Riscos Sociais e Institucionais:** A interrupção do fornecimento de alimentação pode gerar graves problemas de saúde, desmotivação, distúrbios e instabilidade dentro dos programas de reeducação, além



de descredibilizar a atuação do poder público. A contratação visa prevenir tais cenários, garantindo a continuidade de um serviço essencial e a estabilidade das operações.

- e) **3.5. Eficiência e Economia Administrativa:** A contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas demonstra ser a solução mais eficiente e econômica em comparação com a alternativa de preparo de refeições pela própria Administração, que demandaria infraestrutura, pessoal, insumos e licenças sanitárias complexas, desviando o foco da atividade-fim da Secretaria.

#### 4. Base Legal:

A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e demais normas pertinentes.

#### 5. Da Forma de Apresentação e Execução dos Serviços:

A Contratada deverá observar as seguintes condições para a execução dos serviços:

##### 5.1. Logística de Entrega:

- a) **Local de Entrega:** O fornecimento das marmitas deverá ocorrer nos seguintes pontos:
- o **Reeducandos:** Garagem do Jussara, Avenida Jussara, nº 255, Bairro Jussara, Mongaguá/SP.
  - o **Bombeiros:** Quartel de Bombeiros - Avenida Mário Covas, 7683, Itaóca, Mongaguá/SP.
- b) **Horário de Entrega:** As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 11h00 às 12h00, e aos sábados, domingos e feriados (apenas para bombeiros nos primeiros 3 meses), das 11h00 às 12h00, impreterivelmente. Pequenos atrasos serão tolerados somente mediante justificativa prévia e aceita pelo fiscal do contrato.
- c) **Veículo de Transporte:** O transporte das marmitas deverá garantir o isolamento térmico e a manutenção da temperatura das refeições (quentes/frias) durante todo o trajeto.
- d) **Acondicionamento:** As marmitas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas devidamente higienizadas e identificadas, garantindo a

---

inviolabilidade e a integridade do produto até o ponto de entrega.

**5.2. Qualidade e Higiene (Prevenção de Riscos):**

- a) A Contratada deverá possuir todas as licenças e alvarás sanitários exigidos pelos órgãos competentes (ANVISA, Vigilância Sanitária Municipal/Estadual).
- b) A Contratada deverá permitir e cooperar com inspeções periódicas ou a qualquer tempo do fiscal do contrato e/ou da Vigilância Sanitária.

**5.3. Flexibilidade de Quantitativos:**

- a) A Contratada deverá estar apta a ajustar, a qualquer tempo, as quantidades diárias de marmitas, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, mediante comunicação formal do fiscal do contrato. Alterações que excedam 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo original poderão ser renegociadas ou ensejar termo aditivo, conforme o Art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

**6. Da Apresentação da Proposta:**

A proposta deverá ser apresentada de forma clara e objetiva, contendo os seguintes elementos:

**6.1. Proposta Comercial:**

- a) Valor unitário por marmita, sem quaisquer acréscimos adicionais, de acordo com modelo em anexo.

**7. Do Procedimento para Pagamento:**

O pagamento pelos serviços efetivamente prestados e devidamente atestados pelo fiscal do contrato será realizado conforme as seguintes condições:

**7.1. Condição de Pagamento:** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data da apresentação e aceite da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

**7.2. Documentação Necessária:** Para a efetivação do pagamento, a Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou Fatura correspondente aos serviços prestados no período, acompanhada dos seguintes documentos:

- i. *Relatório de entregas diárias, com as quantidades confirmadas e assinadas pelos recebedores nos pontos de entrega.*



- i. Relatório de entregas diárias, com as quantidades confirmadas e assinadas pelos recebedores nos pontos de entrega.
- ii. Comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista (CND, FGTS, etc.), que serão verificados previamente ao pagamento.
- iii. Qualquer outra documentação que venha a ser exigida em Edital ou pela legislação.

**7.3. Glosas:** Eventuais glosas decorrentes de não conformidades (quantidade inferior, qualidade inadequada, atraso) serão deduzidas do valor a ser pago, mediante comunicação formal e justificativa ao Contratado.

#### **8. Da Gestão e Fiscalização do Contrato:**

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas de forma contínua para assegurar a fiel execução do objeto, conforme Art. 103 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

**8.1. Designação de fiscalização:** Será designado formalmente o **Gestor de Serviços Externos**, juntamente com a Secretaria de Administração e Governo.

#### **8.2. Atribuições do Fiscal:**

- a. Acompanhar diariamente as entregas, verificando quantidades, horários e locais.
- b. Verificar a conformidade das marmitas com as especificações de qualidade, higiene e temperatura.
- c. Registrar todas as ocorrências relativas à execução do contrato, emitindo relatórios periódicos e comunicando prontamente ao Gestor do Contrato quaisquer desvios ou não conformidades.
- d. Atestar as Notas Fiscais/Faturas após a verificação dos serviços.
- e. Comunicar formalmente à Contratadas quaisquer solicitações de ajustes ou não conformidades, concedendo prazo para regularização.

#### **8.3. Mecanismos de Controle (Prevenção de Riscos):**

**Controle de Qualidade:** O Fiscal poderá, a qualquer momento e sem aviso prévio, realizar inspeções nos locais de entrega.

**Reuniões de Alinhamento:** Serão realizadas reuniões periódicas entre o Gestor do Contrato, o Fiscal e representantes da Contratada para avaliação do desempenho e alinhamento de expectativas.

**Canais de Comunicação:** Deverão ser estabelecidos canais formais de comunicação para registro de solicitações, reclamações e soluções de problemas.

**9. Dos Prazos de Vigência Contratual e do Início da Execução dos Serviços:**

**9.1. Vigência:** O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

**9.2. Início da Execução:** A execução dos serviços deverá iniciar-se no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato e emissão da Ordem de Serviço, ou em data expressamente designada pela Administração, preferencialmente a partir de **dezembro de 2025**, para evitar qualquer descontinuidade.

**9.3. Prorrogação:** O contrato poderá ser prorrogado, observadas as condições e limites estabelecidos nos Art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante interesse da Administração e avaliação de desempenho da Contratada.

**10. Infrações e Sanções Administrativas:**

A inexecução total ou parcial do contrato, bem como o descumprimento de quaisquer de suas cláusulas ou especificações, sujeitará a Contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, garantido o contraditório e a ampla defesa.

**10.1. Infrações e Aplicação (Art. 155 da Lei nº 14.133/2021):**

- a) **Advertência:** Para faltas leves que não comprometam a execução do objeto, mas que demandem correção, como pequenos atrasos na entrega ou falhas pontuais na apresentação do cardápio.
- b) **Multa:** Proporcional ao valor do contrato ou da parcela inadimplente, aplicada nas seguintes hipóteses (entre outras a serem detalhadas no edital):
  - o Atraso injustificado na entrega das marmitas.
  - o Fornecimento de quantidades inferiores às solicitadas.

- o Qualidade ou especificações das marmitas em desacordo com o Termo de Referência (ex: peso inferior, higiene inadequada, alimentos estragados ou mal cozidos).
  - o Descumprimento de prazos para regularização de não conformidades.
  - o Não cumprimento das exigências de segurança alimentar e licenças sanitárias.
- c) **Impedimento de Contratar e Licitar com a Administração Pública (Art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021):** Por prazo de até 3 (três) anos, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato.
- d) **Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar (Art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021):** Por prazo mínimo de 3 (três) anos, quando a Contratada der causa à inexecução substancial do contrato que gere grave prejuízo ou quando apresentar falsa documentação.

**10.2. Procedimento:** A aplicação das sanções seguirá o rito estabelecido na Lei nº 14.133/2021, com notificação à Contratada para apresentação de defesa prévia, análise e decisão fundamentada.

**11. Requisitos da Contratação, Incluindo Documentos Básicos de Habilitação:**

Os licitantes interessados deverão apresentar, no mínimo, os seguintes documentos para habilitação, sob pena de inabilitação:

a) **11.1. Habilitação Jurídica:**

- o Registro comercial, no caso de empresa individual ou EIRELI.
- o Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, no caso de sociedades empresárias, e no cartório de registro civil de pessoas jurídicas, no caso de sociedades não empresárias, acompanhado de prova de eleição dos administradores.

b) **11.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**

- o Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- o Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal (certidões negativas)

ou positivas com efeito de negativa de débitos relativos a tributos e à Dívida Ativa).

- o Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
  - o Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT).
- c) **11.3. Qualificação Técnica (Prevenção de Riscos - Capacidade Técnica Operacional):**
- o Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária expedidos pelo órgão competente (Vigilância Sanitária Municipal/Estadual), válidos para o local de preparo das refeições, comprovando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
  - o Atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da licitante para o fornecimento de refeições (marmitas) em características, prazos e volumes compatíveis com o objeto licitado.
  - o Declaração de que possui estrutura física e equipe técnica especializada para atendimento ao objeto da contratação.
- d) **11.4. Qualificação Econômico-Financeira:**
- o Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
- e) **11.5. Declaração:**
- o Declaração de cumprimento do disposto no inciso V do Art. 27 da Constituição Federal (vedação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos).

Mongaguá, 04 de novembro de 2025.

Paulo Wiazowski Filho

**Secretário de Administração e Governo**