

TERMO DE REFERÊNCIA

LEI 14.133/2021 E NORMATIVOS INFRALEGAIS

Secretaria Demandante:	Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social
Gestor responsável:	Rosangela Avanço
Responsável pela elaboração	Edna Cristina da Silva
Descrição Resumida do Objeto:	ALIMENTAÇÃO PARA OS USUÁRIOS DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Gestor do Contrato: Elisbete dos Santos	matricula: 5267
Fiscal do Contrato: Silvana Maria O.Toni	matricula: 3803

1- OBJETO

Alimentação para os usuários dos serviços da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida
1	Refeição preparada, tipo marmitex meio, acondicionada em embalagem térmica descartável, apropriada para transporte e consumo, com tampa, contendo alimentação variada e balanceada, com peso total aproximado de 650 a 700 gramas por unidade, composta, no mínimo, pelos seguintes itens e respectivas quantidades: • Arroz: aproximadamente 160 gramas; • Feijão com caldo: aproximadamente 120 gramas; • Guarnição: aproximadamente 120 gramas; • Carne branca ou carne vermelha: aproximadamente 130 gramas, podendo ser de até 200 gramas quando se tratar de preparações com ossos ou molho; • Salada cozida: aproximadamente 80 gramas; • Salada crua: aproximadamente 40 gramas.	5160	UNIDADE

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei n. 14.133/2021)

A presente contratação tem por finalidade assegurar a continuidade da oferta de alimentação adequada aos usuários atendidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social de Tarumã, constituindo medida indispensável para a execução dos serviços socioassistenciais desenvolvidos pela Unidade de Gestão Básica (UGB) Espaço Vovó e, quando necessário, pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS).

A Unidade de Gestão Básica (UGB) Espaço Vovó realiza atendimento continuado a aproximadamente 13 (treze) pessoas idosas, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, em situação de vulnerabilidade e/ou risco social. O serviço ofertado visa promover proteção social, convivência, fortalecimento de vínculos e melhoria da qualidade de vida dos usuários, sendo indispensável o fornecimento diário de refeições nutricionalmente adequadas, compatíveis com as necessidades do público atendido.

Os usuários da unidade necessitam de acompanhamento para a realização das atividades da vida diária, incluindo alimentação, higiene pessoal, mobilidade e demais cuidados essenciais, enquadrando-se, predominantemente, nos graus I e II de dependência, conforme os critérios estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sem comprometimento cognitivo significativo ou com alterações cognitivas controladas.

Além do atendimento prestado aos idosos, o Município, por intermédio do Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), realiza atendimento eventual a migrantes em situação de trânsito, pessoas em situação de vulnerabilidade e demais usuários que, em razão de demandas emergenciais ou de proteção social especial, necessitem do fornecimento de alimentação como medida de atendimento imediato e garantia de direitos.

A disponibilização de refeições prontas (marmitex) constitui ação essencial para assegurar a proteção social, preservar a dignidade dos usuários e garantir a continuidade dos serviços socioassistenciais executados pelo Município, contribuindo para o atendimento das necessidades básicas daqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

A ausência da presente contratação poderá comprometer a execução regular das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, ocasionando prejuízos ao atendimento dos usuários e à efetividade das ações de proteção social ofertadas pelo Município.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade da contratação, considerando que o fornecimento de refeições prontas é indispensável para assegurar a continuidade dos serviços públicos socioassistenciais, em conformidade com os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público, do interesse público e da dignidade da pessoa humana, atendendo às disposições da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes da Política Nacional de Assistência Social

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c')

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas (marmitex), destinadas aos idosos atendidos pela Unidade de Gestão Básica (UGB) Espaço Vovó e, quando necessário, aos usuários assistidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, conforme demanda da Administração.

As refeições deverão ser preparadas diariamente com alimentos de primeira qualidade, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e demais exigências dos órgãos competentes, especialmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Considerando o perfil dos usuários atendidos, predominantemente pessoas idosas, muitas delas portadoras de doenças crônicas, como hipertensão arterial e diabetes, as refeições deverão possuir composição nutricional equilibrada, com preparo leve, reduzido teor de sódio, gorduras e açúcares, contemplando cardápio variado e adequado às necessidades nutricionais dessa população, contribuindo para a promoção da saúde, prevenção de agravos e melhoria da qualidade de vida.

As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, resistentes, atóxicas e térmicas, apropriadas para o transporte de alimentos, preservando sua qualidade, temperatura e condições de higiene até o momento do consumo.

A entrega será realizada nos locais, datas e horários previamente definidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, mediante solicitação do servidor responsável, inclusive em finais de semana e feriados, quando houver necessidade de atendimento aos usuários.

A empresa contratada deverá dispor de estrutura operacional, logística e equipe suficientes para garantir o fornecimento contínuo das refeições durante toda a vigência contratual, responsabilizando-se pelo preparo, acondicionamento, transporte, entrega e substituição imediata de refeições que apresentem qualquer desconformidade quanto à qualidade, higiene, temperatura ou demais especificações estabelecidas.

A solução contempla, ainda, o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual pela Administração, visando assegurar o cumprimento das especificações técnicas, a qualidade dos alimentos fornecidos, a regularidade das entregas e a observância dos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e segurança alimentar.

Dessa forma, a contratação mostra-se adequada e suficiente para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, garantindo alimentação segura, nutritiva e de qualidade aos usuários, assegurando a continuidade dos serviços socioassistenciais prestados pelo Município

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada deverá ser pessoa jurídica regularmente constituída, com atividade econômica compatível com o objeto da contratação, devendo atender às exigências de habilitação e qualificação estabelecidas no procedimento licitatório.

A empresa deverá possuir e manter válida, durante a execução da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, a documentação exigida pelos órgãos competentes para o exercício de suas atividades, especialmente aquela relacionada ao preparo e à manipulação de alimentos.

A Contratada deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente aplicável ao preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos, mantendo válidas as licenças, alvarás ou documentos equivalentes exigíveis pela autoridade sanitária competente.

A unidade destinada ao preparo e à manipulação dos alimentos deverá estar devidamente regularizada perante os órgãos competentes e possuir estrutura compatível com as atividades desenvolvidas e com as exigências sanitárias aplicáveis.

4.2. Estrutura operacional

A Contratada deverá dispor de estrutura física, operacional e logística compatível com o objeto, incluindo equipamentos, utensílios, embalagens, veículos, pessoal e demais recursos necessários ao preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições.

A Contratada deverá possuir capacidade operacional suficiente para atender às solicitações da Administração, observando os quantitativos, locais e horários estabelecidos nas respectivas Ordens de Fornecimento.

As refeições deverão ser preparadas e entregues de forma a preservar suas características de qualidade, integridade, segurança alimentar e condições adequadas de consumo, devendo o transporte ser realizado em condições apropriadas de higiene e conservação.

Após o recebimento da solicitação de fornecimento, a Contratada deverá realizar a entrega das refeições no prazo máximo de 2 (duas) horas, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração em razão da rotina específica do serviço.

As refeições deverão ser entregues em condições adequadas de temperatura para consumo, não sendo admitida a entrega de refeições frias ou em condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aceitabilidade, ressalvadas as preparações que, por sua própria natureza, devam ser servidas em temperatura diferente.

O prazo de até 2 (duas) horas será contado a partir da confirmação da solicitação pela Contratada, devendo esta possuir estrutura de produção, acondicionamento e transporte suficiente para cumprir o prazo estabelecido, inclusive nas situações de atendimento ao CREAS e à UGB Espaço Vovó.

4.3. Plano Operacional de Atendimento

Quando previsto no instrumento convocatório, a licitante vencedora deverá apresentar Plano Operacional de Atendimento, destinado a demonstrar sua capacidade de execução do objeto, contendo, no mínimo:

- I – identificação e endereço da unidade destinada ao preparo e manipulação dos alimentos;
- II – comprovação da regularidade sanitária da unidade, mediante licença, alvará ou documento equivalente, quando exigível;
- III – descrição da estrutura operacional disponível para o preparo e fornecimento das refeições;
- IV – indicação dos meios de transporte e acondicionamento a serem utilizados, bem como das medidas destinadas à preservação das condições higiênico-sanitárias, da temperatura, da integridade e da qualidade das refeições durante o transporte;
- V – identificação do responsável pelo atendimento das solicitações da Administração e indicação dos canais de comunicação disponíveis;
- VI – descrição da logística de entrega e das medidas de contingência para situações de atraso, avaria, quantidade insuficiente ou necessidade de substituição das refeições; e
- VII – demonstração da capacidade estimada de produção e entrega compatível com os quantitativos previstos, considerando a natureza estimativa do Sistema de Registro de Preços e a demanda efetivamente formalizada pela Administração.

4.4. Manutenção das condições de habilitação

A Contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

A Contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração que possa comprometer sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômica, técnica ou sanitária ou sua capacidade de execução do objeto.

A manutenção das condições de habilitação deverá ser observada durante toda a execução, sem prejuízo das demais obrigações estabelecidas no Edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos de contratação e na legislação aplicável.

5 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei n. 14.133/2021)

Nas contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, formalizadas por contrato, nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro instrumento juridicamente cabível, a fornecedora registrada, na qualidade de contratada, deverá fornecer refeições prontas, tipo marmiteix, de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

O fornecimento será realizado durante a vigência do respectivo instrumento de contratação, observados os preços registrados, as especificações técnicas, os quantitativos máximos estimados, as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento de contratação decorrente.

A quantidade de refeições a ser solicitada será definida conforme a necessidade efetiva da Administração. Os quantitativos estimados possuem caráter máximo e não constituem obrigação de aquisição integral pelo Município.

O fornecimento será solicitado mediante Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, após a formalização da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços.

A Ordem de Fornecimento será encaminhada por meio de contato de wats zap com o responsável e conterá, no mínimo:

- I. identificação da Ata de Registro de Preços e do respectivo instrumento de contratação;
- II. quantidade de refeições solicitadas;
- III. local ou locais de entrega;
- IV. data e horário ou período de entrega;
- V. identificação do servidor responsável pelo recebimento; e
- VI. demais orientações operacionais necessárias ao atendimento da demanda.

A Ordem de Fornecimento terá caráter exclusivamente operacional e não poderá alterar os preços registrados, as especificações técnicas, os quantitativos máximos, os prazos, as condições de pagamento ou quaisquer outras condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e no instrumento de contratação.

É vedada a emissão de Ordem de Fornecimento que ultrapasse o saldo quantitativo disponível na Ata de Registro de Preços ou no respectivo instrumento de contratação.

As Ordens de Fornecimento deverão ser emitidas com antecedência mínima de [Informação a ser complementada pelo órgão: antecedência mínima ordinária para solicitação das refeições], ressalvadas situações emergenciais formalmente justificadas pela Administração.

As refeições serão destinadas aos usuários dos serviços socioassistenciais vinculados à Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, especialmente aos atendidos pela UGB Espaço Vovó, Centro Dia ao Idoso, pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social, CREAS, e, quando necessário, ao atendimento de migrantes.

As entregas serão realizadas nos locais situados no Município e indicados nas respectivas Ordens de Fornecimento, podendo abranger as unidades socioassistenciais mencionadas e outros pontos de atendimento definidos pela Administração, desde que relacionados à execução dos serviços socioassistenciais.

Os horários de entrega deverão observar a rotina de funcionamento de cada unidade e serão definidos na Ordem de Fornecimento, dentro da faixa de horários de [Informação a ser complementada pelo órgão: horários ordinários de entrega por unidade ou serviço].

A contratada deverá cumprir rigorosamente os locais, datas, horários e quantitativos estabelecidos nas Ordens de Fornecimento, de modo a não comprometer o atendimento aos usuários dos serviços socioassistenciais.

As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega, com utilização de ingredientes e matérias-primas adequados ao consumo, dentro dos respectivos prazos de validade e em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

As refeições deverão atender integralmente às especificações de composição, gramatura, qualidade, variedade e condições de consumo previstas neste Termo de Referência.

As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, resistentes, atóxicas, próprias para contato com alimentos e adequadas ao acondicionamento de alimentos quentes, devidamente fechadas e íntegras, de modo a preservar sua qualidade, temperatura e condições higiênico-sanitárias até a entrega.

O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, com emprego dos meios necessários à preservação da integridade, da temperatura e da qualidade das refeições durante o deslocamento até o local indicado.

5.5. Recebimento, rejeição e substituição

No ato da entrega, o servidor responsável realizará o recebimento provisório das refeições, mediante conferência da quantidade entregue, da integridade das embalagens e das condições aparentes de qualidade, higiene, conservação e acondicionamento.

A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, as refeições que apresentarem desconformidade com as especificações previstas neste Termo de Referência, na Ordem de Fornecimento ou no instrumento de contratação, especialmente quanto à quantidade, composição, qualidade, higiene, conservação, temperatura, embalagem ou prazo de consumo. Nas hipóteses de recusa ou identificação de desconformidade, a contratada deverá substituir as refeições recusadas no prazo máximo de 1 (uma) hora, contado da comunicação formal da Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

A substituição das refeições recusadas não afasta a apuração de eventual descumprimento contratual e a adoção das medidas administrativas e sanções cabíveis.

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade do objeto com as especificações estabelecidas e mediante atesto do servidor responsável, observados os procedimentos previstos no tópico de critérios de medição e pagamento.

5.6. Acompanhamento da execução

A execução do fornecimento será acompanhada e fiscalizada na forma prevista no tópico de modelo de gestão do contrato, competindo aos agentes formalmente designados registrar

ocorrências, solicitar correções, verificar a conformidade das refeições entregues e atestar o recebimento do objeto.

6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas em conformidade com os arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, visando assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e a adequada execução do objeto.

A Administração designará, por ato formal, um gestor do contrato e um ou mais fiscais, observadas as atribuições e competências estabelecidas na legislação vigente.

Compete ao gestor do contrato:

- coordenar a execução contratual e acompanhar o cumprimento das obrigações pactuadas;
- promover a comunicação entre a Administração e a contratada;
- acompanhar os prazos de vigência, eventuais prorrogações, alterações contratuais e demais providências administrativas;
- adotar as medidas necessárias para a solução de ocorrências que possam comprometer a execução do contrato;
- encaminhar à autoridade competente as situações que demandem aplicação de sanções, alteração contratual ou outras providências administrativas.

Compete ao fiscal do contrato:

- acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento das refeições;
- verificar se as refeições entregues atendem às especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- conferir as quantidades fornecidas, os horários de entrega, a qualidade dos alimentos, as condições das embalagens e o cumprimento das normas sanitárias;
- registrar em documento próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual;
- solicitar à contratada a correção ou substituição de refeições que apresentem irregularidades;
- atestar o recebimento do objeto para fins de liquidação e pagamento, quando constatada sua conformidade.

A contratada deverá prestar todas as informações solicitadas pela fiscalização, franquear o acesso aos documentos relacionados à execução contratual e adotar, no prazo estabelecido pela Administração, as providências necessárias para sanar eventuais falhas apontadas.

As comunicações entre a Administração e a contratada ocorrerão, preferencialmente, por meio eletrônico ou outro meio formal que possibilite o registro das solicitações, notificações e demais atos relacionados à execução do contrato.

O descumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A gestão e a fiscalização do contrato não excluem nem reduzem a responsabilidade exclusiva da contratada pela qualidade dos serviços prestados, pela segurança dos alimentos fornecidos e pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição dos serviços será realizada mensalmente, considerando exclusivamente a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização do contrato durante o período de referência.

Para fins de medição, a contratada deverá apresentar relatório contendo, no mínimo, as quantidades fornecidas, as datas das entregas e os respectivos locais de fornecimento, acompanhado dos comprovantes de entrega devidamente atestados pelo servidor responsável pelo recebimento.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega das refeições, mediante conferência da quantidade, integridade das embalagens e das condições aparentes do objeto.

O recebimento definitivo será realizado pelo fiscal do contrato após a verificação da conformidade das refeições com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento, temperatura e demais requisitos contratuais.

As refeições recusadas em razão de desconformidade não serão consideradas para fins de medição e pagamento, devendo ser substituídas pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização.

Concluída a medição e atestada a regular execução do objeto, a contratada deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura correspondente ao período medido.

O pagamento será efetuado pela Administração em até 20 **(vinte) dias**, contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato, observada a ordem cronológica de pagamentos e desde que cumpridas as condições contratuais e mantida a regularidade fiscal e trabalhista da contratada.

Antes da realização do pagamento, a Administração poderá verificar a manutenção das condições de habilitação e demais requisitos exigidos durante a contratação, nos termos da legislação vigente.

Ocorrendo erro na Nota Fiscal, inconsistências na documentação apresentada ou qualquer fato que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização pela contratada, reiniciando-se sua contagem após a correção das pendências, sem ônus para a Administração.

Os pagamentos serão realizados por meio de ordem bancária em conta corrente de titularidade da contratada.

Eventuais atrasos de pagamento, quando decorrentes exclusivamente da Administração e desde que a contratada não tenha dado causa, observarão a atualização financeira prevista na legislação e nas cláusulas contratuais aplicáveis.

8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de contratação de bem comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio das especificações constantes deste Termo de Referência.

O critério de julgamento das propostas será o de menor preço por item, observadas as especificações técnicas, os requisitos de qualidade e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

Poderão participar da licitação os interessados que atenderem às condições de participação previstas no Edital e comprovarem o atendimento aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e de qualificação técnica, na forma dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

Para fins de qualificação técnica, a licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividade compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre o fornecimento de refeições prontas ou objeto de características semelhantes.

A empresa deverá possuir as licenças, alvarás e autorizações exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício da atividade, mantendo-os válidos durante toda a execução contratual.

Será exigida da contratada a manutenção das condições de habilitação durante toda a vigência do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A adjudicação do objeto será realizada em favor da licitante que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração, observados o atendimento integral às especificações do objeto, aos requisitos de habilitação e às demais condições estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência

9 – ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E VALOR DA CONTRATAÇÃO

A quantidade a seguir se dá a partir de históricos de atendimentos dos últimos anos

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida
1	Refeição preparada, tipo marmitex meio, acondicionada em embalagem térmica descartável, apropriada para	5160	UNIDADE

	transporte e consumo, com tampa, contendo alimentação variada e balanceada, com peso total aproximado de 650 a 700 gramas por unidade, composta, no mínimo, pelos seguintes itens e respectivas quantidades: • Arroz: aproximadamente 160 gramas; • Feijão com caldo: aproximadamente 120 gramas; • Guarnição: aproximadamente 120 gramas; • Carne branca ou carne vermelha: aproximadamente 130 gramas, podendo ser de até 200 gramas quando se tratar de preparações com ossos ou molho; • Salada cozida: aproximadamente 80 gramas; • Salada crua: aproximadamente 40 gramas.		
--	--	--	--

O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação aplicável, utilizando parâmetros que refletem os preços praticados no mercado e em contratações públicas similares.

Para a formação do preço de referência, foram consideradas as seguintes fontes de pesquisa:

a) pesquisa direta junto a 5 fornecedores do ramo de atividade, sendo obtidas as seguintes cotações:

- Empresa Cione: R\$ 19,00 por unidade;
- Marmitaria Avanzi: R\$ 21,00 por unidade;

b) preço registrado em contratação pública vigente (Ata de Registro de Preços): R\$ 18,50 por unidade.

Considerando as informações obtidas, foi adotado como metodologia para definição do preço estimado a média aritmética dos valores pesquisados, resultando no valor unitário de R\$ 19,50 (dezenove reais e cinquenta centavos) por marmitex, por representar parâmetro compatível com os preços praticados no mercado e atender aos princípios da economicidade, razoabilidade e eficiência.

Com base na quantidade estimada para atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, o valor total estimado da contratação corresponde a R\$ 100.620,00 (cem mil seiscentos e vinte reais).

Para composição da estimativa de preços foram utilizados os seguintes parâmetros:

I – pesquisa direta com fornecedores do ramo de atividade, tendo sido encaminhadas solicitações de cotação a empresas especializadas, das quais foram obtidas respostas suficientes para composição da pesquisa;

II – preços constantes de contratação pública vigente, por meio de Ata de Registro de Preços da Administração Pública, celebrada em período compatível com a pesquisa, observando-se os critérios de atualização e compatibilidade previstos na legislação.

Para definição do valor estimado da contratação foi adotado o critério da média aritmética dos preços válidos obtidos, considerando-se os valores compatíveis com o mercado e aptos a refletir o custo médio da contratação.

A memória de cálculo utilizada para obtenção do preço estimado é a seguinte:

- Empresa Cione: R\$ 19,00;
- Marmitaria Avanzi: R\$ 21,00;
- Ata de Registro de Preços vigente: R\$ 18,50.

Média aritmética:

$(R\$ 19,00 + R\$ 21,00 + R\$ 18,50) \div 3 = R\$ 19,50$ por unidade.

Os documentos que embasam a pesquisa de preços, bem como a memória de cálculo detalhada, encontram-se anexados aos autos do processo administrativo.

As empresas consultadas atuam no ramo de fornecimento de refeições prontas (marmitex) e possuem capacidade para atender ao objeto da contratação. A utilização de preços provenientes de contratação pública vigente complementa a pesquisa de mercado, conferindo maior confiabilidade à estimativa e observando as boas práticas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex, destinadas aos usuários atendidos pela Unidade de Gestão Básica (UGB) Espaço Vovó e, quando necessário, aos demais serviços vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente, destinadas à manutenção das ações e serviços socioassistenciais.

A Administração Municipal assegurará a disponibilidade de recursos orçamentários e financeiros necessários ao cumprimento das obrigações decorrentes da contratação durante toda a sua vigência, observadas as disposições da Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), da Lei nº 4.320/1964, da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

A contratação ficará condicionada à existência de dotação orçamentária suficiente, à disponibilidade financeira e à emissão da respectiva Nota de Empenho, em conformidade com

a legislação vigente, garantindo a regular execução do objeto contratual e a continuidade do atendimento aos usuários da política municipal de assistência social.

.

11- OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da Contratante, sem prejuízo das demais previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na legislação aplicável:

1. Designar gestor e fiscal do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, nos termos dos arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
2. Fornecer à Contratada todas as informações, orientações e documentos necessários à adequada execução do objeto contratual.
3. Encaminhar as solicitações de fornecimento das refeições, informando os quantitativos, locais, datas e horários de entrega, conforme a necessidade dos serviços.
4. Receber provisória e definitivamente as refeições fornecidas, verificando sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e no contrato.
5. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as especificações, exigindo sua substituição, sem ônus adicional para a Administração.
6. Comunicar formalmente à Contratada quaisquer irregularidades verificadas durante a execução contratual, concedendo prazo para saneamento, quando cabível.
7. Acompanhar e fiscalizar a qualidade, quantidade, pontualidade das entregas e demais condições estabelecidas no contrato, registrando as ocorrências pertinentes.
8. Efetuar o pagamento à Contratada pelos fornecimentos efetivamente realizados e devidamente atestados pelo fiscal do contrato, observados os prazos e condições estabelecidos no contrato e na legislação vigente.
9. Aplicar, quando cabíveis, as sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
10. Disponibilizar local adequado para o recebimento das refeições nos pontos de entrega definidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
11. Zelar pela boa gestão contratual, adotando as providências necessárias para assegurar a continuidade do fornecimento e a adequada prestação dos serviços aos usuários da UGB Espaço Vovó e do CREAS.
12. Solicitar os quantitativos de refeições de forma compatível com a demanda dos serviços, podendo haver acréscimos ou reduções, observados os limites e condições previstos na Lei nº 14.133/2021 e no contrato.
13. Manter os registros relativos à execução contratual, incluindo pedidos, recebimentos, ocorrências, notificações e pagamentos, para fins de controle, fiscalização e prestação de contas.

14. Promover a liquidação da despesa após a verificação da regular execução do objeto e da documentação exigida, observando as normas orçamentárias, financeiras e contábeis aplicáveis.

12 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ou a contratada que cometer as infrações previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções administrativas:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

13 – SUSTENTABILIDADE E IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução do objeto deverá observar, sempre que possível, critérios e práticas de sustentabilidade, em conformidade com os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, buscando minimizar os impactos ambientais decorrentes da preparação, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições.

A Contratada deverá adotar boas práticas ambientais e sanitárias, incluindo:

- utilizar embalagens apropriadas para acondicionamento dos alimentos, priorizando materiais recicláveis, reciclados ou de menor impacto ambiental, desde que preservadas a qualidade, a segurança alimentar e as exigências da legislação sanitária vigente;
- promover o uso racional de água, energia elétrica, gás e demais recursos naturais durante o preparo e fornecimento das refeições;
- realizar o gerenciamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados em suas instalações, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária aplicável;
- adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos durante o preparo, armazenamento, transporte e distribuição das refeições;
- manter equipamentos, utensílios e veículos utilizados na execução contratual em condições adequadas de funcionamento, contribuindo para a redução do consumo de combustíveis, das emissões atmosféricas e de outros impactos ambientais;
- cumprir integralmente a legislação ambiental, sanitária, trabalhista e de saúde e segurança aplicável à execução do objeto.

Considerando a natureza da contratação, os impactos ambientais decorrentes da execução são classificados como de baixa magnitude e podem ser mitigados mediante a adoção das

boas práticas acima descritas, não havendo previsão de impactos ambientais significativos decorrentes do fornecimento das refeições.

A fiscalização do contrato poderá verificar, sempre que necessário, o cumprimento das medidas de sustentabilidade estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo da atuação dos órgãos competentes de fiscalização ambiental e sanitária.

14 – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura ou da emissão da ordem de fornecimento, conforme definido no instrumento contratual.

A vigência poderá ser prorrogada, mediante termo aditivo, desde que observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quando demonstrados:

- a manutenção da necessidade da contratação para atendimento do interesse público;
- a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração;
- a existência de disponibilidade orçamentária;
- a manutenção, pela Contratada, das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- a regular execução contratual, devidamente atestada pelo gestor e pelo fiscal do contrato;
- o atendimento aos requisitos e limites estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

A prorrogação não ocorrerá de forma automática, ficando condicionada à justificativa técnica da Administração, à demonstração da vantajosidade da manutenção do contrato e à formalização do respectivo termo aditivo.

15- CONCLUSÃO TÉCNICA

Após a definição da necessidade administrativa, das especificações técnicas do objeto, das condições de execução, dos critérios de aceitação, das obrigações das partes e da disponibilidade orçamentária, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (marmitex) é técnica e administrativamente viável, atendendo ao interesse público e às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento regular de alimentação aos usuários atendidos pela Unidade de Gestão Básica (UGB) Espaço Vovó e, quando necessário, aos usuários acompanhados pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), assegurando a continuidade dos serviços socioassistenciais e o atendimento às demandas institucionais.

As exigências estabelecidas neste Termo de Referência são compatíveis com as práticas de mercado, preservam a ampla competitividade entre os licitantes e possibilitam a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os princípios da legalidade,

impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência e desenvolvimento nacional sustentável, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclui-se, portanto, que o presente Termo de Referência reúne os elementos técnicos necessários para subsidiar a realização do procedimento licitatório, recomendando-se o prosseguimento da contratação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis

TARUMÃ, 17 DE AGOSTO DE 2026

Edna Cristina da Silva
Supervisora de Programas