

TERMO DE REFERÊNCIA

Objetivo: Conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação, cujo objeto é o fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas aos usuários acolhidos na Casa de Passagem do Migrante.

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP:

Nome Completo: Andrea Porfírio Liberatori Howe

Matrícula: 20477

Cargo: Analista Administrativo II

Unidade de Lotação: Secretaria da Assistência Social, Mulher e Família

1. Definição do Objeto

O objeto da presente contratação consiste no fornecimento de refeições prontas, tipo marmita, de forma contínua e diária, para atender às necessidades alimentares das pessoas em situação de rua, migrantes ou em trânsito acolhidas na Casa de Passagem do Migrante, unidade vinculada à Secretaria da Assistência Social, Mulher e Família. Trata-se de um serviço não continuado, com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme a natureza da prestação, visando assegurar a alimentação adequada e o bem-estar dos usuários. O prazo do contrato será de 12 (doze) meses, admitindo-se prorrogação nos termos da Lei nº 14.133/2021. As marmitas deverão ter peso médio de 700g, compostas por arroz, feijão, um tipo de carne (bovina, suína, ave ou peixe), um acompanhamento (massa, polenta, legume ou similar), três tipos de saladas e uma porção de fruta, preparadas diariamente com ingredientes frescos e de qualidade, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária Municipal e a RDC nº 216/2004 – ANVISA. O acondicionamento deverá ser em embalagens individuais, seguras para transporte e manutenção da temperatura adequada.

2. Fundamentação da Contratação

A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) anexo, que demonstrou a necessidade e a viabilidade técnica e econômica da solução proposta. A demanda decorre da previsão de esgotamento do quantitativo atual de marmitas disponíveis, cujo estoque será suficiente apenas pelos próximos cinco (5) meses, e do aumento expressivo no número de pessoas acolhidas na Casa de Passagem do Migrante, conforme detalhado no DFD e ETP. A

contratação visa garantir a continuidade do atendimento humanizado e o cumprimento das metas institucionais da Secretaria no âmbito da proteção social especial.

3. Descrição da Solução como um Todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições prontas, do tipo marmita, devidamente acondicionadas e entregues diariamente na Casa de Passagem do Migrante. O fornecimento deverá observar o padrão de qualidade e composição nutricional compatível com os parâmetros adotados em contratações similares e nas propostas locais obtidas no levantamento de mercado, que indicam como referência marmitas com peso médio de 700 g, contendo arroz, feijão, um tipo de carne, um acompanhamento, três tipos de saladas e uma porção de fruta. As refeições deverão ser preparadas no dia da entrega, sendo vedado o reaproveitamento de alimentos, e acondicionadas em embalagens individuais adequadas ao transporte e à manutenção da temperatura, em material descartável e seguro para o consumo humano.

A empresa contratada deverá possuir estrutura física e logística compatível com o volume e a regularidade das entregas, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária Municipal e pela legislação federal vigente (RDC nº 216/2004 – ANVISA). A entrega será realizada diretamente na Casa de Passagem do Migrante, em horários previamente definidos pela gestão da unidade, de modo a garantir a continuidade e a qualidade do atendimento oferecido às pessoas acolhidas.

As entregas ocorrerão diariamente (inclusive finais de semana e feriados) nos horários das 11:00 às 12:00 (Almoço) e das 18:00 às 19:00 (Jantar) (valores sugeridos com base na rotina de acolhimento).

4. Requisitos da Contratação

Para atender à necessidade da Casa de Passagem do Migrante, a contratação deverá observar os seguintes requisitos essenciais:

Requisitos técnicos da refeição:

- Marmitas com peso médio de 700 g, contendo arroz, feijão, um tipo de carne (bovina, suína, ave ou peixe), um acompanhamento (massa, polenta, legume ou similar), três tipos de saladas e uma porção de fruta.
- Preparação diária dos alimentos, sendo vedado o reaproveitamento de alimentos de dias anteriores.
- Uso de ingredientes frescos e de qualidade, obedecendo às normas da Vigilância Sanitária Municipal e à RDC nº 216/2004 – ANVISA.

- Marmitas acondicionadas em embalagens individuais, seguras para transporte e manutenção da temperatura adequada, preferencialmente em alumínio ou poliestireno expandido com tampa, conforme boas práticas de alimentação institucional.

Requisitos operacionais:

- Capacidade de produção e logística compatíveis com o volume diário e semanal de refeições demandado pela Casa de Passagem do Migrante.
- Entrega das marmitas diretamente na unidade, em horários previamente definidos, garantindo a continuidade do serviço.
- Disponibilidade para ajustes de cardápio e substituição de ingredientes em casos específicos, preservando o padrão nutricional e qualitativo.
- Garantia de cumprimento de todas as exigências legais e sanitárias, inclusive em relação à higienização, armazenamento e transporte dos alimentos.

Requisitos administrativos e legais do fornecedor:

- Registro legal da empresa e inscrição municipal válida.
- Alvará de funcionamento e licença sanitária em dia.
- Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica em fornecimento institucional de refeições ou contratos similares.
- Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.
- Disponibilidade para formalizar contrato dentro dos prazos estabelecidos pela Administração Pública, com garantia de fornecimento contínuo.

Critérios de conformidade e controle:

- O fornecedor deverá permitir a verificação da qualidade dos alimentos, incluindo cardápio, peso das marmitas, frescor e acondicionamento.
- Relatórios periódicos de fornecimento, registro de entregas e controle de possíveis não conformidades.
- A empresa deverá seguir as normas internas da unidade quanto ao recebimento, conferência e armazenamento das marmitas.

5. Justificativa nos Casos de Licitações Não Exclusivas

A presente contratação não será exclusiva para ME/EPP, pois o valor estimado (\$R\$ 542.808,00) ultrapassa o limite legal de \$R\$ 80.000,00. O mercado de fornecimento de refeições prontas (marmitas) em Balneário Camboriú/SC e região metropolitana apresenta pluralidade de empresas aptas a prestar o serviço, conforme demonstrado no levantamento de mercado realizado no ETP. A competição entre os fornecedores é ampla e a natureza do objeto permite a participação de

diversas empresas, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com o art. 2º, §3º, do Decreto Municipal nº 8.981/2018.

6. Justificativa para Permissão ou Vedação de Consórcios

Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcio para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta contratação não possui complexidade técnica, está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809 de 04 de maio de 2022.

7. Modelo de Execução do Objeto

O modelo de execução do objeto será o de execução indireta, sob o regime de empreitada por Menor Preço por Item, considerando a natureza do serviço de fornecimento contínuo de refeições prontas. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do processo, desde o preparo até a entrega das marmitas na Casa de Passagem do Migrante, conforme as especificações e horários definidos pela Administração. A fiscalização será realizada pela Unidade Requisitante, que acompanhará a qualidade dos alimentos, o cumprimento dos prazos de entrega e a conformidade com as normas sanitárias e contratuais.

8. Modelo de Gestão do Contrato

O modelo de gestão do contrato será realizado por meio de fiscalização técnica e administrativa, exercida por servidores designados pela Secretaria da Assistência Social, Mulher e Família. A fiscalização técnica será responsável por acompanhar a execução do objeto, verificando a qualidade das refeições, o cumprimento das especificações e das normas sanitárias senso o Fiscal o Sr. Elton Carlos Santos Júnior – Diretor da Casa de Passagem - Portaria 32.203/2025. A fiscalização administrativa será responsável por acompanhar os aspectos burocráticos e financeiros do contrato, como prazos, pagamentos, aplicação de sanções e gestão de documentos. Serão realizadas reuniões periódicas com a contratada para avaliação do desempenho e resolução

de eventuais problemas, garantindo a efetividade e a continuidade do serviço, ficando a cargo da Sra. Candice de Souza Munhoz Cazorla, diretor da divisão do SUAS, matrícula 32380.

A fiscalização utilizará indicadores de desempenho para mensuração dos resultados, tais como:

1. **Índice de Pontualidade:** Percentual de entregas realizadas dentro da janela de horário prevista.
2. **Conformidade Sanitária:** Verificação da temperatura no ato da entrega e integridade das embalagens.
3. **Índice de Aceitação:** Registro de reclamações ou devoluções por parte dos usuários acolhidos. O Gestor do Contrato será responsável pela consolidação desses dados para fins de pagamento.

9. Critérios de Medição e de Pagamento

O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento de nota fiscal e após a atestação da efetiva prestação do serviço pela fiscalização do contrato, que verificará a quantidade de marmitas entregues e a conformidade com as especificações técnicas e sanitárias. Em caso de desempenho inferior ao mínimo ajustado ou de entrega em desconformidade com o contrato, haverá redução dos valores devidos ao contratado, proporcionalmente às falhas identificadas, conforme previsto em cláusula contratual específica. O objetivo é adequar o pagamento à conformidade dos serviços prestados e aos resultados efetivamente obtidos.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, haverá a incidência uma única vez, até O efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança, aplicando-se seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

Onde: EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para ed oquaure e do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela ser paga;

TX = Índices oficiais aplicáveis a caderneta de poupança;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)$$

365

O Município de Balneário Camboriú, em cumprimento ao Tema de Repercussão Geral nº 1.130 do Supremo Tribunal Federal (STP), irá ampliar as hipóteses de retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) incidentes no pagamento de mercadorias serviços, de acordo com disposto Instrução Normativa na RFB no 1234/2012.

10. Forma e Critério de Seleção do Fornecedor

A seleção do fornecedor ocorrerá por Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP). O critério de julgamento será o de Menor Preço por Item. Embora a estimativa total seja de 25.200 marmitas para fins orçamentários, o julgamento unitário evita sobrepreços e facilita eventuais reequilíbrios contratuais. A escolha da modalidade e do critério visa garantir a ampla competitividade, a economicidade e a celeridade do processo, selecionando a proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Para fins de seleção da proposta mais vantajosa, o licitante vencedor deverá comprovar os seguintes requisitos:

1. Habilitação Jurídica, Social e Trabalhista:

- Comprovação de registro comercial ou ato constitutivo (Contrato Social) que preveja atividade econômica compatível com o fornecimento de refeições;
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), visando garantir o cumprimento da legislação trabalhista.

2. Regularidade Fiscal:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

3. Qualificação Econômico-Financeira:

- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial;
- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social que comprovem a boa situação financeira da empresa, necessária para suportar os custos de insumos e logística do fornecimento contínuo.

4. Qualificação Técnica:

- Atestado de Capacidade Técnica: Apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa já executou

serviços de fornecimento de refeições/marmitas em quantidades e prazos compatíveis com este objeto;

- Alvará Sanitário: Cópia do Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente, comprovando que as instalações da empresa atendem às normas de higiene e segurança alimentar da ANVISA.

11. Estimativas do Valor da Contratação

A estimativa de preço para a futura contratação é de R\$ 542.808,00 (quinhentos e quarenta e dois mil, oitocentos e oito reais) para o período de 12 meses, referente ao fornecimento de 25.200 marmitas. Este valor foi obtido a partir da média aritmética de R\$ 21,54 por marmita, resultante de pesquisa de mercado que incluiu termos de adjudicação de outros municípios e propostas comerciais locais, conforme detalhado no ETP anexo. Como anexo a este TR, serão enviados os seguintes documentos:

- Estimativas do valor da contratação, nos termos do Decreto Municipal nº 11.209/2023;
- Pesquisa de preço (Painel para consulta de preços, Banco de Preços, PNCP, Contratações similares feitas pela Administração Pública, Mídia Especializada, Tabela Referencial ou Sítios Eletrônicos Especializados); Os valores unitários analisados foram os seguintes:
 - Prefeitura Municipal de Coronel Freitas: R\$ 27,27
 - Prefeitura Municipal de São Ludgero: R\$ 19,88;
 - Kaiser's Gastronomia Ltda.: R\$ 22,00;
 - Delima Alimentos Ltda. (Club Fit Natural Food): R\$ 17,00;
- Planilha orçamentária acompanhada dos preços unitários referenciais;
- Memórias de cálculo com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos (análise crítica dos orçamentos).

12. Adequação Orçamentária

A despesa decorrente da presente contratação será suportada por dotação orçamentária própria do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, classificada sob a rubrica 554, garantindo a disponibilidade de recursos para a execução do contrato em conformidade com a Lei Orçamentária Anual (LOA) e a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO).

Responsáveis pela Elaboração

Nome: Andrea Porfírio Liberatori Howe
Cargo: Analista Administrativo II
Matrícula/Portaria: 20477

Nome: Giseli Cristina Pereira Gabardo
Cargo: Diretora do Departamento Administrativo Financeiro
Matrícula/Portaria: 56263

Nome: Omar Mohamad Ali Tomalih
Cargo: Secretário
Matrícula/Portaria: 56088

Responsável pela Ratificação

Nome: Omar Mohamad Ali Tomalih
Cargo: Secretário da Assistência Social, Mulher e Família
Matrícula/Portaria: 56088

Balneário Camboriú, 22 de dezembro de 2025.

Assinado por 1 pessoa: JOÃO OLINDINO KOEDDERMANN
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/1128-2408-FC36-EAE2>