



**TERMO DE REFERÊNCIA COM FUNDAMENTO NA LEI FEDERAL
Nº 14.133/2021**

Órgão Requerente	SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
Responsável	Bruno Manoel Pelini Garcia
E-mail	meioambiente@quata.sp.gov.br

1- Definição do objeto:

Solicitamos abertura de processo por compra direta para “Fornecimento de marmitex”, conforme exposto abaixo:

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	727.001.003	Marmitex em embalagem de isopor contendo: - 200g arroz; - 200g feijão; - 200g de carne bovina, frango, suína ou peixe etc. (variando cardápio não podendo repetir em dia seguido o mesmo tipo de carne) - 150g de guarnição (legumes); - salada em potinho individual de no mínimo 25g - 01 doce embalado individualmente tipo: Paçoca, doce de leite, doce de abóbora, doce de batata ou pé de moleque. Nas datas festivas 24/12, 25/12, 31/12 e 01/01: Mandar pratos feitos para as refeições: 01 tipo de carne assada; arroz temperado e branco; maionese/salpicão e farofa.	UN	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00

1.2. Classificação do objeto:

Gêneros alimentícios

1.3. Critério de Julgamento:

Menor Preço Unitário

1.4. Justificativa para dispensa dos documentos solicitados:

É dispensado projeto Básico por se tratar de “Contratação comum”, aquisição de marmitex.

Análise de risco: Foca na segurança alimentar, pontualidade na entrega e conformidade técnica (qualidade, higiene e nutrição). Riscos principais incluem intoxicação alimentar, atrasos, cardápio inadequado e descumprimento de normas sanitárias. Recomenda-se rigor na qualificação técnica, exigência de amostras e laudos.

1.5. Valor total:

O valor total para a execução do objeto descrito acima é de aproximadamente R\$ 12.500,00 (doze mil e quinhentos reais) considerando os valores obtidos em pesquisa de mercado regional, considerando contratações anteriores.



1.6-Registro de Preços:

() SIM (x) NÃO

Compra direta.

2- Justificativa:

A necessidade da aquisição dos marmitex permitirá atender alguns funcionários os quais cumpram horários ou locais de serviço na área rural, além de pessoal em certos tipos de eventos que seja necessário fornecer este tipo de marmitas, proporcionando benefícios pro funcionário que não consiga cumprir horário de refeição fora do expediente. A presente contratação tem como objetivo suprir a necessidade desta Secretaria até que o processo licitatório esteja devidamente concluído e em vigência.

3- Dotação orçamentária (Lei de responsabilidade fiscal LC101/00 art. 16 em especial)

Reduzido	Programática	Fonte
438	Manut. Depto de Agricultura e Meio Ambiente	Recurso Próprio

4- Condições de habilitação:

A empresa contratada deverá possuir CNPJ ativo e CNAE compatível ao produto solicitado no item 01.

Apresentar alvará de funcionamento e licença sanitária.

5- Condições de execução do objeto:

5.1 – Prazo e forma de entrega/execução:

As entregas acontecerão de forma parcelada, conforme solicitações da Secretaria de Agricultura, até que seja liquidada a quantidade de 500 marmitex. Execução de entrega: Deverá atender as seguintes determinações: A marmita deverá ser composta de salada, sendo esta embalada separadamente para manter suas propriedades e, prato principal (carne), guarnição e acompanhamento (arroz e feijão). Obs.: As descrições abaixo se referem às porções diárias de uma refeição balanceada e o termo marmita refere-se à composição da marmitex mais salada.

Salada: duas saladas composta (cores e textura diferentes) confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes totalizando 25 gramas, seguindo a tabela abaixo.

Composição	Incidência	Porção
Vegetal do Tipo A	Diariamente	25g

Vegetal do tipo A

Folhosos: alface, acelga, almerão, chicória, rúcula, couve, escarola, espinafre, repolho e entre outros.

Não folhoso: tomate, beringela, pepino, rabanete, couve flor, brocolis e entre outros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente



OBS: - O tempero da salada fica a cargo do chefe de cozinha, o qual detém o conhecimento para julgar qual tempero é adequado para cada tipo de salada, sempre considerando a textura e o sabor do mesmo.

Guarnição: Legumes confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes totalizando 150 gramas, seguindo a tabela abaixo.

Composição	Incidência	Porção
Legumes do Tipo A	Diariamente	150g
Legumes do Tipo B	2x na semana	150g

Legumes do tipo A

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem e entre outros.

Legumes do tipo B

Batata, batata doce e inhame e entre outros.

Prato Principal: O prato principal será constituído por alimento a base de proteína (carne) 200 gramas.

Conforme abaixo discriminado.

Tipo	Especificação	Preparação	Porção
Carne Bovina sem Osso	Patinho, Alcatra ou coxão mole.	Bife a Rolê, de panela, grelhado, cubos, isca.	200 g
	Contra filé.	Grelhado, ao molho.	200 g
Carne Bovina sem Osso	Lagarto.	Assado, cozidos, ao molho.	200 g
Carne Bovina sem Osso	Carne moída.	Com molho, legumes ou almôndega.	200 g
Carne de Ave Sem Osso.	Filé de peito de Frango.	Grelhado. Cubos, iscas role.	200 g
Carne de Ave Sem Osso.	Filé de peito de Frango.	Milaneza	200 g
Carne de Ave com Osso.	Peito, Coxa ou sobre-coxa	Cozido, assado, frito, empanado	200 g
Carne suína sem osso	Copa Lombo, Lombo	Assado em cubos	200 g
Carne suína com osso.	Bisteca, costela	Assado, grelhado.	200 g
Embutidos	Linguiça Toscana, Linguiça calabresa.	Assado, frito, ao molho cebolada.	200 g



Peixe sem espinho	Filé de Peixe	Assado, empanado	200g
-------------------	---------------	------------------	------

FREQUÊNCIA;

Carne Bovina: 03 vezes por semana. Carne Ave: 02 vezes por semana.

Carne Suína: 01 vez por semana. Embutidos: 01 vez por semana.

Peixe: Eventualmente quando solicitado.

ACOMPANHAMENTOS: os acompanhamentos que farão parte das refeições são: 200 gramas de arroz agulhinha tipo 1 e 200 gramas de feijão cariocinha.

5.2 – Local de entrega/execução, responsável pelo recebimento do objeto:

A contratante deverá registrar a solicitação de fornecimento um dia antes para ser entregue pontualmente às 07:00h da manhã, podendo ocorrer solicitações em outros horários esporadicamente, e quando solicitado fora dos horários especificados acima, a empresa deverá realizar a entrega no prazo de 1 hora após efetivação do pedido. A entrega deverá ser feita no Almoxarifado municipal, localizado na Rua Carlos Bleinrot S/N defronte ao portal do Cristo, na entrada da cidade. A responsável pelo recebimento e fiscalização será: Aline Jose da Silva - Diretora de Agricultura e Meio Ambiente.

5.3 – Condições de garantia e assistência técnica:

Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, serem preparados no dia e horário do fornecimento e serem de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor e temperatura adequada para consumo.

5.4 – Prazo de vigência da contratação:

Vigência aproximada de 2 meses contados a partir do recebimento de empenho.

5.5- Demais informações necessárias para a execução do objeto:

A empresa deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, imediatamente, o objeto com avarias ou defeitos; comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; Os alimentos deverão ser preparados na cozinha das empresas contratadas, utilizando-se matéria prima de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi elaborados considerando essenciais ao processo.

A alimentação deverá seguir as 4 bases específicas da Nutrição (Leis da qualidade, qualidade, harmonia e adequação), ser balanceada ser variada evitando dessa maneira repetição do cardápio dentro da semana, ser preparada



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente



dentro das normas higiênicas sanitárias preconizada pela Vigilância Sanitária e seguindo as normas estabelecidas na Portaria CVS05/2013. As marmitas devem estar condicionadas em utensílio Marmitex Redonda de isopor descartáveis para refeição e transportadas em caixas isotérmicas de forma a conservar a temperatura da refeição até o momento da entrega. A contratada deverá emitir nota fiscal eletrônica de venda todo começo de mês com as quantidades solicitadas para pagamento.

6- Obrigações da contratada:

A contratada deverá entregar o produto conforme as especificações técnicas, prazos e demais condições estabelecidas no presente termo, deverá estar regularmente inscrita nos órgãos competentes, bem como estar em situação regular perante os órgãos fiscais federais, estaduais e municipais.

A contratada deverá fornecer número de telefone com whatsapp disponível, para recebimento de pedidos, e telefone fixo, email para comunicação entre as partes. Deverá enviar um relatório mensal das quantidades de marmitas entregues, com data e quantidade diária.

Além de possuir conta jurídica e emitir nota fiscal eletrônica de venda.

Ressalta-se que a empresa contratada deverá apresentar amostra do produto para avaliação prévia.

7- Gestão e Fiscalização:

Gestão: Bruno Manoel Pelini Garcia - Secretario de Agricultura e Meio Ambiente

Fiscalização: Aline Jose da Silva - Diretora de Agricultura e Meio Ambiente.

8- Outras informações:

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir do recebimento do objeto e da respectiva nota fiscal eletrônica de venda, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica vinculada ao CNPJ informado na proposta/orçamento que deu origem ao empenho.

Email para contato: meioambiente@quata.sp.gov.br

Telefone: (18) 996837329

Quatá/SP, 24 de março de 2026

Documento assinado digitalmente



BRUNO MANOEL PELLINI GARCIA

Data: 26/03/2026 09:26:48-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Bruno Manoel Pelini Garcia
Secretario de Agricultura e Meio Ambiente

Documento assinado digitalmente



ALINE JOSE DA SILVA

Data: 26/03/2026 10:21:18-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Aline Jose da Silva
Diretora de Agricultura e Meio Ambiente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ
Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente



Evandro Silva
Escriturário / Elaborador TR