



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ



Secretaria da Saúde

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

Órgão Requerente	Secretaria da Saúde
Responsável	MÁRCIO ALEXANDRE CAMARGO
E-mail	secretariasaude@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	QT	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	1440	R\$ 25,00	R\$ 36.000,00

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 e por se tratar de “Contratação comum”.

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\$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais) considerando os valores obtidos em pesquisa de mercado regional e contratações anteriores.



1.6. Registro de Preços:

() SIM (x) NÃO

2- Justificativa:

Tal solicitação se faz necessária em caráter emergencial, tendo em vista que o tempo hábil para cumprimento do processo licitatório que se encontra em tramite é extenso, estando a licitação vigente no limite do seu prazo de vencimento. A necessidade da aquisição dos marmitex permitirá atender alguns funcionários os quais cumpram horários ou locais de serviço especiais, além de pessoal em certos tipos de eventos seja necessário fornecer este tipo de marmitas, proporcionando benefícios pro funcionário que não consiga cumprir horário de refeição fora do expediente.

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

Reduzido	Programática	Fonte
244	ATENÇÃO DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE HOSPITALAR E LABORATORIAL	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:

Início imediato após recebimento de empenho.

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, brócolis e entre outros.

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 até as 10:00h para ser entregue às 11:00h, e às 17:00h para ser entregue às 19:00h, 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.

Entregar no Pronto Socorro Agripino Lima (Av. Dr. Rodolpho Sebastião Giorgi - nº 307 - CEP: 19.780.003) e Unidade Ambulatorial “João Jorge Estevam” (Rua: Nicola Carone - nº 752, bairro Palazzi - CEP 19785034).

Responsável: Jacob Antonio Beitum Lopes

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.

5.4 – Prazo de vigência da contratação:

Vigência de 02 meses 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 dentro das normas higiênicas sanitárias preconizada pela Vigilância Sanitária e seguindo as normas estabelecidas na Portaria CVS05/2013.

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.

7- Gestão e Fiscalização:

Gestão:

Márcio Alexandre Camargo - Secretário de Saúde

Fiscalização:

Jacob Antonio Beitum Lopes - Administrador Ambulatorial

8- Outras informações:

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir do recebimento do objeto, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica indicado pela CONTRATADA.

Email: pronto.socorro@quata.sp.gov.br

Contato: (18) 3366-1075



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ
Secretaria da Saúde



Quatá/SP, 26 de março de 2026

Márcio Alexandre Camargo
Secretário Municipal de Saúde

Jacob Antonio Beitum Lopes
Administrador Ambulatorial

Alex Favoretto Terçarioli
Escriturário - Elaborador do TR