

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

Órgão Requerente	Secretarias de Saúde; Cultura; Planejamento; Agricultura e Promoção Social; Esporte.
Responsável	Márcio Alexandre Camargo; Gustavo Pilizari; Jorge Luiz B. Cardozo; Bruno Manoel P. Garcia; Luciane G. Leite Pecchio; Clayton F. Lopes
E-mail	compras@quata.sp.gov.br

1- Definição do objeto:

Solicitamos abertura de processo licitatório 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	35735	R\$ 25,00	R\$ 893.375,00

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”.

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\$ 893.375,00 (oitocentos e noventa e três mil trezentos e setenta e cinco reais)



considerando os valores obtidos em pesquisa de mercado regional e contratações anteriores.

1.6. Registro de Preços:

(x) SIM () NÃO

2- Justificativa:

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	Secretaria	Programática	Fonte
244	Saúde	ATENÇÃO DE MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMB. E HOSPITALAR	Recurso Próprio
559	Cultura	MANUT. ATIVIDADES CULTURAIS	
565		FESTEJOS COMEMORATIVOS	
540	Planejamento	CENTRAL MONITORAMENTO E GUARDA PATRIMONIAL	
461	Agricultura	MANUTENÇÃO DE ESTRADAS RURAIS	
441		MANUT. DEPT. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE	
474	Esporte	MANUT. ATIVIDADES ESPORTIVAS	
130	Promoção Social	ASSISTENCIA SOCIAL GERAL	
132			

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 abertura da licitação.

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 cariquinho.

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.

Saúde:

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 19.785-034).

Responsável: Jacob Antonio Beitum Lopes - Administrador Ambulatorial

Cultura:

Entregar nos locais indicados pela Secretaria de Cultura - perímetro urbano de Quatá.

Responsável: Geraldo Aparecido da Silva - Diretor de Cultura

Planejamento:

Entregar no Pronto Socorro Agripino Lima (Av. Dr. Rodolpho Sebastião Giorgi - nº 307), Central de Monitoramento (Av. General Marcondes Salgado – nº 332), Ginásio de Esportes (Rua Nicola Carone – S/N) e Almoxarifado (Rua Carlos Bleinroth – S/N).

Responsável: Michael Mendes dos Santos - Chefe da Guarda Municipal



Agricultura:

A contratante deverá registrar a solicitação de fornecimento um dia antes para ser entregue pontualmente às 07h, 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 Almojarifado na Rua Carlos Bleinroth s/n defronte ao portal do Cristo.

Responsável: Aline Jose da Silva - Diretor de Meio Ambiente

Esporte:

Entregar nos locais indicados pela Secretaria de Esportes - perímetro urbano de Quatá

Responsável: Tatiana de Jesus Nogueira - Auxiliar de Serviços Gerais

Promoção Social:

Deverá realizar a entrega na Secretaria de Promoção Social, Rua Aristotelina Ferreira da Silva Menezes 333 - centro ou outro endereço que a secretaria possa fornecer mediante a requisição realizada.

Responsável: Joisse Ferreira Fonseca Gonçalves - Escriturária

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, entregues em temperatura adequada para consumo.

A contratada se obriga a efetuar, a substituição do objeto rejeitado, imediatamente, se este apresentar divergências relativas às especificações constantes neste Termo de Referência, sem ônus à administração pública

5.4 – Prazo de vigência da contratação:

Vigência de 01 ano podendo ser prorrogado e reajustado pelo IPCA.

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 da empresa contratada, 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.

Estar condicionada em utensílio Marmitex Redonda de isopor com tampa descartáveis para refeição e estar com as seguintes características: cor opaca ou branca e da linha, sendo embalagens de primeira linha (não sendo produto reciclável.) e transportadas em caixas isotérmicas de forma a conservar a temperatura da refeição até o momento da entrega.

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. Apresentar amostra.

Além de possuir conta jurídica e emitir nota fiscal eletrônica.

7- Gestão:

Márcio Alexandre Camargo - Secretário de Saúde

Gustavo Pilizari - Secretário de Cultura e Turismo

Jorge Luiz B. Cardozo - Secretário de Planejamento, Obras e Des. Econômico

Bruno Manoel Pellini Garcia - Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Luciane Gonçalves Leite Pecchio - Secretária da Promoção Social

Clayton Ferreira Lopes - Secretário de Esportes e Lazer

8- Outras informações:

O pagamento será quinzenal das secretarias: Saúde, Planejamento, e Agricultura cuja demanda é diária, as demais secretarias serão de acordo com empenho e demanda 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 vinculada ao CNPJ da CONTRATADA.

Email: compras@quata.sp.gov.br

Contato: (18) 99720-3628

Quatá/SP, 25 de março de 2026

Documento assinado digitalmente

gov.br

MARCIO ALEXANDRE CAMARGO

Data: 26/03/2026 12:06:21-0300

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

Márcio Alexandre Camargo
Secretário de Saúde



Documento assinado digitalmente



GUSTAVO PILIZARI

Data: 25/03/2026 18:18:58-0300

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

Gustavo Pilizari
Secretário Cultura e Turismo

Documento assinado digitalmente



JORGE LUIZ BEDIM CARDOZO

Data: 25/03/2026 15:13:07-0300

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

Jorge Luiz Bedim Cardozo
Secretário de Planejamento, Obras e Desenvolvimento

Documento assinado digitalmente



BRUNO MANOEL PELLINI GARCIA

Data: 26/03/2026 08:39:19-0300

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

Bruno Manoel Pellini Garcia
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Documento assinado digitalmente



LUCIANE GONCALVES LEITE PECCHIO

Data: 25/03/2026 17:47:01-0300

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

Luciane Gonçalves Leite Pecchio
Secretária da Promoção Social

Clayton Ferreira Lopes
Secretário de Esportes e Lazer

Alex Favoretto Terçarioli
Escriturário - Elaborador do TR