TERMO DE REFERÊNCIA
N° 37/2026

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

Chamamento Público para fins de credenciamento de restaurantes, com sede fora do Município de Quilombo, com vistas ao fornecimento de refeições (café, almoço e/ou jantar) prontas aos servidores, agentes políticos, atletas, comissão técnica, do Município de Quilombo/SC e Fundo Municipal de Saúde de Quilombo/SC.

2 – ESPECIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O credenciamento tem por objeto o fornecimento de refeições prontas para consumo imediato, preparadas e servidas nas dependências do estabelecimento credenciado.

As refeições deverão ser disponibilizadas conforme autorização prévia da Administração Municipal.

As refeições tipo café da manhã deverá conter no mínimo: pão (tipo francês), presunto, queijo, um tipo de doce (bolo) e um salgado diversos (Pastéis, coxinha espetinho, rissoles e afins), e um café (café preto, café com leite ou chocolate quente) xícara de no mínimo 300 ml.

As refeições tipo almoço e/ou janta, em restaurante, deverá ser o cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne (carne bovina, suína e/ou frango). No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos (arroz, feijão, massa, pão, farofa de legumes, batata palha, lasanha, mandioca, etc) e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml, suco natural 500ml ou refrigerante lata de 350ml.

Trata-se de serviço comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo mercado. O futuro contrato terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período.

3 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação está fundamentada no Estudo Técnico Preliminar nº 42/2026, no âmbito do município de Quilombo/SC.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste no credenciamento de estabelecimentos comerciais do ramo alimentício, devidamente regularizados e licenciados pelos órgãos competentes, para o fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar), destinadas a servidores públicos municipais, quando em deslocamento a serviço.

A modelagem adotada será por inexigibilidade de licitação, na forma de credenciamento, nos termos do art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, considerando a

inviabilidade de competição decorrente da intenção da Administração de contratar todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas, mediante valores fixados com base em pesquisa de mercado.

A sistemática permitirá ampla adesão de estabelecimentos localizados nos municípios indicados pela Administração, garantindo atendimento descentralizado e compatível com a dinâmica das atividades institucionais.

A remuneração dos estabelecimentos credenciados será realizada exclusivamente por demanda efetivamente atendida, não havendo garantia de consumo mínimo, o que assegura eficiência na utilização dos recursos públicos e adequação às variações da necessidade administrativa. O modelo adotado proporciona flexibilidade operacional, ampliação da rede de atendimento, redução de riscos de desabastecimento e maior eficiência na execução das atividades institucionais que demandem deslocamento.

A solução contempla, ainda, a observância das normas sanitárias vigentes, exigência de regularidade fiscal e jurídica dos estabelecimentos credenciados, bem como mecanismos de fiscalização e controle por parte da Administração, assegurando qualidade, segurança alimentar e conformidade legal na execução do objeto.

5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Deverá ser responsabilidade da empresa contratada apresentar:
a) Regularidade com a Fazenda Federal;
b) Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do interessado;
c) Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do interessado;
d) Regularidade com o FGTS;
e) Regularidade com a Justiça do Trabalho;
f) Certidão de ausência de penalidades impeditivas de licitar e contratar nas seguintes fontes mantidas pela Administração Pública: CEIS e CNEP;
g) Alvará de Funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal da sede da empresa, autorizando o funcionamento da atividade comercial no local.
h) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) emitido pela Vigilância Sanitária competente, comprovando que o estabelecimento cumpre os requisitos de higiene, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos.

6 – MODO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As refeições serão fornecidas de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, mediante requisição formal encaminhada à contratada, com antecedência autorização prévia (diária/viagem).

A contratada será comunicada com antecedência, sobre a necessidade de servir as refeições. As requisições poderão ser feitas por e-mail institucional, ofício, memorando ou sistema próprio utilizado pelo Município.

O atendimento será realizado diretamente no estabelecimento credenciado, localizado em município diverso da sede administrativa, conforme a necessidade do deslocamento dos servidores e motoristas, devidamente autorizados pela Administração.

O atendimento deverá ocorrer de forma imediata, no momento da apresentação da autorização pelo servidor. Os produtos deverão ser acondicionados adequadamente, respeitando as normas sanitárias vigentes, especialmente no caso de alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados.

A contratada deverá manter controle dos atendimentos realizados, contendo no mínimo: nome do servidor ou motorista atendido, data, horário, tipo de refeição fornecida e identificação da autorização emitida pela Administração, devendo tais informações constar em relatório mensal para fins de conferência, fiscalização e pagamento.

Caso algum produto seja entregue em desacordo com o solicitado, com avarias, vencido, impróprio para consumo ou em quantidade divergente, a contratada deverá realizar a substituição imediata, às suas expensas.

A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) designado(s) pela Administração, que emitirá(ão) relatório(s) de conformidade e poderá(ão) solicitar correções ou substituições, caso necessário.

Dentre as obrigações da contratada, deverão constar:

a) a de reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios e/ou defeitos;

b) a de garantir a prestação dos serviços, objeto desta licitação, nos preços, nos prazos e de acordo com as especificações estipuladas pela Administração;

c) a de iniciar a prestação dos serviços após a assinatura do contrato, conforme as condições estipuladas, sem custos adicionais;

d) a de zelar por todos os meios para que haja a completa lisura, sigilo, segurança e confiabilidade em todos os processos de execução do objeto;

e) a de responsabilizar-se por eventuais prejuízos, indenizações e outros danos, causados ao contratante e/ou a terceiros, decorrentes de dolo ou culpa na execução do objeto;

f) a de responsabilizar-se por quaisquer acidentes dos quais possam ser vítimas seus empregados ou terceiros, no desempenho dos serviços que compõem o objeto da contratação;

g) a de responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e comerciais decorrentes da execução do objeto, ficando o contratante isento de qualquer vínculo empregatício com os funcionários da contratada, bem como de quaisquer obrigações tributárias e acessórias decorrentes do cumprimento desta contratação;

h) a de cumprir integralmente com as determinações estabelecidas relativas à segurança e medicina do trabalho pelo Ministério do Trabalho, devendo a empresa fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) aos funcionários incumbidos de realizar os serviços, de acordo com as normas estabelecidas em legislações de segurança e proteção, sendo de sua responsabilidade a fiscalização da efetiva utilização dos EPI’s pelos funcionários;

i) a de garantir a confidencialidade e a proteção de eventuais dados a que tenha acesso, em conformidade com as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei n° 13.709/2018 - LGPD);

j) a de prestar os serviços na forma ajustada, sujeitando-se à vistoria e aferição da qualidade pela contratante, sob pena de rescisão e demais penalidades previstas em lei;

k) a de manter um meio de comunicação eficaz com a contratante, preferencialmente via *whatsapp*, a fim de que possam ser dirimidas quaisquer dúvidas ou solucionadas eventuais problemáticas;

l) a de comunicar à contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos serviços, incluindo eventual necessidade de alteração de cronograma previamente estipulado entre as partes;

m) a de apresentar relatório circunstanciado acerca da tramitação processual durante a execução do contrato, sem qualquer custo adicional, caso solicitado;

n) a de manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas.

7 – MODO DE GESTÃO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117.

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal cumprirá com as obrigações contidas no Decreto Municipal n. 01/2024. Fica designado para ser Fiscal do futuro contrato o Servidor **Público Brian Carlos Zanluchi da Silva e Debora Schmitt.**

O gestor do contrato, por sua vez coordenará a atualização do processo de

acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. Seguirá os ditames dos Decreto Municipal n. 01/2024.

O Gestor do futuro contrato será Diretor do Esporte sr. Anderson Cesar Peretti.

8 – CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

A remuneração dos estabelecimentos credenciados ocorrerá exclusivamente com base nas refeições efetivamente fornecidas e devidamente autorizadas pela Administração, não havendo garantia de consumo mínimo durante a vigência do credenciamento.

A medição dos serviços será realizada mensalmente, mediante a consolidação das autorizações emitidas no período, devendo o estabelecimento apresentar:

I – Relação discriminada das refeições fornecidas, contendo, no mínimo, data, tipo de refeição e identificação da autorização correspondente;

II – Documento fiscal idôneo, emitido em nome do Município de Quilombo/SC, contendo a descrição do serviço prestado e os valores unitários previamente fixados pela Administração;

III – Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, quando exigido para fins de pagamento.

O pagamento será efetuado em até 30 dias após a emissão da NF com devida aprovação do fiscal do contrato.

9 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de inexigibilidade de licitação, na forma de **credenciamento**, nos termos do art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, em razão da inviabilidade de competição, considerando que a Administração pretende contratar todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas.

O procedimento observará as seguintes diretrizes:

I – Publicação de edital de credenciamento contendo todas as condições de participação, requisitos de habilitação, valores unitários fixados e regras de execução;

II – Possibilidade de credenciamento contínuo, permanecendo o edital aberto durante o período de vigência, permitindo a adesão de novos interessados a qualquer tempo.

Formalização da contratação por meio de termo de credenciamento ou instrumento equivalente.

Quando houver mais de um estabelecimento credenciado no mesmo município, a distribuição das autorizações de fornecimento ocorrerá mediante sistema de rodízio

sequencial e automático, observando-se ordem previamente definida pela Administração, garantindo tratamento isonômico entre os credenciados.

O controle do rodízio será realizado pelo setor responsável, devendo ser mantido registro atualizado das distribuições realizadas.

Excepcionalmente, poderá ser adotado critério diverso, devidamente motivado, quando houver justificativa logística, operacional ou de urgência, devendo tal decisão ser formalmente registrada no processo administrativo.

10 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Buscou-se realizar pesquisa de preços em empresas que atuam no ramo para execução dos serviços.

Lote	Descrição completa do objeto	Quant Mínima	Quant	Unid.	R$ unit.	R$ total
1	Fornecimento de refeição almoço e/ou janta, em restaurante, sendo cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne (carne bovina, suína e/ou frango). No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos (arroz, feijão, massa, pão, farofa de legumes, batata palha, lasanha, mandioca, etc) e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml, suco natural 500ml ou refrigerante lata de 350ml.	2500	8.000	Und	45,00	360.00,00
2	fornecimento de refeição tipo café da manhã, contendo no mínimo: pão (tipo francês), presunto, queijo, um tipo de doce (bolo) e um salgado diversos (Pastéis, coxinha espetinho, rissoles e afins), café (café preto, café com leite ou chocolate quente) xícara de no mínimo 300 ml.	1500	3.000	Unid	25,00	75.00,00
					R$	R$ 435.000,00

11 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A indicação de dotação orçamentária específica não será feita neste momento devido à natureza do procedimento adotado, que é o Credenciamento. Essa modalidade possibilita credenciamento para futuras contratações, quando houver efetiva demanda, sem a obrigatoriedade de contratação imediata ou de volume fixo pré-definido.

Conforme previsto na legislação vigente e em orientações dos órgãos de controle, a reserva orçamentária e a dotação financeira deverão ser formalmente comprovadas apenas no momento da contratação efetivada, ou seja, no momento que será realizado a inexigibilidade, o que garante maior flexibilidade e adequação à disponibilidade financeira do município. Considerando o orçamento vigente no momento da contratação.

12. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

Não é possível definir previamente e de forma exaustiva todos os municípios ou locais de fornecimento das refeições no presente Termo de Referência, em razão da natureza dinâmica e imprevisível das demandas administrativas que originam os deslocamentos dos servidores municipais.

13. PRAZOS DE GARANTIA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

No que se refere à garantia, condições de manutenção e assistência, a principal exigência está em a empresa assegurar a qualidade e a confiabilidade nos serviços prestados. A contratação deve englobar o suporte contínuo, com eficiência e conformidade legal, durante todas as etapas da entrega, seguindo as especificações do objeto, as disposições contratuais e demais ajustes entre as partes.

A contratada deve garantir que profissionais qualificados estejam prontos para prestar orientações, esclarecer dúvidas e solucionar eventuais problemas decorrentes da contratação, caso solicitado. Ademais, a contratada deve estar ciente de sua responsabilidade, sendo que caso seja constatada alguma irregularidade ou a realização do serviço de modo inadequado, a empresa ficará sujeita às penalidades legalmente aplicáveis.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação declara-se viável a contratação pretendida, consistente no credenciamento de estabelecimentos do ramo alimentício para fornecimento de refeições destinadas a servidores públicos municipais,

A necessidade administrativa encontra-se devidamente caracterizada, estando vinculada à continuidade das atividades institucionais e à adequada execução das políticas públicas municipais, especialmente nas áreas de saúde, administração e esportes. A solução adotada, mostra-se compatível com a natureza variável, descentralizada e imprevisível da demanda, permitindo a contratação de todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas pela Administração, mediante valores unitários fixados com base em pesquisa de mercado realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

A modelagem proposta assegura flexibilidade operacional, atendimento em múltiplas localidades, pagamento por demanda efetivamente executada e mecanismos

adequados de controle e fiscalização, garantindo observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, planejamento, economicidade e continuidade do serviço público. Há, ainda, previsão de que as despesas decorrentes das contratações realizadas com base no credenciamento correrão por conta das dotações orçamentárias próprias das Secretarias demandantes, condicionando-se cada autorização de fornecimento à existência de crédito orçamentário suficiente.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é técnica, administrativa e juridicamente adequada, recomendando-se o prosseguimento do procedimento de credenciamento.

.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ANDERSON CESAR PERETTI
Data: 08/04/2026 11:24:40-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Tauan Junior Dezordi
Sec. Administração e Planejamento

Anderson Cesar Peretti
Gestor Sec. De Esportes

Guilherme Mocelin
Secretário Municipal de Saúde

Quilombo/SC, 20 de fevereiro de 2026.