**TR – TERMO DE REFERÊNCIA  
Versão 11.3 – Híbrido (Jurídico + Operacional)**

**1. Identificação e Objeto**

Descrição Técnica: A contratação visa o fornecimento de refeições preparadas, tipo 'marmitex', adequadas para consumo por parte dos funcionários do órgão durante o período de trabalho. As refeições devem atender as normas de segurança alimentar e nutricional, sendo compostas por, no mínimo, um tipo de carne, uma guarnição, legumes e salada, além de acompanhamento de fruta ou sobremesa. Os recipientes devem ser apropriados para evitar contaminação e manter a temperatura adequada.

Justificativa da Demanda: A necessidade de contratação de serviço de fornecimento de refeições tipo 'marmitex' justifica-se pela ausência de estrutura própria do órgão para preparo de alimentos, sendo essencial para manutenção da saúde e bem-estar dos servidores, promovendo assim, melhor desempenho nas atividades laborais diárias.

**2. Base Legal e Normas**

Base Legal: A contratação está fundamentada na Lei nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratos da Administração Pública, observando-se os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório, julgamento objetivo e sustentabilidade.

Normas Aplicáveis: Aplica-se a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, garantindo a segurança sanitária e a qualidade do alimento preparado e comercializado.

**3. Especificações Técnicas**

Execução: O contrato envolverá as etapas de: 1) Elaboração dos cardápios em conformidade com as exigências nutricionais; 2) Preparo das refeições em local adequado observando as normas de higiene; 3) Acondicionamento em embalagens que garantam a integridade e temperatura adequada dos alimentos; 4) Transporte seguro até o local de consumo; 5) Distribuição aos servidores no horário estipulado.

Tolerância Técnica: Será aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso de cada item da refeição, garantindo que a qualidade e quantidade necessária sejam mantidas, conforme especificado no contrato.

Materiais Sustentáveis e Logística Reversa: Deve-se priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, visando minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte, em conformidade com a política nacional de resíduos sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Prazos e Cronograma de Execução: O serviço deverá ser iniciado dentro de 5 dias úteis após a assinatura do contrato, com fornecimento diário de refeições ao longo do período de 12 meses, sujeito a renovação conforme as cláusulas contratuais.

**4. Qualificação Técnica**

Execução Similar: Contratos anteriores demonstraram que a execução do serviço de alimentação em larga escala necessita de estrutura operacional eficiente e controles rigorosos de qualidade para satisfazer os requisitos contratuais e nutricionais.

Certificações Exigidas: A empresa contratada deve possuir as certificações da Vigilância Sanitária local, além de certificados que comprovem a adequação às normas de segurança alimentar e higiene.

PGR e PCMSO: O fornecedor deve apresentar o Programa de Gerenciamento de Riscos e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, assegurando a saúde e segurança dos trabalhadores envolvidos na preparação e entrega das refeições.

**5. Critério de Julgamento**

Critério: O julgamento das propostas será realizado com base no critério de menor preço por lote, observada a adequação técnica das especificações apresentadas pelos licitantes àquelas descritas no Termo de Referência.

Garantia de Qualidade: O fornecedor deverá apresentar relatórios mensais de controle de qualidade, além de submeter-se a inspeções periódicas in loco pelos técnicos do órgão contratante para assegurar o cumprimento dos padrões estabelecidos.

**6. Fiscalização e KPIs**

Painel de Fiscalização: Será formada uma comissão para fiscalizar a execução do contrato, composta por membros designados pelo órgão, a qual acompanhara a qualidade, punctualidade e conformidade no fornecimento das refeições.

KPIs Operacionais: Os indicadores de desempenho incluirão taxa de satisfação dos usuários, conformidade com os cardápios aprovados, incidência de reclamações quanto à qualidade e pontualidade na entrega.

Designação Formal: A designação do fiscal do contrato será feita por ato formal do diretor do departamento interessado, o qual ficará responsável pelo acompanhamento e execução contratual.

Medição e Validação dos KPIs: A validação dos KPIs será realizada através de um sistema de avaliação contínua, com a realização de pesquisas de satisfação e auditorias periódicas.

**7. Penalidades e Rescisão**

Penalidades Aplicáveis: As penalidades por inexecução parcial ou total incluirão multas, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e no edital.

Alertas IA LUX: As ferramentas de inteligência artificial serão utilizadas para monitorar padrões de consumo e satisfação, permitindo ajustes proativos nos serviços prestados.

**8. Anexos Obrigatórios**

Anexos: Os anexos incluirão: proposta técnica detalhada, cópias das certificações de segurança alimentar, comprovantes de capacidade técnica e operacional, e a documentação legal da empresa.

Anexos Mínimos Obrigatórios:

- Memorial Descritivo

- Projeto Executivo (quando aplicável)

- Planilha de Composição de Custos

- Cronograma Físico-Financeiro

- Matriz de Riscos Contratuais

**9. Transparência e Assinatura**

Resumo Público: Resumo do contrato e suas condições será publicado no Portal da Transparência, garantindo o acesso à informação pelos cidadãos e a promoção da transparência ativa.

FAQ Jurídico: O FAQ jurídico incluirá questões frequentes sobre os procedimentos de contratação, direitos e obrigações das partes, além de orientações gerais sobre a gestão contratual.

Assinatura Digital: A assinatura do contrato será realizada digitalmente com certificado ICP-Brasil, garantindo a autenticidade e integridade do documento.

Prazo de Publicação: 5 dias úteis

Canal de Atendimento ao Cidadão: Os cidadãos poderão tirar dúvidas e realizar denúncias através do e-mail contato@orgaopublico.br ou pelo telefone (00) 1234-5678.

**10. Assinaturas e Aprovação**

Declaro, para os fins do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que o presente Termo de Referência foi elaborado com observância dos princípios da legalidade, eficiência, interesse público e economicidade.

SãO SIMãO, 07 de maio de 2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

João Silva

Responsável Técnico pela Elaboração

Coordenador de Licitações

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Maria Pereira

Autoridade Competente

Diretora de Administração e Finanças