

# Termo de Referência 406/2024

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
406/2024	988841-PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA/RS	JULIANA BARBOSA PINTO	02/09/2024 10:53 (v 5.0)
Status	ASSINADO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		406

## 1. OBJETO

Registro de Preços para futura contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, janta, lanches) para fornecimento às equipes participantes de eventos e ações humanitárias promovidos e/ou apoiados pela Prefeitura Municipal de Santa Maria.

## 2. JUSTIFICATIVA

Trata-se da motivação para licitar refeições acondicionada em marmitex e lanches individuais, justificamos a necessidade da contratação em apreço, considerando que a municipalidade move no decorrer do ano diversos eventos e ações humanitárias dentre os quais estão serviços de treinamento, reuniões, cursos, campanhas de ajuda humanitária, e especialmente mutirões e força-tarefa realizados em situações de calamidade e emergência, necessitando o fornecimento de refeições às equipes e voluntários que auxiliam nesses eventos e demais ações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santa Maria, o qual tem por objetivo gerar resultados positivos e satisfatório para a população.

A opção por contratar por registro de preço, além de inerentes a aquisição de mercadoria perecível (alimento pronto) cuja a entrega deve ser realizada na data da solicitação, atende a necessidade pública por duas razões por ser a quantidade de participantes e a frequência de treinamento variável no tempo, como relativas ao deslocamento de pessoal, tipo de operações praticadas ou priorizadas no tempo.

## 3. ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

Fornecimento de refeições: almoço, janta e lanches, conforme descrição abaixo:

ITEM	CATSER /CATMAT	Qtde	Descrição
			ALMOÇO E/OU JANTA: - Arroz: tipo 1; - Feijão: tipo 1: (preto ou de cor) ou lentilha; - Proteína (mín 120g): Carnes magras, macias e bem cozidas: gado (coxão de dentro, alcatra, patinho, fraldinha, lagarto, etc), frango sem pele (sobrecoxa (com osso mín 200g) e peito),

7 e 17	3697	26170	peixe, suíno. Não utilizar carnes empanadas. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos, embutidos (salsichão, salsicha, presunto, dentre outros) ou produtos industrializados. - Guarnição (exemplo): macarrão (preparado com molho ou sem, dependendo da proteína); aipim; batata doce; polenta; jardineira de legumes; batata a dorê; vegetais e tubérculos sob forma de refogados, cozidos, soufflé, assados; farofa. - Saladas: verduras e legumes, 3 (três) tipos, sendo pelo menos 1 (uma) legume cozido.
8 e 14	3697	13660	LANCHE TIPO 01 - SANDUÍCHE E SUCO: -SANDUÍCHE - três fatias de pão de sanduíche, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto magro, requeijão ou maionese, tomate e alface. Embalados individualmente em papel filme e armazenados em caixas térmicas refrigeradas. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.
9 e 15	3697	10360	LANCHE TIPO 02 – BOLO EM FATIAS E SUCO: BOLO EM FATIAS. 02 fatias de bolo (mínimo 80g cada), sendo 01 com cobertura e 01 sem cobertura. Opções sem cobertura: Bolo de laranja, coco ou inglês, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Opções com cobertura: bolo de chocolate, cenoura ou mesclado/mármore com cobertura de chocolate, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.
1	606524	2120	CAFE TORRADO E MOÍDO: embalado a vácuo, pacote com 500 gramas, reembalado em embalagem resistente, com selo de pureza ABIC.

- Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição.
- Salientamos que não será encaminhado cardápio, ficando a critério do fornecedor sua elaboração em conformidade com a tabela acima exemplificada e desde que atenda todas as exigências que constam neste Termo de Referência.

#### 1. DAS CONDIÇÕES PARA O FORNECIMENTO:

- As refeições almoço e/ou janta deverão ser acondicionadas em recipiente descartável individual que mantenha a temperatura ideal para consumo, sendo em compartimentos para porções separadas (recipiente de isopor descartável); com fornecimento de talheres descartáveis (unidade contendo: 1 garfo, 1 faca, 1 colher, 1 embalagem plástica, 1 guardanapo), acompanhadas de suco natural e sobremesa (pote de sobremesa com tampa, preferencialmente em material biodegradável ou plástico transparente, com capacidade mínima de 100 ml), conforme Portaria 78/2009.
- Os lanches tipo 01 e tipo 02 deverão ser embalados em papel filme, armazenados em caixas térmicas refrigeradas para entrega;
- A Contratada deverá entregar as refeições quando solicitada, sendo que os pedidos devem ser realizados com no mínimo 03h de antecedência do horário de entrega para possibilitar o planejamento e organização por parte da contratada;

- As quantidades diárias de refeições almoço a serem fornecidas serão solicitadas até às 09hs da manhã, jantas até as 15h, lanches: se for para período matinal, deve ser informado até 18h do dia anterior, se for para lanche da tarde, informar até 11h do dia.
- Os locais de entrega poderão sofrer alterações, ou, ainda serem acrescidos, quando da necessidade;
- As refeições poderão também ser entregues em locais diversos que deverão ser previamente informados;
- A Contratada deverá responsabilizar-se e atestar pelas condições de higiene, transporte e distribuição e pela manutenção da temperatura das refeições que deverão ser acondicionadas em recipiente isotérmico, conforme Portaria 78/2009.
- A empresa deverá estar registrada no Conselho Regional de Nutricionistas (apresentar documentação do registro no momento da habilitação).
- A empresa deverá possuir, em seu quadro, nutricionista responsável técnico, registrado no CRN2, que dê assistência ao processo da produção das refeições (apresentar certificado do conselho, em nome do nutricionista e com seu respectivo número de registro no momento da habilitação)
- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário que comprove o licenciamento para o preparo e fornecimento de refeições, no momento da habilitação.
- A empresa deverá apresentar 01 (um) ou mais atestados de fornecimento comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. Os atestados deverão vir com identificação da empresa emitente, bem como endereço e telefone;
- A empresa deverá observar que o prazo entre o final do preparo dos alimentos e o horário de entrega não ultrapasse 1 hora e 30 minutos.
- A empresa estará sujeita à Inspeção da Vigilância Sanitária e visita técnica da RT da Política Municipal de Alimentação e Nutrição, tanto na Empresa fornecedora quanto nos locais de entrega, para verificação da qualidade e quantidade em número de refeições servidas.

#### 1. DOS ALIMENTOS

- Reserva de amostra diária dos alimentos preparados, por um período de 3 (três) dias, conforme Portaria nº 78/2009- item 9.26.
- O suco deverá ser natural e gelado, de frutas diversas, na quantidade mínima de 200 ml por pessoa, sem açúcar.
- A sobremesa deve ser uma fruta da época, creme ou gelatina de diversos sabores, alternando durante a semana.
- A empresa deverá cuidar a quantidade de óleo vegetal utilizada no preparo da refeição, considerando que se trata de uma população bastante heterogênea com relação à faixa etária e a presença de patologias (principalmente, obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemia).
- O cardápio deve ser composto das seguintes preparações: arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, três tipos de salada e sobremesa.
- **A guarnição deve harmonizar com o restante do prato, por exemplo: se a carne for "seca" (exemplo: filé de peito grelhado), a guarnição deve ser acompanhada com molho (exemplo: macarrão com molho vermelho); se a proteína for com preparo cremoso, como estrogonofe de carne, a guarnição pode ser "seca" (exemplo: batata dorê).**

## 4. ENTREGA

Para os itens 7, 8, 9, 14, 15 e 17, as refeições serão entregues em locais a serem definidos previamente, conforme necessidade, junto com a nota de empenho da Secretaria.

Para o item 1, deverão ser entregues no seguinte endereço: ALMOXARIFADO CENTRAL PMSM, Telefone:(55) 3174 1530, situado na BR 158, Nº 545 B - CEP: 97030 - 660 (entre os trevos dos quartéis do boi morto, em frente a Agropecuária Boa Safra).

## 5. OBRIGAÇÕES

#### OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- a) Realizar o objeto licitado de acordo com as especificações deste Termo de Referência.
- b) Promover a entrega das refeições em todos os locais definidos previamente, dentro do prazo, local e condições propostas neste termo, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

c) Permitir que a CONTRATANTE fiscalize, a qualquer tempo, a execução do objeto, ficando assegurado à CONTRATANTE, o direito de aceitá-lo ou não.

#### **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- a) Emitir nota de empenho especificando o produto e as quantidades estimadas para cada mês, ou evento ou de acordo com a necessidade de compra, entregando-a a empresa Contratada ou remetendo-a e-mail.
- b) Prestar todas as informações necessárias para a perfeita execução dos serviços constantes neste Termo de Referência.
- c) Fiscalizar e gerenciar a prestação do serviço contratado.
- d) Efetuar o pagamento no prazo contratado, em favor da empresa contratada, até 15 (quinze) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado pela contratante, desde que não haja fator impeditivo por parte da Contratada.

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO**

De acordo com o valor unitário de cada item, o valor total para registro é de R\$1.174.529,60 (um milhão cento e setenta e quatro mil e quinhentos e vinte e nove reais e sessenta centavos).

Itens 7 e 17 - valor unitário: R\$30,26 considerando quantitativo de 26.170- total R\$ 791.904,20

Itens 8 e 14 - valor unitário: R\$14,47 considerando quantitativo de 13.660- total R\$ 197.660,20

Itens 9 e 15 - valor unitário: R\$14,86 considerando quantitativo de 10.360- total R\$ 153.949,60

Item 1- valor unitário R\$14,63 considerando quantitativo de 2.120- total R\$ 31.015,60

## **7. RESPONSAVEL PELO RECEBIMENTO**

O fiscal será designado pela Secretaria demandante, na ocasião da realização do pedido/empenho, e informado à empresa.

## **8. Responsáveis**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JULIANA BARBOSA PINTO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 02/09/2024 às 10:53:03.

**KARLA PEREIRA  
FELIPE:0175841  
0043**

Assinado digitalmente por KARLA  
PEREIRA FELIPE:01758410043  
Razão: Eu sou o autor deste  
documento  
Localização:  
Foxit PDF Reader Versão:  
2024.2.0

Subchefe do Gabinete do Prefeito em exercício