



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. TERMO DE REFERÊNCIA:

#### 1.1. DO OBJETO:

**1.1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO FORNECIMENTO PARCELADO DE REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX, PARA SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL/RS.**

**1.1.1.1. COMPOSIÇÃO MARMITEX** - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 à 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (peso entre 25 e 50 gramas).

**1.1.1.2.** As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

**1.1.1.3.** Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- a) 55% a 75% de carboidratos;
- b) 15% a 30% de gorduras totais;
- c) 10% a 15% de proteínas;
- d) Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- e) Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

**1.1.1.4. Composição/ Variedade/ Porções:**

Composição	Variedade	Porção - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

**1.1.1.5.** A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

**1.1.1.6.** A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- a) Carne Bovina: bifes, moída, iscas, cubos (grelhados, assados, cozidos) = 90-110 g
- b) Carne Suína: lombo, bisteca, linguiça (grelhados, assados) = 90-110 g
- c) Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhados, assados, cozidos) = 110-180 g
- d) Peixe: filé (empanados/fritos, assados) = 90-110 g

**1.1.1.7.** O cardápio deverá respeitar a seguinte composição: carne bovina no mínimo 1 vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%); frango no mínimo 1 vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos; embutidos no máximo uma vez por mês.



**1.1.1.8.** Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

**1.1.1.9.** Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto. Tais certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

**1.1.1.10.** Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

**1.1.1.11.** A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser ofertada temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

**1.1.1.12.** São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.

**1.1.2.** As quantidades do abaixo indicadas referem-se ao consumo estimado para o período de 12 (doze) meses, por isto, a licitante vencedora compromete-se a fornecer o objeto licitado de forma parcelada durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos Contratos firmados, conforme a demanda do Município.

Item	Qtde.	Unid	Descrição do Objeto
1	3.000	UN	Refeição Pronta contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 2 (dois) tipos de salada: servida e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas ( <u>Peso entre 520 à 730 gramas</u> ); As saladas servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. ( <u>Peso entre 25 e 50 gramas</u> ).

**1.1.3.** Nos termos do art. 15 § 4º da Lei nº 8.666/93, e do art. 5º do Decreto Municipal nº 103/2006, a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

**1.1.4.** A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666-93, sobre o valor inicial contratado.

**1.1.5.** O objeto licitado deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade e higiene.

**1.1.6.** O objeto licitado deverá ser entregue na sede da licitante e deve estar localizada no perímetro urbano da cidade de São Vicente do Sul - RS.

## **1.2. JUSTIFICATIVA:**

**1.2.1.** Para atender necessidades de alimentação de servidores das diversas secretarias em serviços fora da sede do município ou situações especiais.

## **1.3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

**1.3.1.** Os recursos orçamentários, para fazer frente às despesas da presente licitação, serão alocados quando da emissão da Nota de Empenho de Despesa.



#### **1.4. DOS PRAZOS DE ENTREGA:**

**1.4.1.** A entrega do objeto licitado será feita de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, após a homologação e assinatura da Ata de Registro de Preços e emissão da Nota de Empenho, de acordo com as quantidades requisitadas, nas condições e prazos estabelecidos no presente edital.

**1.4.2.** As solicitações de fornecimento para a licitante vencedora por parte das Secretarias Municipais serão feitas através de Notas de Empenho de Despesa, e Ordem de Entrega, com antecedência mínima de 03 (três) horas.

**1.4.3.** As Notas de Empenho de Despesa e Ordem de Entrega, poderão ser entregues diretamente na empresa da licitante vencedora ou encaminhadas por meios eletrônicos.

**1.4.4.** A entrega definitiva será após a fiscalização do servidor responsável pelo recebimento, confirmando este através da assinatura na nota fiscal respectiva.

**1.4.5.** Verificada a não conformidade com a descrição do edital na entrega do objeto licitado, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias imediatamente após a notificação pelo fiscal do contrato, sem ônus para a Administração, que em caso de recusa estará sujeito às penalidades previstas neste Edital.

#### **1.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**1.5.1.** Alvará de Funcionamento concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

#### **1.6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**1.6.1.** O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo dos materiais ou serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada, constando o recebimento, por parte do servidor responsável, designado para tal.

**1.6.2.** O valor máximo a ser pago pelo município será o indicado no Modelo de Proposta do presente Anexo.

#### **1.7. DA VIGÊNCIA E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**1.7.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços oriunda deste processo licitatório será de 12 (doze) meses ou até o total cumprimento das obrigações assumidas.

**1.7.2.** A licitante vencedora deverá no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da convocação, apresentar-se para assinatura da Ata de Registro de Preços, sob pena de desclassificação da proposta, além das penalidades previstas no presente edital.

**1.7.3.** Não será permitida a subcontratação parcial ou total do objeto da presente licitação.

São Vicente do Sul, 29 de agosto de 2023

**CLANILTON SILVA SALVADOR**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**