



Município de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Saúde

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5167/2025

Necessidade da Administração: Registro de Preço (RP) visando a futura contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), acondicionada em embalagem térmica do tipo "marmitex", destinada ao atendimento da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) – incluindo CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ – no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul e também a Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social, em eventual estado de calamidade pública – enchentes e outros, bem como, a todas as demais secretarias municipais, assegurando o fornecimento de alimentação conforme as necessidades dos órgãos da administração pública municipal.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de Preço (RP) visando a futura contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), acondicionada em embalagem térmica do tipo "marmitex", destinada ao atendimento da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) – incluindo CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ – no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul e também a Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social, em eventual estado de calamidade pública – enchentes e outros, bem como, a todas as demais secretarias municipais, assegurando o fornecimento de alimentação conforme as necessidades dos órgãos da administração pública municipal.

1.1. Descrição detalhada:





Item	Produto	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Máxima – 12 meses
01	Alimentação pronta (tipo quentinha - <u>almoço</u>) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência. Para a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) – incluindo CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ – no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. O fornecimento será diariamente, de segunda a sexta-feira, conforme necessidade dos serviços.	400	4.800
02	Alimentação pronta (tipo quentinha - <u>almoço e janta</u>) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência. Para a Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social, <u>em eventual estado de calamidade pública – enchentes e outros</u> , bem como, a todas as demais secretarias municipais, assegurando o fornecimento de alimentação conforme as necessidades dos órgãos da administração pública municipal. O fornecimento das refeições será de segunda a sexta-feira (dias úteis) e, caso haja a necessidade, também aos sábados e domingos (finais de semana), para almoços e jantas.	850	10.200

1.11. O Cardápio elaborado pela contratada deverá conter no mínimo:

Componente	Especificações alimentares	Incidência no cardápio	Quantidade por porção (aproximada)
------------	----------------------------	------------------------	------------------------------------



A)	CARNES/OVO COZIDO (proteína de origem animal)	# BOVINA de 1º, SEM osso, pronta para o consumo. Cortes: Patinho, coxão de dentro, alcatra. Apresentação: moída, cubos, iscas, bife, almôndega, assada.	1x na semana	120 à 150g
		# FRANGO SEM osso, pronto para o consumo. Cortes: Peito. Apresentação: bife, iscas, desfiado, cubos.	2x na semana	120g
		# FRANGO COM osso. Cortes: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: assada.		250g
		# SUÍNO pronto para o consumo Cortes: Carré, pernil, lombo. Apresentações: picado, cubos, carré.	2x no mês	120 - 150g
		# PEIXE SEM Espinho pronto para o consumo. Apresentação: Filé é frito, filé assado, iscas.	1x no mês	120g
		# Ovo de galinha cozido Apresentação: cozido (clara e gema)	1x no mês	100g
B)	LEGUMINOSAS COZIDAS	# Feijão preto tipo 1	4x na semana	120g



		# Feijão vermelho tipo 1	1x no mês	120g
		# Lentilha	1x na semana	120g
C)	ARROZ COZIDO	# Arroz branco tipo 1,	4x na semana	120g
		# Arroz integral	1x no mês	
	MASSA ALIMENTÍCIA COZIDA	# Massa, macarrão cozido (espaguete, penne, parafuso, ninho)	1x na semana	120g
D)	GUARNIÇÃO COZIDA	# Panqueca	1x no mês	120g
		# Purê (de tubérculo ou legumes)	1x na semana	
		# Legumes refogados	2x na semana	
		# Tubérculos/raízes gratinados	1x na semana	
		# Polenta/Cuscuz	1x na semana	
		# Massa	1x no mês	
		Obs: não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D		
E)	SALADA CRUA	# Hortaliças e Legumes crus (alface, tomate, repolho, cenoura, rabanete e outros)	Diariamente	100g



	SALADA COZIDA	# Hortaliças e legumes cozidos (vagem, abobrinha italiana, beterraba, cenoura e outros)	Diariamente	
--	---------------	---	-------------	--

- Para montar o cardápio, deverá ser utilizado no mínimo 1 (um) item de cada componente observando as necessidades de variações e, observando as quantidades “por pessoa” informadas no quadro acima. Exceto grupo “E” (saladas), que deverá ser utilizado no mínimo 03 (três) componentes;
- Não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D;
- A GUARNIÇÃO COZIDA (item D) deverá ser de vegetais cozidos (“legumes refogados”, tubérculos/ raízes gratinados”, “[Purê de tubérculo ou legumes”]) no mínimo três vezes por semana;
- No verão devem-se evitar preparações à base de leite e/ou ovos;
- Deve ser evitada a utilização de alimentos em conserva ou gordurosos, controlar a quantidade de óleo nas preparações em geral, pois alguns usuários apresentam hipertensão, diabetes, obesidade, dislipidemia, etc;
- A quantidade de SAL nas preparações deve ser PEQUENA, isto é, no máximo 2 gramas “por pessoa”; a utilização de temperos (pimenta, orégano, alho, tempero verde, etc) devem ser em quantidade adequada, evitando descaracterizar o sabor dos alimentos. Não devem ser utilizados temperos industrializados (realçadores de sabor, caldos de carne ou frango);
- Deve-se diversificar o cardápio semanal, evitando preparações repetidas, sendo necessário nesta diversificação respeitar as características organolépticas dos alimentos. O cardápio deverá ser encaminhado pela CONTRATADA semanalmente para análise e aprovação da fiscal do contrato e também por nutricionista do município;
- No caso de haver restrições de carnes, a contratada deverá substituir por 02 (duas) unidades de ovos cozidos;
- As gramagens “por pessoa” de CARNES devem ser considerados PÓS PREPARO;
- Poderá haver pedidos de refeições com restrição de sal, de glúten e /ou de lactose, sendo as duas últimas mediante Atestado Médico;
- As saladas cruas deverão ser entregues, separadamente em embalagens apropriadas e devidamente acondicionadas e tampadas;
- Toda necessidade de alteração de cardápio necessitará ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio.
- Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI’s conforme Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela produção diária, armazenamento, transporte e distribuição das quantinhas no local indicado;
- A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas

higiênico-sanitárias. Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato.

- A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas;
- As quantidades são mera estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses, somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativa - Item 1:

A Política Nacional de Saúde Mental foi instituída pela Lei nº 10216/01, momento que o Estado Brasileiro - já signatário da Declaração de Caracas - propunha a reforma do modelo de atenção à saúde mental e formalmente dispôs em Lei uma nova forma de atendimento às questões de sofrimento psíquico, neste contexto, foi colocado em destaque, a prioridade do modelo ambulatorial e comunitário, em base territorial, como forma de acolhimento e humanização do tratamento de transtornos mentais e sofrimento psíquico.

Para melhor atingir os objetivos preconizados na referida Lei, o Ministério da Saúde publicou algumas portarias, dentre elas, a Portaria GM/MS 336/2002, que dispõe sobre o atendimento de pessoas em sofrimento psíquico junto aos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS e mais recentemente, a Portaria nº 3.088/ 2011 que regulamenta a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), definindo diretrizes para a organização da atenção psicossocial no Sistema Único de Saúde (SUS) e. Essa portaria estabelece a RAPS como parte da Política Nacional de Saúde Mental e incluindo a articulação entre diferentes serviços e a promoção de ações intersectoriais, assegurando um cuidado integral. Trata-se de serviços de saúde mental, abertos e comunitários do SUS, sendo dispositivos de referência e tratamento para pessoas que sofrem com transtornos mentais, psicoses, neuroses graves e outros quadros de saúde mental, graves e/ou persistentes em demais situações que justifiquem sua permanência num dispositivo de atenção diária, personalizado e promotor da vida, espaço para cuidado intensivo das pessoas em sofrimento psíquico.

Para que ocorra a implantação destes serviços e para que o município esteja apto a receber o incentivo transferido pelo fundo nacional de saúde, além de alguns incentivos Estaduais, se faz necessário a observação de alguns critérios estabelecidos na legislação, dentre os quais



destacamos: Art. 4º: nos itens: 4.2.1 / 4.4.1 / 4.5.1: no que se refere à assistência prestada aos pacientes, inclui as seguintes atividades: "os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias." Portanto, se faz necessários e obrigatório a oferta da alimentação adequada ao período que o usuário estiver no serviço.

Neste sentido, a aquisição das "quentinhas/ marmitex" contemplará a necessidade do fornecimento de almoços, servidos diariamente (em dias úteis), nos serviços de saúde mental sendo este um recurso de fundamental importância para seguimento do plano terapêutico singular (PTS) e para que o cuidado integral em saúde mental seja garantido. Salientamos que os serviços: CAPS ij Sapucaia, CAPS II Bem Estar e CAPS AD Passarela, acolhem toda a demanda do município que chega ao serviço, seja por demanda espontânea (lógica de portas abertas) ou encaminhamento a partir da avaliação de equipes multidisciplinares da saúde (rede intrasetorial) e rede intersetorial do município. Em média, mensalmente, os serviços especializados em saúde mental contabilizam diversas propostas de atendimentos como: acolhimento, atividades coletivas e atendimentos em grupo, cuidado em atenção diária e intervenção à crise, escutas terapêuticas individuais e familiares, acompanhamento psicossocial e reabilitação psíquica e ações de articulação em rede entre outros espaços terapêuticos.

Ademais, justifica-se a adoção da licitação na modalidade pelo Sistema de Registro de Preços por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto que não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato, pois se trata da avaliação a partir das indicações técnicas e do plano terapêutico do usuário. Ainda, admite-se a adoção dessa modalidade em face da possibilidade de realizar a licitação independentemente de prévia indicação orçamentária. Assim, o objeto da presente licitação ocorre da realização de Relação de Preços (RP) para a contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental do município.

Considerando que a demanda de usuários nos serviços é flutuante, a contratação da empresa especializada será sob demanda diária (em dias úteis), destinados aos usuários que frequentam os serviços indicados e que encontram-se em modalidade de atenção diária e/ou outros cuidados intensivos. Observamos que atualmente a demanda de usuários que estão inseridos nestes serviços são aproximadamente 1.460 pacientes "ativos", sendo mais de 32.000 atendimentos ao longo do ano, o que se justifica quanto a este planejamento de ações em saúde.



Assim, tendo em vista a necessidade de buscar alternativas quanto à solução desta necessidade, observamos ainda que os serviços não constam com profissionais capacitados para esta atividade fim, não possuindo qualificação e expertise na elaboração, produção e acondicionamento segura destes alimentos, bem como mão-de-obra, infraestrutura ou material adequado para a realização e execução correta desse serviço. Desta forma, existe a possibilidade vantajosa nesta terceirização do serviço quando comparado a prestação direta pelo Órgão da SMS. Essa sugestão pode resultar em uma economia considerável nos custos, levando em conta a contratação de profissionais qualificados para o preparo, a necessidade de garantir recursos para uma cozinha industrial especializada e apropriada e, ainda, a atenção aos cuidados essenciais para a elaboração, armazenamento e acondicionamento dos alimentos necessários para a preparação dessas refeições. Além disso, a proposta de RP pode representar otimização e significativa economia para a Administração Pública, uma vez que só se fará uso deste recurso quando realmente for necessário, conforme demanda assistida nos CAPS.

2.2. Justificativa - Item 2:

A Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social do Município de Sapucaia do Sul, considerando a responsabilidade de atender à população em situações de emergência e calamidade pública, tem como prioridade assegurar a alimentação básica e de qualidade para os cidadãos afetados por eventos adversos, como as enchentes que podem atingir a região, vem apresentar a justificativa para registro de preços para a futura aquisição de marmitas.

Em função da recorrência de eventos climáticos severos, que podem resultar em enchentes e alagamentos no município, a população vulnerável poderá ser afetada com a impossibilidade de acesso a seus meios de subsistência, incluindo a alimentação. Neste cenário, é imprescindível a pronta disponibilização de recursos e serviços de alimentação para garantir a sobrevivência e o bem-estar dos cidadãos afetados.

O objetivo do presente procedimento licitatório é a formação de um registro de preços para a futura aquisição de marmitas, que serão distribuídas entre os abrigos e centros de atendimento temporário que forem criados durante o estado de calamidade pública. A compra será realizada de acordo com a necessidade, conforme a evolução do evento adverso e a quantidade de pessoas necessitando de apoio alimentar.

A Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social, enquanto responsável por coordenar ações de assistência social em situações de emergência, tem a competência legal de requisitar bens e serviços que garantam a proteção dos cidadãos em situações de calamidade pública. Dessa forma, a aquisição de marmitas será essencial para a



implementação das medidas de socorro imediato e manutenção da dignidade humana dos afetados pelas enchentes.

A justificativa para a utilização do registro de preços está amparada pela Lei nº 14.133/2021, permitindo a adoção da modalidade de registro de preços para a contratação de bens e serviços, especialmente em situações emergenciais. A utilização do registro de preços é fundamental para garantir agilidade e eficiência nas contratações, principalmente em casos de calamidade pública, como o das enchentes, quando a celeridade é essencial.

Diante do exposto, é evidente que o registro de preços para a compra de marmitas é uma medida necessária e urgente, que visa garantir a segurança alimentar da população em um cenário de calamidade pública, alinhando-se às competências da Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social. A aquisição por meio do registro de preços permitirá que o município tenha flexibilidade e agilidade para atender às necessidades emergenciais da população afetada pelas enchentes.

2.3. Trata-se de Registro de preço em conformidade com o DECRETO MUNICIPAL 4867 DE 2022, artigos 78, § 1º e 82 a 86, da Lei Federal nº [14.133](#), de 1º de abril de 2021, no âmbito do município de Sapucaia do Sul

2.3. Justificar a quantidade:

Item 01 - Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (PD nº 29693/2023 – PE RP 082/2023).

Neste sentido, segue memória de cálculo:

Empenho nº	Quant. Almoços	Valor Total em R\$
5349/2024	2.344	55.107,44

Apresentação do consumo	Mês Competência/2024	Quant. Almoços
2024	Março	340
	Abril	412
	Maio	34
	Junho	214
	Agosto	311



	Setembro	273
	Outubro	261
	Novembro	261
	Dezembro	238

Item 02 - Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as enchentes de anos anteriores:

Neste sentido, segue memória de cálculo:

Apresentação do consumo Período de enchente	Período	Quant. Almoços e Janta
2024	30 dias	Média 500 por dia Média 15.000 total
Anos anteriores	10 dias	Média 120 por dia Média 1200 total

3- FORMA, PRAZO E LOCAL:

a) A entrega será em horários previamente estabelecidos e o acondicionamento das refeições em perfeito estado, com atenção ao transporte seguro destas refeições.

b) A empresa fica responsável pela entrega em cada serviço, no âmbito municipal de Sapucaia do Sul. Os serviços poderão ser solicitados de segunda a sexta-feira em dias úteis caso haja a necessidade, também aos sábados e domingos (finais de semana), inclusive em feriados.

c) O prazo de execução do objeto licitado deverá ser de até 05 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento do empenho.

d) Item 01:

d.1. Os produtos deverão ser entregues, diariamente, a partir da demanda da SMS, que comunicará a empresa sobre a necessidade da alimentação até às 9h30min do mesmo dia de uso das refeições.

d.2. A entrega será parcelada, de segunda a sexta (em dias úteis), nos 03 (três) Centros de Atenção Psicossocial, conforme solicitação diária, no horário entre 11h às 12h.



d.3 As marmitas/refeições (almoço) deverão ser entregues nos seguintes locais, conforme solicitação:

CAPS ij - Centro de Atenção Psicossocial Infância e adolescência - Rua São Luiz, 63 - Bairro Jardim;

CAPS II – Centro de Atenção Psicossocial Adulto - Rua General Osório esquina com Guerreiro Lima, SN - Bairro Centro;

CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Outras Drogas - Rua Alfredo Juliano, 560 – Bairro Primor.

e) Item 02:

e.1. A empresa fica responsável pela entrega em cada local, no âmbito municipal de Sapucaia do Sul. A execução das entregas será coordenada de acordo com as necessidades emergenciais, podendo ser realizadas em curto prazo, sempre com o objetivo de atender à população afetada de forma rápida e eficaz. Os serviços poderão ser solicitados de segunda a sexta-feira em dias úteis, e em sábados e domingos para almoço e janta, conforme necessidade.

e.2. As marmitas/refeições deverão ser entregues entre os abrigos e centros de atendimento temporário que forem criados durante o estado de calamidade pública. Os endereços dos locais de entrega serão informados pelo fiscal do contrato, após a definição dos locais, garantindo que as refeições cheguem aos pontos de atendimento de forma ágil e eficiente, conforme as necessidades da população em situação de emergência.

f. A empresa deverá implementar um sistema de registro diário que documente a quantidade de marmitas entregues em cada serviço, com a assinatura do entregador e o recebimento no serviço, feito em duas vias, com o objetivo de garantir o controle eficaz e a possibilidade de apresentação dos dados mensais para o fiscal do contrato, assegurando maior transparência e precisão no controle das quantidades utilizadas. Esses registros, e documentos, devem ser entregues juntamente com a Nota fiscal para pagamento.

g) A CONTRATADA deverá entregar a quantidade das refeições, solicitadas diariamente, prontas e em perfeitas condições de consumo;

h) As refeições deverão ser acomodadas em embalagem tipo (marmitex), térmica e devidamente acondicionadas e tampadas;

i) As refeições (“quentinhas”) deverão ser produzidas no dia, com controle de temperatura da saída da empresa até o consumo final, devendo seguir a Portaria SES-RS 78/2009;



4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Item 01 - A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS): CAPS II, CAPS AD e CAP ij, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. O recurso seria utilizado sob demanda, devido à população flutuante nos serviços de saúde.

A contratação de uma empresa terceirizada para a prestação de serviços de alimentação apresenta diversas vantagens significativas para o município. Primeiramente, destaca-se a qualificação dos profissionais envolvidos, que são trabalhadores capacitados para atender às demandas específicas do serviço, ou seja: responsáveis pela elaboração, produção e acondicionamento seguro destes alimentos, com mão-de-obra especializada. Além disso, a terceirização inclui uma série de custos que são geridos pela própria empresa contratada, como a aquisição de alimentos, o armazenamento em condições seguras e adequadas, os gastos com a produção e embalagem das refeições, o transporte e, por fim, a limpeza e higienização do local de preparo. Outro ponto importante é a conveniência e a economia de tempo que essa parceria proporcionaria, pois a contratada cuida de toda a logística relacionada ao preparo, armazenamento e transporte das refeições. Isso não apenas economiza tempo, mas também otimiza o uso de recursos. A entrega das refeições é outro aspecto de atenção, a empresa terceirizada assume a responsabilidade pela distribuição, incluindo todos os custos associados, como mão de obra, combustível e direitos trabalhistas e outras garantias, permitindo que o serviço de entrega seja realizado de forma eficiente e sem sobrecarregar as equipes de saúde. Além disso, a empresa contratada oferece suporte nutricional e dietético adequado, com uma ampla variedade de cardápios que atendem a diferentes necessidades alimentares diárias. Essa capacidade é respaldada por documentação de qualificação técnica apresentada durante o processo de licitação, na fase de habilitação, assegurando que os padrões de qualidade e segurança alimentar sejam rigorosamente seguidos. A flexibilidade e escalabilidade também são características relevantes desse modelo de contratação, pois a empresa de refeições terceirizadas costumam permitir ajustes no número de refeições encomendadas, adaptando-se à demanda diária dos serviços, que pode variar conforme o número de usuários atendidos. Isso proporciona um maior controle sobre os custos e facilita a elaboração de orçamentos mais



precisos. Por fim, a terceirização da preparação de refeições resulta na redução de responsabilidades para a organização contratante. Ao transferir a gestão de compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado, a instituição pode focar em suas atividades principais sem se preocupar com todas essas questões operacionais.

A formalização dessa contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (RP), um procedimento legal que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e à aquisição parcelada de bens, garantindo eficiência e transparência no processo.

Não se trata de uma modalidade licitatória, mas sim de um mecanismo para a formação de um banco de preços de fornecedores, que não gera um compromisso efetivo de aquisição. O registro de preços mostra-se pertinente à Administração Pública, por não haver condições de mensurar exatamente o quantitativo a ser demandado, já que a realização destes eventos depende de fatores como disponibilidade de orçamento, flutuação das demandas de marmitas, conforme indicação terapêutica dos usuários sendo a contratação por empresa demanda diária (em dias úteis). Assim, o registro de preços é o sistema que melhor se adequa para permitir a contratação de forma fracionada. Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa de uso de recursos, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com a necessidade da Instituição (SMS) a partir da demanda dos serviços da RAPS. Observa-se também que o RP permite uma contratação rápida e flexível, com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado. A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.



Item 02 - A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para futura aquisição de marmitas em eventual estado de calamidade pública – enchentes no município de Sapucaia do Sul.

A contratação de uma empresa terceirizada para a prestação de serviços de alimentação apresenta diversas vantagens significativas para o município. Primeiramente, destaca-se a qualificação dos profissionais envolvidos, que são trabalhadores capacitados para atender às demandas específicas, ou seja: responsáveis pela elaboração, produção e acondicionamento seguro destes alimentos, com mão-de-obra especializada. Além disso, a terceirização inclui uma série de custos que são geridos pela própria empresa contratada, como a aquisição de alimentos, o armazenamento em condições seguras e adequadas, os gastos com a produção e embalagem das refeições, o transporte e, por fim, a limpeza e higienização do local de preparo. Outro ponto importante é a conveniência e a economia de tempo que essa parceria proporcionaria, pois a contratada cuida de toda a logística relacionada ao preparo, armazenamento e transporte das refeições. Isso não apenas economiza tempo, mas também otimiza o uso de recursos. A entrega das refeições é outro aspecto de atenção, a empresa terceirizada assume a responsabilidade pela distribuição, incluindo todos os custos associados, como mão de obra, combustível e direitos trabalhistas e outras garantias, permitindo que o serviço de entrega seja realizado de forma eficiente e sem sobrecarregar as equipes que auxiliam. Além disso, a empresa contratada oferece suporte nutricional e dietético adequado, com uma ampla variedade de cardápios que atendem a diferentes necessidades alimentares diárias. Essa capacidade é respaldada por documentação de qualificação técnica apresentada durante o processo de licitação, na fase de habilitação, assegurando que os padrões de qualidade e segurança alimentar sejam rigorosamente seguidos. A flexibilidade e escalabilidade também são características relevantes desse modelo de contratação, pois a empresa de refeições terceirizadas costumam permitir ajustes no número de refeições encomendadas, adaptando-se à demanda diária dos serviços, que pode variar conforme o número de usuários atendidos. Isso proporciona um maior controle sobre os custos e facilita a elaboração de orçamentos mais precisos. Por fim, a terceirização da preparação de refeições resulta na redução de responsabilidades para a organização contratante. Ao transferir a gestão de compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado, a instituição pode focar em suas atividades principais sem se preocupar com todas essas questões operacionais.





A formalização dessa contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (RP), um procedimento legal que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e à aquisição parcelada de bens, garantindo eficiência e transparência no processo.

O registro de preços mostra-se pertinente à Administração Pública, por não haver condições de mensurar exatamente o quantitativo a ser demandado, já que a realização destes eventos depende de fatores como disponibilidade de orçamento, flutuação das demandas de marmitas, conforme indicação terapêutica dos usuários sendo a contratação por empresa demanda diária (em dias úteis). Assim, o registro de preços é o sistema que melhor se adequa para permitir esse tipo de contratação. Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa de uso de recursos, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com a necessidade da SMPDS a partir dos números de desabrigados. Observa-se também que o RP permite uma contratação rápida e flexível, com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado. A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1. Qualificação Técnica:

5.1.1. A empresa deverá apresentar pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que presta ou prestou serviços

de preparação e fornecimento de refeições, com características pertinentes e compatíveis ao objeto licitado;

5.1.2. Licença de Funcionamento/Alvará de Saúde ou equivalente relativo ao ramo pertinente ao objeto licitado (cozinha industrial, distribuidora de alimentos ou restaurante), expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária de competência Estadual ou Municipal da licitante ou de sua filial, válida para o ano em exercício ou conforme dispuser a própria certidão ou a legislação competente, conforme dispõem o § 3.º, do art. 41, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;

5.1.3. Certidão de Cadastro do Conselho Regional de Nutrição da 2ª região –CRN2, em plena validade (da empresa).

5.1.4. Apresentação de cópia da Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da contratada.

5.1.4.1 No caso de subcontratação, do serviço de entrega, apresentar cópia, autenticada, do contrato de prestação de serviço com a empresa licitante e a Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da empresa subcontratada.

6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. Os bens/materiais/produtos/equipamentos serão recebidos:

6.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações deste termo de referência, da proposta do fornecedor e Contrato quando couber.

6.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes no termo de referência, da proposta do fornecedor e Contrato quando couber, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias do recebimento provisório.

6.1.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.1.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência, na proposta do fornecedor, ata de Registro de Preços e Contrato, quando couber.

6.1.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos decorrentes da incorreta execução do contrato.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 4874 de 31 janeiro de 2023, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 .

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal(is) ou por seu(s) respectivo(s) substituto(s);

II - Compete ao Fiscal do Contrato abaixo identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.

Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;

III - Compete ao Gestor do Contrato abaixo identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

Fiscal do contrato, conforme quadro abaixo:

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMS	Gabrieli Machado	Apoiadora Institucional	7135
SMDS	Carla de Matos Affonso	Diretora Administrativo	7198-3

Gestor do contrato, conforme quadro abaixo:

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMS	Flavia Joziane Pereira da Motta	Secretaria Municipal	93381
SMDS	Evandro Salerno	Secretario Municipal	93593-2

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO





8.1. A forma de pagamento do Município de Sapucaia do Sul é por empenho de despesa.

8.2. A fiscalização do Município somente atestará o fornecimento dos bens e liberará a nota fiscal para pagamento, quando cumpridas pela CONTRATADA todas as condições pactuadas:

a) O pagamento será feito mediante a apresentação da respectiva nota fiscal ou nota fiscal-fatura, e dos demais documentos exigidos nesse termo, devidamente atestada pelo fiscal do contrato;

b) O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da respectiva fatura corretamente preenchida, pelo departamento competente da Secretaria Municipal da Fazenda. Se o término deste prazo coincidir com dia em que não houver expediente na Prefeitura, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediato;

c) O documento de cobrança deverá ser emitido em nome da Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, trazendo o número do empenho e do processo licitatório a que esta se refere, conforme segue: Município de Sapucaia do Sul, Avenida Leônidas de Souza, nº 1289, CEP 93210-14, inscrito no CNPJ sob o nº 88.185.020/0001-25, Empenho nº: ____/____; Pregão Eletrônico nº: ____/2025;

d) A nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das certidões negativas de débitos do INSS, FGTS, Trabalhistas, Tributos Federais, Estadual e Municipal.

e) O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta corrente da Contratada, devendo esta informar o número do Processo Licitatório, Nome do Banco e número da Agência e da Conta Corrente, como também registrá-los no próprio Recibo Fiscal.

f) As notas fiscais/faturas emitidas com erro deverão ser substituídas. Neste caso, o Município de Sapucaia do Sul efetuará a devida comunicação à CONTRATADA, para que dentro do prazo fixado para o pagamento, proceda na sua regularização. No mais, o Município disporá de até 15 (quinze) dias, a partir da correção das notas fiscais/faturas ou da sua substituição para efetuar o seu pagamento.

g) Se durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços houver alterações por mudanças empresariais da licitante, a documentação referente a esta alteração, deverá ser apresentada à Administração Pública, constituindo requisito para viabilizar o pagamento;

h) O Município, só autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto licitado, o necessário ATESTO dos produtos entregues pela empresa vencedora, no verso da Nota Fiscal.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 375.900,00 (trezentos e setenta e cinco mil e novecentos reais) ano. Conforme estimado no Anexo I.

Item	Descrição	Quant.	Média do Valor Unit.	Média do Valor Total – 12 meses
1	Alimentação pronta (tipo quentinha - <u>almoço</u>) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência. Para a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) – incluindo CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ – no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. O fornecimento será diariamente, de segunda a sexta feira, conforme necessidade dos serviços.	4.800	25,06	120.288,00
2	Alimentação pronta (tipo quentinha - <u>almoço e janta</u>) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência. Para a Secretaria de Desenvolvimento Social, <u>em eventual estado de calamidade pública – enchentes e outros</u> , bem como, a todas as demais secretarias municipais, assegurando o fornecimento de alimentação conforme as necessidades dos órgãos da administração pública municipal. O fornecimento das refeições será de segunda a sexta-feira (dias úteis) e, caso haja a necessidade, também aos sábados e domingos (finais de semana), para almoços e jantas.	10.200	25,06	255.612,00

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 4820 de 05 de agosto de 2022, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços



de engenharia no âmbito do Município de Sapucaia do Sul, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021", nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A pesquisa de preço foi realizada com base no banco de preços (<https://app.bancodeprecos.com.br/>) e em processos licitatórios de outros órgãos, PE 92/2024 do Município de São Jerônimo- RS, através do site, <https://pregaobanrisul.com.br/editais/pesquisar>, e o PE 62/2024 do Município de Arambaré - RS através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA

Ata de Registro de Preços, o prazo é de 12 (doze) meses, desvinculada da duração dos créditos orçamentários, podendo ser prorrogada, por igual período, desde comprovado o preço vantajoso Art. 84 da lei 14.133 de 2021.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;



II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

IV - Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendido decorrerá da dotação orçamentária – Será informada no momento da contratação.

Sapucaia do Sul, 10 de abril de 2025.



GABRIELI MACHADO

Apoiadora Institucional

Matrícula 7135

SMS - Sapucaia do Sul

FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA MOTTA

Secretária Municipal de Saúde



**CARLA DE MATOS
AFFONSO**

007.628.700-95

10/04/2025 14:50:47

Certificado digital ICP Brasil

CARLA DE MATOS AFFONSO

Diretora Administrativa

Matrícula 7198

SMPDS - Sapucaia do Sul

Responsável pela elaboração do ETP



Assinado eletronicamente por:

EVANDRO SALERMO DA SILVA

061.516.339-46

10/04/2025 17:04:44

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil

EVANDRO SALERMO

Secretário Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social



**FLAVIA JOZIANE PEREIRA
DA MOTTA**

964.859.900-97

11/04/2025 09:41:29

Certificado digital ICP Brasil

22

