

## Proc. Administrativo 12- 1.545/2024

---

**De:** Eduarda S. - ST-TRAN-TRAF

**Para:** Envolvidos internos acompanhando

**Data:** 25/09/2024 às 08:21:53

**Setores envolvidos:**

ST-COMP, GP, ST- LC- CT, PGM, SEAPA, SEOTS, ST-TRAN-TRAF, CONSULT-EXTR, GARA

### **Contratação de serviço para o fornecimento de alimentação para os servidores da Secretaria Municipal de Obras e Agricultura**

Bom dia,

segue em anexo Termo de Referência com a inclusão dos itens faltantes, indicados no Parecer Jurídico.

Ademais, justifico a necessidade da comprovação de profissional técnico na aquisição de marmitas, a qual é fundamentada em diversos fatores, tanto técnico quanto legais, os quais podemos destacar:

Qualidade Nutricional: Monitoramento da variedade de alimento, porções e densidade energética, evitando desequilíbrios nutricionais; Segurança Alimentar: Definição de procedimentos de higienização e manipulação de alimentos, seguindo as normas sanitárias vigentes; Controle de Custos: Otimização do custo por refeição, através da escolha de alimentos com melhor custo-benefício e da elaboração de cardápios equilibrados.

Desta forma, solicito a manutenção das exigências descritas no edital e o prosseguimento do feito.

Atenciosamente,

—

**Eduarda Cristina Schuckes**

*Agente de Contratações Públicas*

**Anexos:**

TR.pdf

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. Unidades Requisitantes

- Secretaria Municipal de Obras, Transportes e Serviços;

### 2. Ordenadores da Despesa: Leandro Marzari Silva

**3. Objeto:** Contratação de empresa especializada para o fornecimento de 7.000 (sete mil) marmitas destinadas à alimentação dos operadores que trabalham em atividades externas, realizadas pela Secretaria Municipal de Obras e Secretaria Municipal de Agricultura, conforme descrição do cardápio em anexo.

**4. Descrição da Solução como um todo:** A solução proposta para o fornecimento de alimentação aos operadores das Secretarias de Obras e Agricultura de Xanxerê envolve a contratação de uma empresa especializada em alimentação coletiva, responsável por preparar, embalar e entregar as refeições completas e balanceadas aos servidores em seus locais de trabalho.

#### 1. Planejamento e Análise

- Levantamento de Dados: Coleta de informações sobre o número de operadores, locais de trabalho, horário de trabalho, restrições alimentares e preferência dos servidores;
- Definição do cardápio: Elaboração de um cardápio variado e equilibrado nutricionalmente, considerando as necessidades energéticas;
- Escolha do fornecedor: Realização de processo licitatório para a seleção da empresa que oferecerá o melhor custo-benefício e atenderá às especificações técnicas do contrato.

#### 2. Implementação:

- Contratação: Formalização de contrato com a empresa vencedora do processo licitatório;

- Logística: Definição de rotas de entrega, horário e locais de entrega das refeições;
- Monitoramento: Acompanhamento contínuo de execução do contrato e avaliação da qualidade do serviço prestado.

### 3. Componentes Essenciais da Solução:

- Cardápio variado e equilibrado: Oferecer um cardápio que atenda às necessidades nutricionais dos servidores, com opções saudáveis e saborosas;
- Controle de qualidade: Garantir a higiene na produção e a qualidade dos alimentos, seguindo as normas da vigilância sanitária;
- Logística eficiente: Entregar as refeições no horário e local adequados, garantindo a conservação dos alimentos;

### 4. Avaliação e Melhoria Contínua:

- É fundamental realizar avaliações periódicas do serviço prestado, com o objetivo de identificar oportunidades de melhorias e garantir a satisfação dos servidores.

Para a implementação eficaz desta solução, é fundamental a participação de todos os envolvidos, desde a definição do cardápio até a avaliação do serviço prestado.

**5. Justificativa:** A aquisição de marmitas para a alimentação dos operadores que trabalham em atividades externas se justifica pela necessidade de garantir a saúde e o bem-estar dos servidores, proporcionando uma alimentação adequada e balanceada.

### 6. **Especificações Técnicas:**

- Composição das marmitas: As marmitas deverão ser balanceadas nutricionalmente, contendo proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais, em proporções adequadas para uma alimentação saudável e nutritiva;
- Variedade: O cardápio deverá ser variado, oferecendo opções de pratos quentes, saladas e frutas, conforme descrição do cardápio em anexo;

- Higiene e Segurança Alimentar: Todos os alimentos utilizados na preparação das marmitas deverão ser de origem segura, manipulados por profissionais qualificados e obedecendo às normas de higiene e segurança alimentar;
- Embalagem: As marmitas deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, seguras e adequadas para o transporte e conservação dos alimentos;
- Entrega: As marmitas deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria de Obras, nos horários e dias pré-determinados, em condições de higiene e conservação.

**7. Prazo, Local e Condições de Entrega:** O fornecedor dos alimentos deverá entregar as marmitas **diariamente**, conforme quantidade contida na Autorização de Fornecimento – AF, sem custo adicional, na Garagem Municipal – Parque de Máquinas, localizada no Parque de Exposições Rovilho Bortoluzzi, Linha Três Pontes, às margens da BR 282, em Xanxerê/SC, nos horários definidos pela Coordenação da Garagem Municipal, ou poderá ser retirado no estabelecimento da empresa vencedora, mediante autorização, a qual deverá estar situada dentro do perímetro urbano do Município de Xanxerê/SC.

**8. Critérios de seleção do fornecedor:** Buscando selecionar a proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, mediante critérios que garantam a isonomia e competição entre os interessados, será adotado o critério de menor preço, atentando-se sempre para a qualidade dos produtos.

**9. Requisitos de habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:** Os interessados em participar do certame deverão apresentar:

- a) Prova de regularidade unificada com a Secretaria da Receita Federal e a Dívida Ativa da União;
- b) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual do domicílio ou de sede da licitante, expedido pelo órgão competente;

- c) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- d) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS;
- e) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- f) Alvará de Licença Sanitária em vigência ou Dispensa de Alvará Sanitário (Resolução Normativa nº 003/DIVS/SUS/SES de 01/12/2021 de acordo com o CNAE da empresa);
- g) Comprovação que possui em seu quadro funcional Nutricionista, responsável pelo objeto licitado, com o devido registro no Conselho Profissional;

**10. Responsável pelo Recebimento e Fiscal do Contrato:**

- Matheus Lucas Ferreira – Matrícula nº 4002
- Telefone: (49) 3441-8523
- E-mail: [garagem@xanxere.sc.gov.br](mailto:garagem@xanxere.sc.gov.br)

**11. Condições e Prazo de Pagamento:** O pagamento será efetuado conforme decreto vigente disposto no site da Prefeitura Municipal de Xanxerê.

O pagamento será efetuado mediante apresentação de nota fiscal, desde que atendidas todas as demais condições estabelecidas no edital ou no instrumento contratual.

**12. Dotação Orçamentária:**

Reduzido 56 Fonte 300 Elemento 33903999

**13. Obrigações da Parte Contratante:**

- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da parte contratada, através de servidor especialmente designado;
- Efetuar o pagamento conforme definido no ato convocatório, desde que atendidas as demais exigências estabelecidas no edital/contrato;
- Em caso de dúvidas sobre a qualidade dos alimentos definidos neste termo, poderá pedir esclarecimentos, bem como, a substituição, caso não atenda aos requisitos exigidos no edital.

**14. Obrigações da Parte Contratada:**

- Garantir que as marmitas atendam aos requisitos nutricionais estabelecidos, incluindo a variedade e quantidade adequada dos alimentos;
- Assegurar a higiene na produção, manipulação e transporte das marmitas, seguindo as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
- Utilizar ingredientes frescos, de boa qualidade e de fornecedores confiáveis;
- Entregar as marmitas no local e horário definidos, garantindo que os servidores tem acesso à alimentação no momento adequado, devendo as entregas serem realizadas até as 11h30min;
- Entregar a quantidade exata de marmitas solicitadas, conforme informações constantes na Autorização de Fornecimento – AF;
- Transportar as marmitas em veículos adequados, com temperatura controlada, para garantir a conservação dos alimentos;
- Estabelecer rotas eficientes para a entrega das marmitas, minimizando o tempo de transporte e garantindo a qualidade dos alimentos;
- Substituir as marmitas que não atenderem aos padrões previamente definidos ou que apresentarem qualquer tipo de problema;
- Adaptar o cardápio às necessidades específicas, caso haja alguma restrição alimentar, mediante solicitação formal da Coordenação da Garagem Municipal;
- Variar o cardápio com as opções de alimentos descritas no Anexo I, pelo menos três vezes na semana;
- Cumprir todas as leis e regulamentos aplicáveis, incluindo as normas de segurança alimentar e trabalhista.

**15. Estimativa de Custo:**

R\$189.000,00 (cento e oitenta e nove mil reais).

**16. Valores Referenciais de Mercado:**

<b>FORNECEDOR</b>	<b>VALOR</b>
Andreia Spessatto & Cia Ltda ME	R\$24,00
Reges Dirceu Bruch Eireli	R\$29,00
Italiani Pizzaria e Restaurante Ltda - ME	R\$28,00
Média: R\$27,00	

**17. Prazo de Vigência:** O contrato terá duração de 12 (doze) meses.

**18. Contatos:** Para mais informações, os interessados poderão entrar em contato com a Secretaria de Obras, Transportes e Serviços da Prefeitura Municipal de Xanxerê pelos seguintes canais:

- Telefone: 49 3441-8523 ou 49 3441-8518
- E-mail: [enge.atendimento@xanxere.sc.gov.br](mailto:enge.atendimento@xanxere.sc.gov.br)

Xanxerê/SC, 18 de setembro de 2024.

Oscar Martarello  
Prefeito Municipal

Leandro Marzari Silva  
Ordenador de Despesa

Eduarda Cristina Schuckes  
Agente de Contratações Públicas

## **ANEXO I**

### **CARDÁPIO**

300 gramas de arroz, 100gramas de feijão, 150 gramas de carnes (gado de primeira qualidade sem osso, frango preparação variada, filé de peito a milanesa, suíno grelhado ou frito), 200 gramas de guarnição e/ou acompanhamento, macarrão ou lasanha, polenta, mandioca, purê de batata, 110 gramas de 02 (dois) tipos de salada e uma fruta por refeição, embaladas em forma de alumínio.



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 47CE-4B32-8124-5C4A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ EDUARDA CRISTINA SCHUCKES (CPF 011.XXX.XXX-07) em 25/09/2024 16:17:54 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://prefxanxere.1doc.com.br/verificacao/47CE-4B32-8124-5C4A>