



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

- 1.1 Aquisição de refeições prontas (marmitas) para o restaurante popular, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

DESCRIÇÃO DO OBJETO								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	REF	QUANT DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO**	QUANT MENSAL (21 dias)	VALOR TOTAL MENSAL	QUANT ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	Fornecimento de refeições no Restaurante Popular, composta por arroz (170g), Feijão (140g), Carne vermelha/branca, sem osso (120g), Saladas (60g), com Suco artificial de 200ml	UN	255	R\$ 15,00	5.355	R\$ 80.325,00	64.260	R\$ 963.900,00

** Valor máximo admitido

- 1.2 Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns, não se enquadrando como bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 104, de 23 de março de 2023;

Fundamentação da contratação

- 1.3 A Secretaria de Assistência Social, Trabalho e Direitos do Idoso (SMASI), vem através deste, apresentar a melhor solução para a aquisição de refeições prontas (marmitas) com suco artificial de 200ml, sendo o quantitativo licitado, o suficiente para suprir a demanda do Restaurante Popular.
- 1.4 O Restaurante Popular de Bagé visa o fortalecimento de uma rede de proteção alimentar, oferecendo alimentação saudável, nutricionalmente equilibrada, de forma gratuita. Atualmente o Restaurante Popular fornece 255 refeições prontas e 255 porções de suco artificial de 200ml. Funcionando de Segunda à Sexta-Feira.
- 1.5 Fornecimento das refeições visa atender as necessidades do Restaurante Popular desta Prefeitura, durante o exercício 2024/2025.
- 1.6 Analisando o mapa da pobreza e desigualdade nos municípios brasileiros, fora constatado que 31,60% da população encontram-se nesta situação. (IBGE) O município de Bagé apresenta um número elevado de pessoas abaixo da linha da pobreza. Mediante os dados do programa Bolsa Família, foi mensurado que 53% das famílias cadastradas em 2024, vivem em estado de pobreza. Diante destes fatos, podemos concluir que a população mais vulnerável não tem acesso a uma refeição com regularidade, quantidade, qualidade, harmonia e adequação suficientes, gerando um quadro de carências nutricionais, os quais possibilitam o surgimento ou agravamento de patologias.
- 1.7 Como solução complementar do trabalho dos equipamentos de proteção social, surge a necessidade de investimento em um restaurante público e popular que tenha a capacidade de colaborar no combate à fome. Fornecendo refeições prontas e proporcionais que atendam as necessidades das famílias com renda baixa, conjuntamente com o que preconiza a política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A Secretaria de Assistência Social, Trabalho e Direitos do Idoso (SMASI), vem através deste, apresentar a melhor solução para a aquisição de refeições prontas (marmitas) com suco artificial de 200ml. Sendo o quantitativo licitado, o suficiente para suprir a demanda do Restaurante Popular, visando o fortalecimento de uma rede de proteção alimentar, oferecendo uma alimentação saudável, nutricionalmente equilibrada, e de forma gratuita; atualmente o Restaurante Popular fornece 255 refeições prontas com suco artificial de 200ml. Funcionando de Segunda à Sexta-Feira;
- 2.2 O município de Bagé apresenta um número elevado de pessoas abaixo da linha da pobreza. Mediante os dados do Programa Bolsa Família, foi mensurado que 53% das famílias cadastradas em 2024, vivem em estado de pobreza. Diante destes fatos, podemos concluir que a população mais vulnerável não tem acesso a uma refeição com regularidade, quantidade, qualidade, harmonia e adequação suficientes, gerando um quadro de carências nutricionais, os quais possibilitam o surgimento ou agravamento de patologias;
- 2.3 A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), estabelece status de Direito Universal à necessidade de alimentação, a qual deve ser em quantidade suficiente, com qualidade e regularidade com a preocupação em respeitar as diferenças regionais e culturais, tendo em conta a necessidade de o meio ambiente, o que demanda um desenvolvimento sustentável;
- 2.4 Como solução complementar do trabalho dos equipamentos de proteção social, surge a necessidade de investimento em um restaurante popular que tenha a capacidade de colaborar no combate à fome. Fornecendo refeições prontas e proporcionais que atendam as necessidades das famílias com renda baixa, conjuntamente com o que preconiza a política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN;
- 2.5 Restaurantes Populares são unidades de Alimentação e Nutrição destinada ao preparo e comercialização de refeições saudáveis, oferecidas os preços acessíveis a população, localizadas preferencialmente em cidades de grande porte com mais de 100 mil habitantes;
- 2.6 De acordo com os princípios regidos pelo SISAN (Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional/Art. 8º) que preconiza: “A universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada sem qualquer espécie de discriminação; - Preservação da autonomia e respeito a dignidade das pessoas; - Participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo; - Transparência dos programas das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para a sua concessão”;
- 2.7 Segundo a constituição federal de 1988 o Estado, é o responsável por garantir a segurança alimentar, para os indivíduos que por razões adversas não conseguem garantir sua alimentação. Ter acesso a uma alimentação regular e adequada, deixa de ser resultado de ações benemerentes da sociedade, para ser viabilizada através de políticas públicas que garantem os direitos;
- 2.8 Todos os indivíduos que necessitarem acessar os serviços do Restaurante Popular, deverão estar enquadrados na lei municipal nº 5562 de 26 de novembro de 2015 que estabelece os critérios de acesso aos benefícios eventuais da política de assistência social no município de Bagé/RS, cujo art. 4º preconiza que o critério de renda mensal per capita familiar para acesso aos benefícios eventuais, é igual ou inferior a ¼ do salário mínimo, devendo a família estar inserida no Programa de cadastro único para Programas sociais – CADÚNICO;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

2.9 O objeto da contratação encontra-se no Plano de Contratação Anual nº2644, porém em quantitativo inferior apresentando apenas 30 unidades.

Resultados Esperados

2.10 O resultado esperado é o fornecimento das alimentações durante o exercício de 2024/2025, conforme necessidade da Administração;

2.11 Assegurar o direito humano à alimentação e à nutrição como condição indispensável à qualidade de vida e possibilidade de expressão de cidadania, direcionado para pessoas com baixa renda;

2.12 Proporcionar aos indivíduos elegíveis ao projeto o acesso a refeições prontas, acessíveis e saudáveis;

2.13 Garantir alimentação com qualidade, quantidade e regularidade para as pessoas em vulnerabilidade e risco social, previamente cadastrada no cadastro único, tradas com parecer do Assistente Social;

2.14 Desenvolver atividades produtivas e de formação, visando o favorecimento da inclusão social dos beneficiários;

2.15 Desenvolver ações intersetoriais entre as diferentes políticas públicas municipais que possibilite a emancipação dos assistidos por intermédio de um trabalho socioeducativo;

2.16 Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições num ambiente limpo, confortável e, em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e convivência entre os usuários;

2.17 Encaminhar e acompanhar o acesso dos beneficiários nos processos de atendimento da rede socioassistencial pública e privada.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A solução encontrada foi a contratação de empresa especializada em serviços de preparação de refeições prontas (marmitas) e 200ml de suco artificial;

3.2 **Pontos positivos** – Sem a necessidade de se envolver com a parte técnica e operacional do serviço;

3.3 **Pontos Negativos** – Limitação de opções em termos de preço e qualidade; logística para fazer as entregas das marmitas no local e horário informado para não haver atrasos;

3.4 O valor total estimado para a efetivação da solução seria de R\$ 979.965,00 (Novecentos e setenta e nove mil, novecentos e sessenta e cinco reais);

3.5 Assim foram analisadas também contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem as necessidades da administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim a variação se dá pela modalidade aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

3.6 CONCLUSÃO

Com a contratação de uma empresa especializada em preparação de refeições prontas (marmitas), espera-se alcançar economia nos custos para a prefeitura Municipal de Bagé, já que a terceirização desse serviço pode se tornar mais vantajosa do que manter uma equipe interna dedicada apenas a esse fim. Além disso, haverá um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, uma vez que a empresa contratada será responsável por toda a logística e organização do serviço de preparação de marmitas. Dessa forma, a solução possibilitará uma gestão mais eficiente e otimizada dos recursos disponíveis e resultando no alcance do objetivo que é fornecer assistência a pessoas em vulnerabilidade. Toda via foi informada por memorando ao gestor da pasta (cópia em anexo) a sugestão de um levantamento mais preciso envolvendo a Secretaria de Gestão, Planejamento e Captação de Recursos (GEPLAN) e Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos (SEFIR), com o intuito de implementação da primeira solução no futuro.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Durante a execução do Contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pelo Município dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes da licitação.

Sustentabilidade:

4.2 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, observadas as dimensões ambiental, social e econômica.

4.3 Local e horário de entrega:

4.3.1 Restaurante Popular de Bagé, que fica localizado na avenida João Telles, 862, Bairro Centro, CEP 96400-040, nos dias atuais, de segunda a sexta-feira, até as 11h10 min;

4.3.2 Caso a licitante não entregue as refeições no prazo estabelecido ou nas condições adequadas no Termo de Referência será aplicada as sanções previstas neste edital;

4.3.3 O transporte e a entrega dos alimentos, objeto deste Termo de Referência, são de responsabilidade da contratada e deverão ser realizados conforme quantitativos e entregues no endereço do destinatário;

4.3.4 A alimentação não deverá apresentar alimentos reaproveitados;

4.3.5 A fornecedora deverá arcar com todas as despesas referentes à entrega do objeto, como transporte, mão de obra, encargos sócios e entre outras;

4.3.6 Entregar as refeições no local determinado responsabilizando-se pela substituição imediata daquelas que não estejam de acordo com o estabelecido;

4.3.7 O veículo de transporte deverá ser exclusivo e adequado para transporte de alimentação;

4.3.8 Deverá ser preparada dentro das normas higiênico-sanitárias preconizadas pela vigilância sanitária e conforme a NRC 216/2004 da Anvisa;

4.3.9 As quantidades serão informadas diariamente pelo município, com horário a combinar com a licitante vencedora;

4.3.10 O município poderá ter acesso às instalações da empresa, incluindo visitas pelo fiscal do contrato;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

- 4.3.11 No primeiro dia do mês subsequente ao da entrega, a licitante vencedora emitirá a Nota Fiscal correspondente ao período de entrega, e anexará um relatório, com todos os pedidos e encaminhará ao Município para conferência das quantidades, valores e entregas;
- 4.3.12 Conferindo o relatório, se de acordo, será encaminhada a Nota Fiscal devidamente atestada para a Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos, para posterior pagamento. Se em desacordo, devolvido com justificativa, para a licitante vencedora providenciar a retificação;
- 4.3.13 Fica assegurado à contratante o direito de rejeitar os itens entregues em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do edital e do instrumento contratual, ficando a contratada obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, imediatamente;
- 4.3.14 Caso a substituição dos itens não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas na legislação vigente;
- 4.3.15 Todos os itens deverão ser entregues em embalagens apropriadas, fornecidas pelo contratado;
- 4.3.16 A previsão estimada de entrega é anual, sendo que poderá ser adquirida quantidades inferiores de acordo com as necessidades do Município;
- 4.3.17 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados a partir de sua assinatura;
- 4.3.18 A empresa fornecedora deverá apresentar Licença da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros e precisará manter sempre atualizada durante a vigência do contrato;
- 4.3.19 Fornecer alimentos elaborados com produtos frescos, em plena validade e excelente qualidade;
- 4.3.20 As refeições, deverão estar acondicionados adequadamente e deverão ser transportadas dentro de recipientes térmicos, de modo a garantir que permaneçam aquecidas;
- 4.3.21 Além dos aspectos nutricionais adequados, todas preparações alimentícias devem estar em condições iguais de apresentação, e adequadas em todas as cubas disponibilizadas desde a entrega pelo fornecedor até o horário final de oferta aos comensais do Restaurante Popular;
- 4.3.22 Alimentos não devem apresentar aspecto: queimado, mal cozido ou mal condicionado;
- 4.3.23 Atender todos os requisitos de habilitação de lei federal nº 14.133/2021;
- 4.3.24 Licença Sanitária do serviço de alimentação (cozinha) onde serão produzidas as refeições, em sua razão social mantendo -a vigente durante toda a execução do contrato;
- 4.3.25 Licença Sanitária da empresa licitante expedida pela vigilância sanitária do município sede da empresa, dentro do prazo de validade. Para as localidades onde a atribuição da emissão da licença sanitária não seja do município deverá ser apresentado documento equivalente emitido pela vigilância sanitária estadual. Será aceita cópia da publicação do deferimento em diário oficial;
- 4.3.26 Certificado de vistoria do corpo de Bombeiros – CVCB: Declaração de conformidade do estabelecimento frente as exigências do corpo de bombeiros;
- 4.3.27 Para efeito deste Termo de Referência, considerar-se-á servidor responsável pelo recebimento do objeto desta licitação a servidora Renata Susi Gery, Matrícula 11183.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

4.4 **Cálculo da estimativa de cardápios para o Restaurante Popular:**

4.4.1 A Comissão Tripartite do programa de Alimentação do Trabalhador (CTPAT), formada por representantes do governo, trabalhadores e empregadores determinam como padrão nutricional e valor energético para as refeições da seguinte forma:

- a) As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 (seiscentas) e 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), ou seja, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.000 (duas mil) calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30% (trinta por cento) a 40% (quarenta por cento) do VET diário;
- b) baseado num perfil de comensais distribuídos entre homens e mulheres de peso e altura mediana, predominantemente ativos e com idade média de 40 anos, sugere-se a necessidade energética (VET) média de 2548 calorias e a refeição do almoço de 1019 calorias, com a gramagem mínima servida de 850 gramas tendo a METODOLOGIA E ANÁLISE NUTRICIONAL EXPLICATIVA.

4.5 **Metodologia e análise nutricional explicativa:**

4.5.1 O cálculo foi baseado nos parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecido pela portaria "PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66, DE AGOSTO DE 2006" e deve ter os seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes.

Nutrientes	Valores diários
Valor Energético Total	1 2000 calorias
CARBOIDRATO	55 – 75%
PROTEÍNA	10 – 15%
GORDURA TOTAL	15 – 30%
GORDURA SATURADA	< 10%
FIBRA	> 25 g
SÓDIO	≤ 2400 mg

4.5.2 As refeições principais, neste caso somente o almoço, deverá conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30 – 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

4.6 **A distribuição deve ser da seguinte maneira:**

Refeição	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras saturadas (%)	Fibras (%)	Sódio (mg)
Almoço	60	15	25	< 10	7-10	720 – 960

4.6.1 Para o cálculo do Valor Energético Total, será utilizado a equação de Harris-Benedict, uma fórmula que utiliza a altura, peso, idade e gênero de uma pessoa para calcular sua Taxa Metabólica Basal (TMB). Após isso a TMB é multiplicada pelo fator atividade deste indivíduo. Considera-se homens e mulheres de peso e altura mediana, predominantes ativos, com idade média de 40 anos.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

4.7 Cálculo da necessidade nutricional da refeição:

Homens		Mulheres				
Peso = 70 kg – Altura= 170 cm		Peso = 60 kg – Altura= 160 cm				
Fator de Atividade (FA) = 1,725 (Alta necessidade calórica; Idade (I) 40 anos;						
a) Equação de Harris-Benedict (1919):						
VET HOMENS: (TMB = 66,47 + (13,75 . Peso*) + (5,00 . Altura*) - (6,76 . I*)) * FA						
VET MULHERES: (TMB = 655,1 + (9,56 . Peso*) + (1,85 . Altura*) - (4,68 . I*))*						
FA VET HOMENS: TMB*FA = <u>2772 cal.</u>						
VET MULHERES: TMB*FA = <u>2325 cal.</u>						
VET MÉDIA (H/M) = <u>2548 cal.</u>						
b) sugestão de almoço (40% VET) = 1019 cal.						
c) Peso mínimo = 850 gramas						
Composição de Refeição:						
Nutrientes	G	Cal	%			
Glicídios	136,46	545,83	53,53			
Proteínas	57,70	230,81	22,63			
Lipídios	27,01	243,06	23,84			
VET	1019,70 k CAL					
e) Nutriente Calóricos:						
ALIMENTO	(g)	Cal.	HC (g)	PB (g)	L (g)	Na (mg)
Arroz polido cozido	190	271,51	61,37	4,37	0,95	710,60
Feijão preto uberabinha cozido	210	178,29	29,99	12,60	0,88	347,13
Carne de boi cozida	120	248,75	0,00	33,00	12,97	0,00
Macarrão com ovos / cozido	180	172,80	34,92	6,66	0,72	0,00
Molho de Tomate	25	10,08	2,25	0,10	0,08	0,00
Alface	15	2,37	0,35	0,18	0,03	5,10
Beterraba cozida	45	19,85	4,41	0,45	0,05	34,20
Cenoura Amarela Cozida	45	14,63	2,88	0,27	0,23	24,17
Cebola cozida	6	2,44	0,29	0,07	0,11	0,00
Óleo de soja	11	99	0,00	0,00	11,00	0,63
Sal refinado	4	0	0,00	0,00	0,00	1600,00
Total	851	1019,70	136,46	57,70	27,01	2721,82

4.8 Cardápio do Restaurante Popular:

DIA DA SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
GRUPO DOS CEREAIS	ARROZ Opcional: RISOTO	ARROZ Opcional: ARROZ CARRETEIRO	ARROZ Opcional: ARROZ COM BRÓCOLIS	ARROZ Opcional: ARROZ COM LINGUIÇA	ARROZ Opcional: ARROZ COM MILHO E ERVILHA



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

GRUPO DAS LEGUMINOSAS	FEIJÃO PRETO Opcional: LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA Opcional: FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO Opcional: LENTILHA	LENTILHA Opcional: FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO Opcional: FEIJÃO BRANCO
GRUPO DAS CARNES	CARNE BOVINA – ISCAS COM MOLHO	FRANGO DESMIADO COM MOLHO	CARNE SUÍNA EM CUBOS – COM MOLHO	CARNE BOVINA – MOÍDA	FRANGOS EM CUBOS – COM MOLHO
GUARNIÇÕES	POLENTA COM MOLHO DE CALABRESA Opcional: CHUCHU COM CARNE MOÍDA Opcional: PASTEL DE CARNE MOÍDA OU FRANGO DESMIADO	QUIBEBE COM CARNE MOÍDA Opcional: MACARRÃO COM OVO COZIDO, CENOURA E MILHO Opcional: BOLINHO DE ARROZ	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE (PURÊ DE BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA) Opcional: COUVE REFOGADA COM BACON Opcional: PANQUECA DE CARNE MOÍDA OU FRANGO DESMIADO	MACARRÃO COM SARDINHA Opcional: REPOLHO REFOGADO COM CARNE MOÍDA Opcional: MIX DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (vagem, couve- flor, brócolis, cenoura e chuchu)	BATATA INGLESA EM CUBOS COM CARNE MOÍDA Opcional: TORTA DE LEGUMES (cenoura, brócolis, milho, ervilha) Opcional: MACARRÃO COM FRANGO DESMIADO
SALADAS CRUAS OU COZIDAS	PEPINO Opcional: REPOLHO ROXO CRU COM MAÇÃ	ALFACE Opcional: COUVE-FLOR	CENOURA Opcional: VAGEM	BETERRABA COM MAÇÃ Opcional: ALFACE COM CENOURA RALADA	TOMATE COM CEBOLA Opcional: REPOLHO VERDE CRU
SUCOS	SUCO DE LARANJA	SUCO DE UVA	SUCO DE MORANGO	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE ABACAXI

4.9 Além dos aspectos nutricionais adequados, todas as preparações alimentícias devem estar em condições iguais de apresentação e adequadas em todas as cubas disponibilizadas desde a entrega pelo fornecedor até o horário final de oferta aos comensais do Restaurante Popular. Alimentos não devem apresentar aspecto: queimado, mal cozido ou mal condicionado e com odor desagradável;

4.10 Opções de preparações que utilizem proteína animal, incluindo carnes ou ovos, nos grupos dos cereais ou nas guarnições, podem justificar a redução de até 30% da porção do grupo das carnes no cardápio do dia, desde que contenha este grupo ainda como prato principal;

4.11 O percentual de líquido presente nas preparações não deve ser superior a 20% a fim de garantir consistência satisfatória da apresentação;

4.12 O teor de gordura visual nas preparações ofertadas não deve ser exacerbado, favorecendo a digestibilidade da refeição e paladar dos comensais;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

4.13 O teor de sódio das preparações deve seguir o recomendado pelo o que preconiza o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que é de 720 a 960 mg por refeições (almoço). Deve-se evitar o uso de temperos industrializados no preparo das refeições;

4.14 O suco de frutas fornecido pode ser artificial, tipo refresco em pó de baixa caloria, diluído adequadamente em água (mineral ou filtrada) conforme orientação do fabricante/rótulo, acondicionados em recipiente térmico adequado e higienizado;

4.15 Descrição das receitas opcionais para variação de cardápio:

4.15.1 As opções de receitas contidas no cardápio da tabela anterior e podem ser preparadas das seguintes formas:

a) **Carne Bovina** – pode ser cortada em formato de iscas e acrescentando molho de tomate. Também pode ser moída, acrescentando molho de tomate;

b) **Carne suína** – pode ser cortada em formato de iscas e acrescentando molho de tomate;

c) **Carne de frango** – pode ser desfiado ou cortado em forma de cubos, pode ser acrescentado molho de tomate e/ou molho tomate e creme de leite;

d) **Polenta** – Cozida em proporções adequadas de polenta e água. Pode ser adicionado molho de calabresa;

e) **Escondidinho de batata doce** – Batata doce rosa em forma de purê, com molho de carne moída. Opcional: queijo ralado para colocar por cima da preparação;

f) **Macarrão** – O macarrão pode ser com sardinha armazenada em óleo ou pode ser com ovos bem cozidos, milho em conserva e cenoura ralada/cozida ou macarrão com frango desfiado;

g) **Panqueca** – O recheio pode variar entre carne moída e frango desfiado;

h) **Pastel** – a massa do pastel pode ser caseira ou industrializada. O recheio pode variar entre carne moída e frango desfiado

i) **Bolinho de arroz** – Pode ser preparado com sobras de arroz e legumes da semana, desde que estes estejam em boas condições, frescos, sem odor desagradável:

*Sobras são aqueles alimentos que não foram servidos. É o excesso de alimentos prontos, pré preparados, in natura ou industrializados que não foram utilizados;

*Restos são aqueles alimentos que foram servidos e devolvidos pelos comensais.

j) **Torta de legumes:** Pode ser preparada com farinha de trigo e legumes, como cenoura ralada e brócolis picado, aproveitando talos. Também pode ser adicionado milho e ervilha em conserva;

k) **Salada:** As hortaliças podem ser servidas cruas, desde que higienizadas de forma correta, em solução clorada. Devem ser retiradas folhas que estejam danificadas no momento do preparo.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

Também há a opção de serem servidas cozidas, desde que também passem pela correta higienização. Quando forem servidos de forma cozida, devem possuir textura adequada.

Observação: As preparações “pastel” e “bolinho de arroz”, por se tratarem de frituras, devem ser fornecidas quinzenalmente, totalizando duas frituras ao longo do mês.

4.16 Porções para o cardápio de almoço em peso:

4.16.1 Levando em consideração a capacidade do alimento incorporar umidade após a preparação e o fator correção após

- a) Arroz cozido = 170g;
- b) Feijão cozido = 140g;
- c) Carne vermelha/branca sem osso = 120g;
- d) Acompanhamentos = 170g;
- e) Saladas = 60g.
- f) Para carne bovina, suína ou aves, consideramos que as mesmas sejam servidas sem ossos;
- g) Preparações utilizando frango com osso devemos utilizar o fator de correção 1,4.

4.17 Subcontratação

4.17.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO E GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização do contrato

5.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) servidores nomeados como fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

5.7 O fiscal do contrato, indicado pela secretaria será:

Secretaria: Secretaria de Assistência social, Trabalho e Direitos do idoso - SMASI

Servidor: Renata Susi Gery

Matrícula: 11183

OBSERVAÇÃO: As competências dos Gestores do contrato são as constantes no Decreto 331 de 11 de agosto de 2023 dos Contratos administrativos constam nos artigos 13 a 24 do Decreto Municipal nº 105/2023.

Fiscalização Técnica

5.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

5.9 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117 § 1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

5.10 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando o prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

5.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

5.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

5.13 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

Fiscalização Administrativa

5.14 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

- 5.15 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestão do Contrato

- 5.16 A execução será acompanhada pelo gestor do contrato, que coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 5.18 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.19 O gestor do contrato emitirá um documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.20 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 5.21 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 5.22 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Garantia da Contratação

- 5.23 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que se trata de aquisição de produtos de consumo tratando-se de baixo risco de inexecução do objeto.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

6. DO RECEBIMENTO E DO PAGAMENTO

Recebimento

- 6.1 As marmitas serão entregues de forma parcelada, reservando-se ao contratante, o direito de, a seu critério, utilizar ou não a sua totalidade do valor registrado, sendo que a não utilização das quantidades previstas não gerará qualquer direito ao fornecedor, seja de qualquer natureza que for; inclusive indenizatório.
- 6.2 A quantidade máxima diária de marmitas adquiridas pela Administração Municipal será de 255 (duzentos e cinquenta e cinco) marmitas, sendo que a licitante vencedora deverá ter diariamente, à disposição, a quantidade máxima estipulada.
- 6.3 A entrega deverá ser parcelada, sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora todos os encargos que incidirem sobre o objeto e somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues.
- 6.4 O objeto do contrato será recebido, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.
- 6.5 As marmitas poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos em no máximo 2 (duas) horas.
- 6.6 O recebimento não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- 6.7 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

Pagamento

- 6.8 Servirão de cobertura para as despesas do presente Edital as dotações do Orçamento de 2024/2025 da Prefeitura Municipal de Bagé, alocados quando da emissão da Ata de Registro / Notas de Empenho.
- 6.9 A empresa deverá apresentar as notas fiscais de acordo com cada empenho recebido mensalmente, a fim de que possamos efetuar os pagamentos de acordo com os recursos correspondentes.
- 6.10 Para a realização do pagamento, a licitante vencedora deverá fazer constar da Nota Fiscal emitida sem rasura, em letra legível, o nome do Banco, número da conta bancária e agência.
- 6.11 Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para o pagamento da data da sua reapresentação.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

Da Liquidação

6.12 A liquidação será realizada no prazo de 10 (dez) dias, após a verificação da conformidade dos produtos/serviços com a descrição editalícia e protocolização da nota fiscal emitida pela contratada na Coordenadoria/Setor de Despesas, conforme Instrução Normativa nº 077/22/SEGES.

Data do Pagamento

6.13 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da regular liquidação da despesa, conforme Instrução Normativa nº 077/22/SEGES.

6.14 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, acrescido de juros de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata die, até o efetivo pagamento.

6.15 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

Forma de Pagamento

6.16 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.17 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.18 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.19 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.20 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Receber e conferir os alimentos solicitados nos termos do edital e da proposta, indicando o local de entrega, sendo após a conferência do produto, e este adequado, concluso com seu recebimento definitivo e aceite, caso contrário, será solicitada a substituição imediata em tempo hábil ao consumo do dia;

7.2 Pagar ao fornecedor o valor resultante do fornecimento dos bens, na forma estabelecida no edital;

7.3 Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços oferecidos, para que sejam substituídos;

7.4 Realizar atos relativos à cobrança do cumprimento pela contratada das obrigações contratuais assumidas e aplicar sanções, garantindo o contraditório e ampla defesa, decorrentes dos descumprimentos das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

- 7.5 Promover o acompanhamento à contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.6 Notificar previamente a contratada, quando da aplicação de sanções administrativas;
- 7.7 Verificar a regularidade fiscal e trabalhista do fornecedor antes relativos à assinatura e gestão contratual;
- 7.8 A contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto contratado não atender as especificações constantes deste Termo de referência;
- 7.9 Conferir o recebimento do produto no ato da entrega e concluir o seu recebimento definitivo e aceite;
- 7.10 Serão rejeitados os materiais que apresentarem divergência em relação às especificações constantes no pedido de compras e no presente Termo de referência;

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 Executar o fornecimento das refeições de acordo com as especificações técnicas e as condições estabelecidas no edital e no anexo I. do mesmo, zelando pelas boas condições sanitárias das refeições;
- 8.2 Cumprir os prazos estipulados para entrega das refeições e do suco, substituindo-o, as suas despesas, no prazo fixado no edital. Quando os mesmos estiverem em desacordo com o edital e os anexos;
- 8.3 Arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte do objeto até o local de entrega;
- 8.4 As refeições transportadas deverão ser entregues em embalagens térmicas com cubas inox (HOTBOX), respeitando as condições ideais de conservação tais como: temperatura adequada para alimentos quentes e frios, higiene e volume compatível aos recipientes a fim de garantir a integridade e a qualidade para o consumo dos comensais, incluindo vedação suficiente das cubas para os transportes e com as porções totais solicitadas, incluindo o suco artificial de 200ml conforme contrato;
- 8.5 O suco deverá ser entregue conforme especificidades do fabricante e solicitação da contratante;
- 8.6 A falta de quaisquer dos materiais cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso ou inexecução da obrigação e não eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- 8.7 Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no Pedido de Compras e Termo de Referência, atendendo as especificações pertinente aos produtos, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura Municipal de Bagé, estarem em desacordo com as referidas especificações;
- 8.8 Deverá ser mantida como condição obrigatória para pagamento a manutenção da regularidade fiscal atualizada e válida, em conformidade com o exigido na fase licitatória;
- 8.9 Comunicar a Prefeitura Municipal de Bagé por escrito, no prazo máximo de 24 horas que anteceder ao vencimento do prazo de entrega dos produtos, informando os motivos que impossibilitam o cumprimento do previsto neste Termo de Referência;
- 8.10 Zelar pelas boas práticas de produção, de acordo com as regulamentações / legislação vigente;
- 8.11 Apresentar nota de entrega de fornecimentos realizados (NES), emitida para efeitos de controle das refeições produzidas;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

- 8.12 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura Municipal de Bagé, bem como permitir e facilitar a fiscalização de todas as atividades, em qualquer dia e hora, prestando-lhe as informações que lhe forem solicitadas, inclusive certidões atualizadas nos órgãos de fiscalização sanitária e bombeiros;
- 8.13 Arcar com a aquisição e manutenção das embalagens solicitadas;
- 8.14 Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados registrados, selecionando sob sua responsabilidade exclusiva mão de obra necessária à execução dos serviços, seja ela especializada ou não, se obrigando a dar cumprimento com os encargos sociais, os decorrentes de acidente de trabalho e demais obrigações legais ou regulamentares que mantiver com seus empregados, efetuando sob sua exclusiva responsabilidade, conta e risco, os descontos e recolhimentos pertinentes aos contratos de trabalho do seu respectivo pessoal, devendo ainda fornecer cópias simples das guias de recolhimento dos encargos acima mencionados, tais como INSS e FGTS.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

Exigências de habilitação

- 9.2 As exigências de habilitação documentos e certidões referentes habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira, usuais para a generalidade do objeto, e serão as exigidas através do edital, consoante ao art. 62, da Lei Federal 14.133/2021. Com o fito de comprovar a capacidade técnica para executar o objeto da futura contratada;
- 9.3 Poderão participar do pregão todos os que cumprirem com as disposições deste termo;
- 9.4 O licitante deverá apresentar declaração de que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Habilitação Jurídica

- 9.5 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;
- 9.6 Registro Comercial, no caso de empresário individual, ou;
- 9.7 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br
- 9.8 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
- 9.9 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

OBSERVAÇÃO: Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 9.10 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se empresa individual, ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), se pessoa jurídica, atualizado;
- 9.11 A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu rumo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.12 Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo também as contribuições sócias previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8212/91;
- 9.13 Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa;
- 9.14 Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa;
- 9.15 Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.16 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.

Habilitação Econômico-Financeira

- 9.17 Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica da licitante, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso;
- 9.18 Caso a licitante esteja em processo de recuperação Judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente e participar de procedimento;

Habilitação Técnica

- 9.19 Comprovação de capacidade para a execução do objeto deste Edital, mediante apresentação de documento emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se ateste que a empresa executou a qualquer tempo, fornecimento igual ou semelhante a este que está sendo licitado (Atestado de Capacidade Técnica) (art. 67, inciso II, da Lei 14,133/2021);
- 9.20 Os Atestados de Capacidade Técnica poderão ser apresentados em nome do interessado, e deverão observar ainda:
 - a) Nome, o endereço, o telefone dos Atestadores, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com os declarantes;
 - b) Se emitido(s) por pessoa jurídica de direito público deverá(ão) ser assinado(s) pelo responsável do setor competente do órgão, devidamente identificado (nome, cargo, CPF ou matrícula);



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

- c) Não será aceito atestado emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, pois a licitante não possui impessoalidade necessária para atestar sua própria capacidade técnica.
- d) Não será aceito atestado emitido por empresa que integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente;
- e) Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócio, proprietário ou titular da empresa emitente e da empresa proponente;
- f) Caso o pregoeiro(a) entenda necessário, a licitante, deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram executados os serviços, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência;
- g) Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição dos itens/lotos deste processo, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de entrega/execução dos serviços exigidos neste Edital;

9.21 A proponente, **deverá ainda**, sob pena de inabilitação, **declarar**:

- I. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- II. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- III. A inexistência de quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que estejam temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Bagé ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- IV. Que não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- V. Que está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- VI. Que a empresa conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

VII. Que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da Lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

Justificativa para exclusão de cotas 25% ME/EPP

Considerando a destinação de ITENS EXCLUSIVOS de COTAS de até 25% (vinte e cinco por cento) às micro e pequenas empresas, é a regra no caso de licitações de bens de natureza divisível, conforme determina os incisos I e III do artigo 48 da Lei Complementar 123/2006. Contudo existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CF/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, inciso III do art. 49 da Lei Complementar 123/2006.

Considerando a especificidade do item de refeições prontas (marmitas), a divisão em cota de 25% reservada para ME/EPP a adoção se torna temerária, tal divisão poderia afastar a participação de potenciais fornecedores para o objeto, pois os quantitativos do produto licitado, dividido em cota, não seriam suficientes para atrair a participação de um maior número de empresas, visto que a busca de orçamento com fornecedores locais resultou em apenas um orçamento obtido. A possibilidade de haver dois contratos poderia ocasionar vacância nas entregas (entre o término do primeiro para a inicialização do segundo) complicando a logística de entrega para o mesmo produto licitado.

É certo que, para a aquisição do objeto desta licitação, os custos com tributos, transportes, margem de lucro e outros incidem em toda a cadeia comercial, da aquisição até a finalização da venda. Visto que a quantidade mensal de marmitas é de 5.355 unidades, ao valor mensal de R\$ 80.325,00 estimados. Tal fato desencadeia uma maior onerosidade às ME/EPP's, colocando os seus preços em um patamar mais elevado.

Caso haja destinação de EXCLUSIVIDADE e COTAS para ME/EPP nos itens, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com item deserto e/ou fracassado, em virtude de ausência de fornecedores. A Secretaria seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da aquisição, gerando prejuízos.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão de EXCLUSIVIDADES e COTAS para ME/EPP e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, NÃO SERÁ DESTINADO ITENS EXCLUSIVOS E COTAS RESERVADAS PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, por conta de tal decisão poder representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO**	QUANT ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	Fornecimento de refeições no Restaurante Popular composta por arroz (170g), Feijão (140g), Carne vermelha/branca sem osso (120 g), Acompanhamentos (170 g) Saladas(60g), com suco artificial de 200ml.	UN	255	R\$ 15,00	64.260	R\$ 963.900,00

**** MÁXIMO ADMITIDO**

9.22 A pesquisa de preço foi realizada através da ferramenta LICITACON do tribunal de Contas do Estado (TCE-RS) e com fornecedores locais. O custo estimado total da contratação é de R\$ 963.900,00 (Novecentos e sessenta e três mil, novecentos reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima;

9.23 O valor de referência determinado estabeleceu-se com base nos orçamentos de pesquisa com Aquisições e contratações similares de outros entes públicos disponibilizados no site <https://tcers.tc.br/sistemas-de-controle-externo/?section=LICITACON>, com padrão definido e possuidores de qualificação técnica. Estes seguem em anexo ao presente termo de referência. Desta forma, o valor de referência assegura a ocorrência de itens com preços condizentes ao praticado no mercado consumidor. A metodologia de pesquisa de preço baseia-se na Instrução Normativa nº 73/2020 do Governo Federal.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Bagé;

11.2 **Dotação orçamentária:**

- ELEMENTO 3.3.3.9.0.30.00.00.00/PROJ/ATIVIDADE: 2052 / RECURSO: LIVRE – 1500/ REDUZIDO: 44781

12. DAS PENALIDADES

12.1 O Contratado que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções dispostas no seu art. 156, sendo observados ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

12.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de contratação ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

12.3 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.4 Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.



Prefeitura Municipal de Bagé

Estado do Rio Grande do Sul - RS

Secretaria de Economia, Finanças e Recursos Humanos - SEFIR

Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos

- 12.5 A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do Contratado de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.
- 12.6 Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade do Contratado deverão ser remetidas à procuradoria Geral do Município, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, observadas ainda as disposições contidas no art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021

Valdomiro Jorge Camargo Sagaz

Mat.: 13662

Secretário da Assistência Social, Trabalho e Direitos do Idoso

Marcia Malaguez Cogoy

Mat.: 12527

Chefe de Gabinete do Secretário da Assistência Social, Trabalho e Direitos do Idoso

Juliane Marçal Silveira

Mat.: 11704

Coordenadora do Fundo Municipal da Assistência Social

Felipe Garcia Gonçalves

Mat.: 11991

Técnico Responsável pelo ETP