



TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Registro de preços para futura e eventual aquisição de Lanches.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VENDELINO

Secretarias Municipais

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo e parcelado de lanches prontos para consumo, compreendendo itens doces e salgados, fritos, assados e preparações frias, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, bem como demais unidades administrativas que vierem a demandar o objeto durante a vigência da ata.

A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza variável, recorrente e não contínua da demanda, possibilitando à Administração realizar aquisições conforme a necessidade efetiva, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados. Os itens a serem adquiridos estão devidamente especificados em planilha anexa ao processo administrativo, contemplando diversidade de produtos para atendimento de diferentes perfis de eventos institucionais.

A vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, nos termos da legislação vigente, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação está fundamentada no Estudo Técnico Preliminar previamente elaborado, o qual identificou de forma clara e objetiva a necessidade da aquisição de lanches para suporte às atividades institucionais promovidas pelas diversas Secretarias Municipais. O estudo demonstrou que a inexistência desse fornecimento compromete diretamente a execução de políticas públicas, especialmente aquelas que envolvem reuniões prolongadas, eventos educativos, ações de saúde, encontros comunitários e capacitações técnicas.

Ademais, restou evidenciado que a Administração Pública Municipal não dispõe de estrutura física, equipamentos ou recursos humanos adequados para o preparo interno de alimentos em escala suficiente, o que inviabiliza a execução direta do objeto. Dessa forma, a contratação de empresa especializada se mostra como a alternativa mais eficiente, econômica e segura.



O ETP também concluiu que o Sistema de Registro de Preços é o modelo mais adequado, por proporcionar flexibilidade, controle de gastos, padronização de preços e atendimento eficiente às demandas das Secretarias Municipais, garantindo aderência aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de lanches prontos para consumo imediato, abrangendo todas as etapas necessárias à execução do objeto, desde a aquisição de insumos, preparo dos alimentos, acondicionamento adequado, transporte até a entrega final nos locais indicados pela Administração.

Os produtos deverão ser entregues em condições ideais de consumo, respeitando padrões rigorosos de qualidade, higiene e segurança alimentar, garantindo que os alimentos mantenham suas características sensoriais (sabor, aroma, textura e aparência) até o momento da entrega. A solução contempla, ainda, a necessidade de logística eficiente, capaz de atender diferentes locais e horários, inclusive com entregas simultâneas ou em curtos intervalos de tempo.

Não se trata de fornecimento que demande manutenção ou assistência técnica, porém exige elevado padrão de controle de qualidade, regularidade na execução e capacidade operacional da contratada, tendo em vista tratar-se de produtos perecíveis e destinados ao consumo imediato em eventos públicos e institucionais.

4. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, incluindo aquelas estabelecidas pela Vigilância Sanitária Estadual e Municipal, sendo obrigatório que todos os alimentos sejam preparados em ambiente adequado, com controle de higiene, manipulação segura e rastreabilidade dos insumos utilizados. A contratada deverá possuir alvará sanitário válido e cumprir integralmente as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia da entrega, sendo expressamente exigido que os itens fritos sejam produzidos imediatamente antes do fornecimento, de modo a garantir que sejam entregues quentes, crocantes e sem excesso de óleo. Não serão aceitos produtos com aspecto de requentados, frios, ressecados ou com qualquer alteração de qualidade. Produtos assados deverão apresentar frescor e maciez, enquanto itens frios deverão ser mantidos em temperatura adequada até o momento da entrega.



A contratada deverá garantir logística eficiente e pontualidade absoluta nas entregas, considerando que os produtos serão utilizados em eventos com horários previamente definidos. Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo imediato, sem necessidade de qualquer intervenção por parte da Administração, sendo vedado o fornecimento de produtos sem finalização adequada.

As embalagens deverão ser apropriadas para alimentos, resistentes, higiênicas, vedadas e, preferencialmente, individuais, garantindo proteção contra contaminação e preservação da qualidade dos produtos. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, podendo ser exigido o uso de caixas térmicas para manutenção da temperatura.

A contratada deverá manter padrão de qualidade uniforme, independentemente da quantidade solicitada, bem como garantir capacidade de atendimento em demandas emergenciais. Será obrigatória a substituição imediata de produtos em desacordo com as especificações, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento pelas Secretarias Municipais demandantes, contendo especificação dos itens, quantidades, local e horário de entrega. A contratada deverá atender integralmente às solicitações dentro dos prazos estabelecidos, respeitando a programação dos eventos institucionais.

Os pedidos poderão ocorrer com antecedência variável, incluindo demandas programadas e eventuais solicitações emergenciais, devendo a contratada possuir capacidade operacional para atendimento em curto prazo. A entrega deverá ocorrer no local indicado, podendo abranger diferentes pontos do Município, incluindo zona urbana e rural.

A contratada deverá manter comunicação ativa com a Administração, garantindo agilidade na confirmação dos pedidos, esclarecimento de dúvidas e resolução de eventuais problemas. O descumprimento das condições de execução poderá ensejar aplicação de penalidades contratuais.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidores formalmente designados pela Administração, vinculados às Secretarias Municipais demandantes, cabendo-lhes acompanhar a execução do objeto, verificar o cumprimento das obrigações contratuais e atestar o recebimento dos produtos.



A fiscalização será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo a verificação da qualidade dos alimentos, temperatura no momento da entrega, condições de acondicionamento, pontualidade e conformidade com as especificações técnicas. Poderão ser realizadas inspeções nas instalações da contratada, a qualquer tempo, para verificação das condições de preparo.

Eventuais irregularidades deverão ser formalmente registradas, sendo assegurado à contratada o direito de manifestação, sem prejuízo da aplicação de penalidades. A gestão contratual deverá assegurar o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A medição será realizada com base nas quantidades efetivamente fornecidas e aceitas pela Administração, mediante conferência no ato da entrega. Somente serão considerados aptos para pagamento os produtos que atenderem integralmente às especificações deste Termo de Referência.

O pagamento será efetuado em até 20 dias mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, após verificação da regularidade do fornecimento. O prazo de pagamento observará a legislação vigente e as normas internas da Administração.

Não serão pagos produtos recusados, danificados ou em desacordo com as especificações, sendo de responsabilidade da contratada a substituição imediata.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, em razão da natureza comum dos bens a serem adquiridos. O critério de julgamento visa assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Os licitantes deverão comprovar regularidade fiscal, qualificação técnica e capacidade operacional compatível com o objeto, podendo ser exigida apresentação de alvará sanitário, atestados de capacidade técnica e demais documentos pertinentes.

Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, desde que atenda integralmente às exigências técnicas e legais estabelecidas no edital.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de mercado, considerando a média dos preços obtidos junto a



*Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul*



fornecedores do ramo alimentício, conforme planilha detalhada constante no processo administrativo.

O valor global estimado é de **R\$ 289.180,00 (duzentos e oitenta e nove mil cento e oitenta reais)**, considerado compatível com os preços praticados no mercado e adequado às necessidades das Secretarias Municipais.

A metodologia adotada assegura transparência, economicidade e confiabilidade na formação dos preços, sendo a planilha de cálculo parte integrante do processo, podendo ser classificada como documento sigiloso até a conclusão do certame, conforme legislação aplicável.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação encontra-se devidamente prevista no orçamento das Secretarias Municipais demandantes, estando os recursos financeiros devidamente assegurados.

A despesa será classificada como de custeio, vinculada à manutenção das atividades institucionais do Município, sendo compatível com as dotações orçamentárias vigentes. A execução financeira observará as normas de direito financeiro, garantindo regularidade e transparência na aplicação dos recursos públicos.

São Vendelino, 05 de maio de 2026.

CAREN ISABEL SCHNEIDER DALCIN

Secretária Geral de Governo

Resp. pela Secretaria Municipal da Administração e Meio Ambiente

DÉBORA LUTZ JUCHEM

Resp. pela Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Turismo.

LAÍS KOLLER DEWES

Secretária Municipal da Saúde e Assistência Social

VANDUIR SPIASSI

Secretário Municipal de Obras e Trânsito,

Resp. pela Secretaria Municipal da Agricultura