**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO** 330/2025

*Necessidade da Administração:* Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Viação, Obras Públicas e Serviços Urbanos.

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

O presente termo tem por objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Viação, Obras Públicas e Serviços Urbanos.

O presente Termo de Referência parte da Solicitação Interna nº: 330/2025.

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

Conforme o estudo realizado chegou-se a necessidade de contratação dos seguintes objetos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrição** | **Quantidade** | **Unidade** |
| Marmitas prontas para o consumo, em embalagem de no mínimo 750g, com gêneros alimentícios diversos de acordo com a descrição:   1. **Básico:** arroz (100g), feijão/lentilha(150g), macarrão/polenta (150g): 2. **Carnes** (300g) 3. **Guarnição complementar**, 4. **Salada e vegetais (100-200g)**   **1 fruta de sobremesa (100-200g)** Obs: A salada e vegetais deverão vir em marmita separada, com no mínimo 1 salada e 2 vegetais por marmita. Produtos para solicitação de retirada conforme a necessidade da secretaria. Não repetir a mesma marmita na semana. | 2.000,0 | Und |
| **BASICO**  Arroz parabolizado tipo 1  Feijão carioca/Feijão preto/vermelho ou lentilha.  Macarrão com molho vermelho/macarrão alho e óleo/macarrão com molho branco/macarrão à bolonhesa ou polenta cozida / polenta frita / polenta recheada / polenta brustolada ou nhoque com molho.  **CARNES**  **Carne Bovina** (musculo/ patinho/coxão mole/ carne moída de 1°/contra file/costela/ lagarto).  **Carne de frango** (coxa e sobre coxa/ peito de frango/ file de carne moída).  **Carne suína** (bisteca/ costelinha/ pernil).  **Carne de peixe** (file de tilapia / liguado/robalo/castanha)  **Embutidos** (linguiça) máximo 2x no mês junto com outra carne  **Ovo, cozido**/frito/omelete – 1 x na semana junto com uma carne  **GUARNIÇÃO COMPLEMENTAR** (pelo menos 1 por marmita)  Bolinho de arroz/ bolinho de chuva/ mandioca cozida ou frita/ purê de batatas ou de mandioca/ batata inglesa em molho ou assada/ batata doce assada ou cozida/ moranga refogada ou caramelizada.  **VEGETAIS – CRU OU COZIDOS**  Chuchu/ cenoura/repolho / abobrinha/ vagem/ beterraba/ brócolis/ couve-flor/ couve manteiga/ rabanete/ tomate/ cebola/ pepino/berinjela, etc.  **SALADAS – FOLHAS**  Alface / rúcula/ radite / agrião/ almeirão/ acelga/ chicória/espinafre/ etc.  **SOBREMESA**  1 fruta variada. | | |

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Viadutos, como se vê do item N° 04 daquele documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a realização de um (a) Pregão, tendo como critério de julgamento Menor Preço, objetivando a contratação de empresa para Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Viação, Obras Públicas e Serviços Urbanos.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os bens/serviços ora licitados têm natureza de bens/serviços 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 Pregão, tendo como critério de julgamento Menor Preço, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação: Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Viação, Obras Públicas e Serviços Urbanos.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Os produtos serão retirados conforme necessidade da Secretaria.

**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

O pagamento é previsto para ser efetuado 10 dias após a entrega da mercadoria, mediante apresentação da Nota Fiscal da Empresa e após a devida conferência e consequente liquidação/ateste de que os produtos/serviços foram entregues/prestados de forma adequada.

**8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo de Pregão.

**9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada o valor conforme descrito abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrição** | **Quantidade** | **Unidade** | **Unitário** | **Total** |
| Marmitas prontas para o consumo, em embalagem de no mínimo 750g, com gêneros alimentícios diversos de acordo com a descrição:   1. **Básico:** arroz (100g), feijão/lentilha(150g), macarrão/polenta (150g): 2. **Carnes** (300g) 3. **Guarnição complementar**, 4. **Salada e vegetais (100-200g)**   **1 fruta de sobremesa (100-200g)** Obs: A salada e vegetais deverão vir em marmita separada, com no mínimo 1 salada e 2 vegetais por marmita. Produtos para solicitação de retirada conforme a necessidade da secretaria. Não repetir a mesma marmita na semana. | 2.000,0 | Und | R$ 24,75 | R$ 49.500,00 |
| **BASICO**  Arroz parabolizado tipo 1  Feijão carioca/Feijão preto/vermelho ou lentilha.  Macarrão com molho vermelho/macarrão alho e óleo/macarrão com molho branco/macarrão à bolonhesa ou polenta cozida / polenta frita / polenta recheada / polenta brustolada ou nhoque com molho.  **CARNES**  **Carne Bovina** (musculo/ patinho/coxão mole/ carne moída de 1°/contra file/costela/ lagarto).  **Carne de frango** (coxa e sobre coxa/ peito de frango/ file de carne moída).  **Carne suína** (bisteca/ costelinha/ pernil).  **Carne de peixe** (file de tilapia / liguado/robalo/castanha)  **Embutidos** (linguiça) máximo 2x no mês junto com outra carne  **Ovo, cozido**/frito/omelete – 1 x na semana junto com uma carne  **GUARNIÇÃO COMPLEMENTAR** (pelo menos 1 por marmita)  Bolinho de arroz/ bolinho de chuva/ mandioca cozida ou frita/ purê de batatas ou de mandioca/ batata inglesa em molho ou assada/ batata doce assada ou cozida/ moranga refogada ou caramelizada.  **VEGETAIS – CRU OU COZIDOS**  Chuchu/ cenoura/repolho / abobrinha/ vagem/ beterraba/ brócolis/ couve-flor/ couve manteiga/ rabanete/ tomate/ cebola/ pepino/berinjela, etc.  **SALADAS – FOLHAS**  Alface / rúcula/ radite / agrião/ almeirão/ acelga/ chicória/espinafre/ etc.  **SOBREMESA**  1 fruta variada. | | | | |

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal, 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 Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Código** | **Elemento** | **Recurso** |
| 939 | 339030070000 | 1500 |
| 2961 | 339039410000 | 1500 |

Viadutos – RS, 24 de julho de 2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sergio Juliano Franzon

Secretário de Obras