



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



TERMO DE REFERÊNCIA – Convênio Administrativo

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

A presente proposta tem por objetivo a celebração de convênio no âmbito do Programa Prato Gaúcho (PPG) – Cozinhas Comunitárias, visando o aporte de recursos estaduais para implantação e custeio inicial de uma Cozinha Comunitária no Município de Tramandaí, destinada ao preparo e fornecimento de refeições balanceadas e gratuitas para famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar. Durante a vigência do convênio, os recursos serão aplicados na estruturação física do espaço, aquisição de equipamentos e utensílios, bem como no apoio ao custeio de gêneros alimentícios e insumos necessários à produção diária das refeições. A cozinha funcionará como um equipamento público de segurança alimentar e nutricional, oferecendo em média 100 refeições por dia, cinco vezes por semana, sob gestão da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social. Encerrado o prazo do convênio, o município compromete-se a garantir a continuidade da oferta das refeições, utilizando recursos próprios, parcerias com o comércio local, doações e programas federais e estaduais complementares. A manutenção da estrutura física e o custeio das atividades serão incorporados ao planejamento orçamentário municipal, assegurando a sustentabilidade e permanência do serviço público de alimentação e promoção da dignidade humana, de forma integrada às políticas de assistência social e segurança alimentar do município.

Item	Descrição	Validade e outras exigências	Qtde	Val. Unit.	Val. Tot.
1.	Abacaxi pérola, com coroa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro para consumo, com polpa firme, intacta, pesando de 1 a 1,5 kg a unidade.	-	200 unid	R\$ 10,85	R\$ 2.170,00
2.	Agulha, carne bovina de 2ª, sem osso, resfriada, com teor de gordura de no máximo 15%, isenta de tecidos inferiores (cartilagens).	-	190 kg	R\$ 33,01	R\$ 6.271,90
3.	Alface verde em pés, folhas novas sem rupturas tamanho grande, de 1ª qualidade.	-	840 unid	R\$ 6,86	R\$ 5.762,40
4.	Alho em cabeças, dentes grandes e novos, sem brotamentos, de 1ª qualidade.	-	70 kg	R\$ 44,33	R\$ 3.103,10
5.	Arroz branco subgrupo polido, cru, tipo 01, classe longo fino, em embalagem plástica termossoldada de 01 kg.	Deve constar obrigatoriamente na embalagem a data de fabricação e data e validade mínima da data de entrega de 10 meses.	1120 kg	R\$ 7,21	R\$ 8.075,20
6.	Banana caturra em cachos, médio grau de amadurecimento, casca lisa e sã, sem machucados significativos tamanho homogêneo, produto de 1ª qualidade.	-	560 kg	R\$ 7,15	R\$ 4.004,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



7.	Batata doce (branca ou rosa), nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, homogêneo, casca sã, sem esverdeamento, limpa.	-	210 kg	R\$ 7,08	R\$ 1.486,80
8.	Batata inglesa branca ou rosa, tamanho grande, homogêneo, produto de 1ª qualidade.	-	420 kg	R\$ 8,71	R\$ 3.658,20
9.	Bergamota comum nova de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas.	-	560 kg	R\$ 9,83	R\$ 5.504,80
10.	Beterraba sem talos tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, produto de 1ª qualidade.	-	130 kg	R\$ 8,85	R\$ 1.150,50
11.	Brócolis verde, de 1ª qualidade tamanha de médio a grande, boa aparência, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter sujidades, corpos estranhos, apresentar cor, odor, e sabor próprios.	-	560 unid	R\$ 7,97	R\$ 4.463,20
12.	Carré suíno, resfriado, com osso, proveniente de animais jovens, cor rosada característica, com acabamento de gordura de no máximo 0,5 cm, cortado em fatias uniformes.	-	90 kg	R\$ 24,30	R\$ 2.187,00
13.	Cebola branca, nacional, sem réstia, tamanho médio, sem rupturas, sem brotos, livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, sem machucaduras na casca, sem bolores que possam alterar sua aparência ou sabor, 1ª qualidade.	-	490 kg	R\$ 6,18	R\$ 3.028,20
14.	Cenoura sem talos, tamanho grande, tenra, produto de 1ª qualidade.	-	280 kg	R\$ 8,71	R\$ 2.438,80
15.	Chuchu <i>in natura</i> , de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas ou sinais de doenças, tamanhos e formatos uniformes.	-	280 kg	R\$ 7,14	R\$ 1.999,20
16.	Chuleta bovina, corte do lombo com osso (contrafilé com osso), fatiada em espessura uniforme, com gordura lateral característica.	-	90 kg	R\$ 40,14	R\$ 3.612,60
17.	Couve flor tamanho grande, sem folhas, flores bem fechadas, clara, produto de 1ª qualidade	-	420 unid	R\$ 12,41	R\$ 5.212,20
18.	Couve manteiga verde, em molhos, produto de 1ª qualidade, novo, sem folhas queimadas e amareladas.		350 molho/maço	R\$ 6,16	R\$ 2.156,00
19.	Coxa e sobrecoxa, cortes inteiros, com pele e osso, congelados individualmente, isentos de penas e excesso de gelo.	-	1.050 kg	R\$ 17,40	R\$ 18.270,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



20.	Coxão mole, corte traseiro, sem osso, macio, com pouca gordura, livre de nervos e pelancas.	-	270 kg	R\$ 53,00	R\$ 14.310,00
21.	Farinha de mandioca, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, tipo 01, em embalagem plástica de 1 kg.	Prazo de validade mínimo a partir da entrega de 5 meses.	105 kg	R\$ 8,62	R\$ 905,10
22.	Farinha de milho média, tipo 01, em pacotes de 01 kg. Composição: 100 % milho, na cor amarela, não pré-cozido, em embalagem plástica transparente, resistente, com solda reforçada.	Validade mínima aceita de 6 meses a contar da data da entrega.	175 kg	R\$ 7,02	R\$ 1.228,50
23.	Feijão preto, pacotes de 1 kg, tipo 01, feijão preto novo, de 1ª qualidade, em embalagem resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Sem sujidades, de fácil cozimento, previamente escolhido.	Validade mínima aceita da data da entrega é de 8 meses.	805 kg	R\$ 9,81	R\$ 7.897,05
24.	Filé de peixe limpo, (peixe tipo Tilápia) congelado, sem espinhas,ostas firmes, livre de pele, cartilagens, livre de espinhas e parasitas, o produto deve apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima, conservada, sem rupturas ou incisões, odor característico, interfolhados unitariamente, produto novo, coloração clara, odor característico, sem escamas, limpo, para alimentação infantil, filés com aproximadamente 60 gramas, embalagem com fácil visualização	-	420 kg	R\$ 48,80	R\$ 20.496,00
25.	Laranja pera para suco, tamanho grande homogêneo, grau de amadurecimento médio, fruta sã, produto de 1ª qualidade.	-	140 kg	R\$ 6,56	R\$ 918,40
26.	Lentilha tipo 01, pacotes plásticos de 400 a 500 gramas, sem a presença de grãos mofados.	Validade mínima da data da entrega de 180 dias.	175 kg	R\$ 9,32	R\$ 1.631,00
27.	Limão taiti de primeira qualidade, frescos, sãos, com grau de amadurecimento médio, adequado para o consumo, livre de sujidades.	-	30 kg	R\$ 6,19	R\$ 185,70
28.	Maçã fuji grau médio de maturação, sem machucadura, de colheita recente, tamanho grande homogêneo, produto de 1ª qualidade.	-	385 kg	R\$ 10,55	R\$ 4.061,75
29.	Macarrão tipo espaguete, sêmola com ovos, pacote de 500 gramas.	Validade mínima de 180 dias.	280 pct	R\$ 5,44	R\$ 1.523,20
30.	Macarrão tipo parafuso sêmola com ovos, pacote de 500 gramas.	Validade mínima de 180 dias.	280 pct	R\$ 4,52	R\$ 1.265,60



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



31.	Macarrão tipo penne sêmola com ovos, pacote de 500 gramas.	Validade mínima de 180 dias.	280 pct	R\$ 5,09	R\$ 1.425,20
32.	Mamão (formosa ou papaia), tamanho grande, grau médio de amadurecimento, sem machucadura, de colheita recente, produto de 1ª qualidade;	-	175 kg	R\$ 8,05	R\$ 1.408,75
33.	Mandioca/aipim descascado, nova, limpa, produto não pode apresentar mofo, pontos esverdeados e nem avermelhados nas pontas, partes amolecidas, secas ou rachaduras.	-	360 kg	R\$ 6,43	R\$ 2.314,80
34.	Manga tommy de primeira qualidade, de tamanho médio, grau de amadurecimento médio, própria para consumo, frescas, inteira, sãs, não estando muito verde e nem muito maduras, não demonstrando apodrecimento.	-	180 kg	R\$ 7,48	R\$ 1.346,40
35.	Melancia tamanho médio, formato oval, grau de amadurecimento médio, produto de primeira qualidade, tamanho homogêneo, produto novo.	-	85 kg	R\$ 5,01	R\$ 425,85
36.	Melão espanhol, de primeira qualidade, com grau de amadurecimento médio, tamanho grande.	-	180 kg	R\$ 8,16	R\$ 1.468,80
37.	Moranga cabotiá, tamanho grande, homogêneo, produto de 1ª qualidade.	-	140 kg	R\$ 6,18	R\$ 865,20
38.	Ovos brancos de galinha, casca lisa e limpa, tamanho grande, classe A.	Embalados em isolantes térmicos de papelão. Validade mínima de 10 dias da data da entrega, com identificação da validade.	70 dz	R\$ 10,17	R\$ 711,90
39.	Paleta, corte do quarto dianteiro, sem osso, com gordura e nervos aparados.	-	190 kg	R\$ 40,05	R\$ 7.609,50
40.	Patinho, corte do quarto traseiro, sem osso, extra limpo (mínimo de gordura, cartilagens e sebos). Peça inteira ou em bifes.	-	190 kg	R\$ 52,82	R\$ 10.035,80
41.	Peito de frango resfriado cortado em filés de 50 gramas, sem pele, sem excesso de gordura ou cartilagens, embalado em sacos atóxicos originais de 1 a 2 kg, com identificação.	Na embalagem deve conter a data de validade mínima sob refrigeração de 7 dias a contar da entrega.	140 kg	R\$ 28,29	R\$ 3.960,60
42.	Pepino Japonês ou Comum, de primeira qualidade. Frutos frescos, firmes, com casca de cor verde característica, sem manchas amarelas ou ferimentos. Polpa	-	30 kg	R\$ 6,27	R\$ 188,10



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



	crocante e sementes não desenvolvidas. Tamanho uniforme (médio). Isento de terra e parasitas.				
43.	Pêra Williams, de 1 qualidade, para consumo de crianças até 5 anos de idade, grau de amadurecimento médio, peso médio de 120 a 170 gramas, mole.	-	210 kg	R\$ 12,64	R\$ 2.654,40
44.	Pêssego tamanho médio, produto de 1ª qualidade.	-	85 kg	R\$ 16,13	R\$ 1.371,05
45.	Pimentão verde, tamanho grande, firme, casca lisa e brilhante, deve apresentar ausência de manchas, de primeira qualidade;	-	25 kg	R\$ 22,13	R\$ 553,25
46.	Repolho verde, em cabeças grandes, produto novo, sem a presença de mofo, bolores e folhas murchas, de 1ª qualidade;	-	210 unid	R\$ 6,75	R\$ 1.417,50
47.	Rúcula em molhos, folhas novas, de 1ª qualidade;	-	420 molho/maço	R\$ 4,60	R\$ 1.932,00
48.	Salsichão suíno, resfriado ou congelado, produzido com carne suína selecionada e condimentos naturais, com baixo teor de gordura e umidade, acondicionado em embalagem plástica resistente de até 5 kg.	-	140 kg	R\$ 25,53	R\$ 3.574,20
49.	Tatu, carne bovina de 1ª, resfriada, livre de sebos, nervos e cartilagens, acondicionada em embalagem primária plástica atóxica e resistente.	-	180 kg	R\$ 40,55	R\$ 7.299,00
50.	Tempero verde fresco em molhos grandes que contenham salsa e cebolinha, produto de 1ª qualidade, sem folhas queimadas e amareladas.	-	280 molho/maço	R\$ 4,95	R\$ 1.386,00
51.	Tomate longa vida, tamanho grande, grau médio de amadurecimento, produto de 1ª qualidade.	-	650 kg	R\$ 9,67	R\$ 6.285,50
52.	Uva branca e rosa, grau médio de amadurecimento, produto de 1ª qualidade.	-	85 kg	R\$ 13,35	R\$ 1.134,75
53.	Vagem in natura, coloração verde, fresca, a granel, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração, pronto para o consumo.	-	70 kg	R\$ 12,97	R\$ 907,90
54.	Lombo suíno, resfriado, sem osso, proveniente de lombo de suíno de sadio, cor rosada, odor e sabor próprios.	Com camada mínima de gordura, isento de cartilagens e tecidos tendinosos.	260 kg	R\$ 33,20	R\$ 8.632,00
					R\$ 207.884,85



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação tem por finalidade a implantação e custeio de uma Cozinha Comunitária no Município de Tramandaí, no âmbito do Programa Prato Gaúcho (PPG), coordenado pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado do Rio Grande do Sul (SEDES).

A iniciativa visa atender famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, ampliando o acesso a refeições saudáveis e promovendo ações de segurança alimentar e nutricional.

A contratação justifica-se pela necessidade de estruturar um equipamento público de referência que ofereça, de forma contínua e gratuita, alimentação de qualidade à população mais vulnerável, fortalecendo as políticas de assistência social e contribuindo para a redução da fome e da desigualdade.

A opção pela adesão ao Programa Prato Gaúcho foi motivada pela eficiência do modelo de cozinhas comunitárias, que permite a integração de recursos estaduais e municipais, utilização de infraestrutura local, articulação com entidades e doadores e geração de impacto social direto.

A contratação proposta está prevista no Plano de Contratações Anuais do Município de Tramandaí, aprovado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, e encontra-se alinhada às metas do Plano Plurianual (PPA) e da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), garantindo conformidade com as políticas públicas e a responsabilidade fiscal.

Trata-se de uma iniciativa estratégica que visa garantir suporte técnico e financeiro para a implantação e/ou ampliação e fomento de Cozinhas Comunitárias. As cozinhas comunitárias são promotoras de saúde, sendo assim contribuem para melhorias no consumo alimentar e nutricional da população. Elas também funcionam como uma estratégia para a soberania alimentar por meio da participação comunitária e do processo de empoderamento coletivo. Além disso o local poderá ser utilizado para atividades e ações de educação alimentar e nutricional. O objetivo é fornecer alimentação de qualidade e em quantidades adequadas para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social e insegurança alimentar e nutricional, assegurando a efetivação do direito humano à alimentação adequada.

O programa deverá fornecer refeições de almoço, de forma sistemática, contínua e gratuita respeitando as orientações do Guia Alimentar da População Brasileira, e as seguintes metas:

1. Ofertar refeições: O programa deve garantir gratuitamente a oferta de no mínimo 100 refeições/dia, no almoço, durante 5 (cinco) dias por semana, onde cada cozinha comunitária deverá entregar 500 refeições por semana, 2.000 refeições mês e 16.000 refeições que serão servidas por 8 meses, até o final do término do convênio. O local será no CRÁS São Francisco, situado a rua Cristóvão Colombo nº 376, bairro São Francisco II. Os horários serão de 12h as 14h, de segunda-feira a sexta-feira.
2. Promover a agricultura familiar: Incentivar a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar para a composição das refeições, promovendo a inclusão econômica e social dos agricultores familiares;
3. Reduzir o desperdício de alimentos: Utilizar integralmente os alimentos, incluindo cascas, folhas e talos, na preparação das refeições pelo menos uma vez por semana. O nutricionista deve orientar sua equipe de trabalho e promover atividades que incentivem os comensais a experimentarem



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



novos alimentos e aproveitar ao máximo os alimentos oferecidos pelas cozinhas;

4. Educação Alimentar e Nutricional: Realizar, no mínimo, uma atividade de educação alimentar e nutricional por mês para os beneficiários e colaboradores da cozinha;
5. Implementar o Sistema Municipal de SAN e aderir ao SISAN: Estabelecer e consolidar componentes do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, como CAISAN, COMSEA e Planos Municipais;

Fatores a serem observados na localização e implantação da cozinha:

- Identificar com a Vigilância Socioassistencial os bairros e territórios com mais famílias em vulnerabilidade social com indicadores do CADÚnico;
- O local deverá possuir infraestrutura urbanabásica: rede pública de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para águas pluviais e esgotamento sanitário (ou construção de fossa séptica);
- Garantir a implantação em áreas seguras contra novas enchentes e desastres, fora das zonas de risco de inundações e deslizamentos, utilizando como base o Mapa Único Plano Rio Grande (MUP-RS);
- Priorizar a implantação da cozinha comunitária em regiões com grande número de pessoas afetadas por desastres naturais, de alta vulnerabilidade social, baixa renda e alta densidade demográfica;
- A Cozinha Comunitária deverá estar localizada em áreas livres de odores indesejáveis, fumaça, poeira ou outros contaminantes;
- O imóvel destinado à cozinha comunitária poderá ser próprio ou alugado e deverá possuir acessibilidade, estrutura apropriada, além de condições sanitárias e seguras. É necessário também que o imóvel esteja em conformidade com as normas vigentes de prevenção e combate a incêndio, dedicando especial atenção a esses regulamentos;
- Priorizar a implantação próxima a outros equipamentos públicos para viabilizar ações integradas no território e próxima a vias principais para facilitar a logística e o acesso;
- A localização deste equipamento público deve possibilitar que os usuários não precisem utilizar meios de transporte para se deslocarem durante o horário de almoço e/ou jantar;
- Utilizar materiais resistentes, de baixa manutenção, disponíveis na região e de baixa pegada de carbono;
- Buscar soluções adequadas de isolamento térmico para melhorar as condições de habitabilidade;
- Adotar pisos e paredes fáceis de higienizar e resistentes à umidade;
- Buscar realizar a gestão de água e resíduos, coletar e reutilizar água da chuva para limpeza e irrigação de hortas em caso de possuir hortas;
- Instalar dispositivos economizadores de água (torneiras e descargas de baixo consumo);
- Poderá ser criado hortas comunitárias para abastecimento sustentável e educação alimentar e nutricional;
- Garantir um estoque emergencial de alimentos não perecíveis para situações de crise climática;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



- Planejar um layout flexível para adaptar a cozinha comunitária a diferentes usos (oficinas, emergências, distribuição de alimentos);
- Certificar-se de que a infraestrutura suporte geradores ou baterias solares para emergências.

A instalação de cozinhas deve estar em conformidade com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS) para garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos consumidores. Elas estabelecem requisitos e recomendações para serviços de alimentação e a garantia da qualidade dos produtos ofertados. Seguem algumas legislações importantes:

- **RDC 216/2004** – Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, como higiene pessoal, instalações, equipamentos, armazenamento e transporte de alimentos;
- **RDC 52/2014 atualiza a RDC 216/2004** e dispõe sobre requisitos de boas práticas para serviço de alimentação, incluindo cozinhas industriais;
- **Portaria SES 799/2023** – Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- **Resolução CFN 600/2018** – Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

Além disso, é necessário cumprir: demais leis federais, estaduais e municipais que complementam estas normas específicas. Ainda, atentar para demais exigências de alvarás sanitários e/ou de segurança contra incêndio.

Área mínima necessária para a instalação de cozinhas comunitárias

Estrutura física	Refeições / Viandas	Refeições / Refeitório
Área recepção e higiene dos alimentos	OK	-
Despensa de alimentos	OK	-
Áreas de pré-preparo de alimentos	OK	-
Áreas de preparo de alimentos	OK	-
Depósitos de lixo seco e orgânico	OK	-
Depósito de material de limpeza	OK	-
Pia, tipo lavatório, para higienização das mãos na cozinha	OK	-
Bancada e pia de higienização de louças e utensílios de cozinha	OK	-
Área de distribuição e entrega das Viandas	OK	-
Refeitório no local com mesas e cadeiras de acordo com o número de refeições servidas	-	-
Bebedouro com água natural e gelada	OK	-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



Sanitários masculino e feminino e para acessibilidade	OK	-
Vestiário e sanitários funcionários	OK	-
Janelas para o externo cozinha, despensa, refeitório e sanitários	OK	-
Gerador de Energia a Diesel com potência mínima de Saída de 6,5 VA	-	-
Reservatório de água em fibra com capacidade de 5000 litros (4 und, sendo 1 delas para utilização como cisterna)	-	-

Modalidade de acesso: No Programa Prato Gaúcho, o município fornecerá o almoço na modalidade: Refeições em viandas plásticas térmicas retornáveis.

- Refeições em viandas plásticas térmicas retornáveis: o beneficiário receberá a refeição em vianda térmica para consumir no seu domicílio. Recomenda-se ter o dobro de viandas em relação ao número de famílias atendidas, para facilitar a troca diariamente.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, de forma contínua e planejada, destinados ao preparo de refeições no âmbito da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social, viabilizando a execução do Programa Prato Gaúcho.

A contratação será realizada com fornecimento parcelado, considerando a natureza dos produtos, especialmente os perecíveis, de modo a garantir maior eficiência no abastecimento, redução de desperdícios e manutenção da qualidade dos alimentos.

No que se refere ao ciclo de vida do objeto, a solução contempla todas as etapas envolvidas, desde a aquisição até o consumo final dos alimentos, conforme descrito a seguir:

1. **Aquisição:** seleção de fornecedores aptos a fornecer gêneros alimentícios de qualidade, com observância às normas sanitárias e às especificações técnicas definidas no Termo de Referência, garantindo preços compatíveis com o mercado e ampla competitividade.
2. **Transporte e entrega:** os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas, respeitando as exigências de conservação, especialmente no caso de produtos perecíveis, assegurando a integridade e a qualidade até o momento da entrega nas unidades indicadas pela Administração.
3. **Recebimento e armazenamento:** os produtos serão recebidos por servidores responsáveis, que realizarão a conferência quanto à qualidade, quantidade, validade e condições de conservação, sendo posteriormente armazenados de acordo com suas características específicas, observando boas práticas de higiene e organização.
4. **Preparo e utilização:** os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo de refeições na cozinha vinculada ao CRAS, em conformidade com as normas sanitárias e orientações



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



nutricionais, garantindo a qualidade, segurança e adequação dos alimentos oferecidos à população.

5. **Consumo e destinação final:** as refeições preparadas serão destinadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional.
6. **Gestão de resíduos e sustentabilidade:** serão adotadas práticas para redução de desperdícios de alimentos, bem como destinação adequada dos resíduos orgânicos e das embalagens, observando princípios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental.

Ao longo do tempo, a solução permitirá a manutenção contínua do fornecimento de refeições, garantindo regularidade no atendimento, eficiência na utilização dos recursos públicos e melhoria das condições de vida da população atendida.

Por fim, destaca-se que a solução proposta é simples, eficiente e amplamente adotada pela Administração Pública, não demandando tecnologias complexas, sendo plenamente viável do ponto de vista técnico, operacional e econômico.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os gêneros alimentícios deverão ser novos, de primeira qualidade, próprios para consumo humano, dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária, e entregues em perfeitas condições de conservação, higiene e acondicionamento, respeitando as características específicas de cada item.

Os produtos deverão atender às normas estabelecidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, especialmente no que se refere à rotulagem, validade, armazenamento, transporte e procedência, garantindo a segurança alimentar dos usuários finais. Os itens deverão apresentar prazo de validade compatível com seu consumo, sendo vedada a entrega de produtos com validade reduzida, salvo quando previamente autorizado pela Administração.

No caso de gêneros perecíveis, como carnes, frutas, verduras e demais produtos sensíveis, deverá ser assegurado o transporte em condições adequadas de temperatura e conservação, conforme exigido pela legislação, de modo a evitar contaminações e perdas.

A empresa contratada deverá possuir regularidade sanitária, podendo ser exigida a apresentação de alvará sanitário ou documento equivalente, emitido pelo órgão competente, bem como atender às boas práticas de manipulação e distribuição de alimentos.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada ou conforme demanda, de acordo com as necessidades da Secretaria, garantindo o abastecimento contínuo e evitando desperdícios, especialmente no caso de produtos perecíveis.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, sem avarias, devidamente identificadas, contendo informações claras quanto à composição, data de fabricação, prazo de validade e lote, quando aplicável.

A contratada deverá assegurar a substituição imediata de quaisquer itens que apresentem desconformidade com as especificações exigidas, sem ônus adicional para a Administração.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



EXIGÊNCIAS GERAIS

As empresas deverão apresentar:

- Alvará Sanitário expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município, da sede da empresa licitante, em vigor, comprovando que a licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios (para todos os itens).
 - a. Caso a empresa licitante seja isenta de Alvará Sanitário, deverá apresentar declaração de isenção emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa licitante.
 - b. Caso a licitante não possua Alvará Sanitário, tendo em vista a implantação da Lei Estadual nº 14376/2013, deverá apresentar declaração expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município, da sede da licitante em vigor, atestando que o local foi inspecionado e atende as normas sanitárias para operar no ramo de gêneros alimentícios.
 - c. Exclusivamente para o item/lote 38 (Ovos), além dos requisitos citados, o produto deverá ser entregue em embalagens de 12 (doze) unidades e conter a indicação clara da classe do ovo, a validade visível e o selo de inspeção do órgão competente.
- A entrega de todos os produtos deverá ser realizada no local indicado no item “5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO”.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

1. A(s) licitante(s) fornecedora(s) de produtos cárneos (itens/ lotes 02, 12, 16, 19, 20, 24, 39 a 41, 48, 49 e 54), deverá(ão) apresentar licença (atualizada) do veículo, próprio ou contratado, para seu transporte.
 - Dentro do Município o veículo deverá ser isotérmico e fora do Município deverá ser refrigerado;
 - A licença será fornecida pela Vigilância Sanitária da sua rede, indicando a placa do veículo;
 - Caso a licitante apresente licença de veículo contratado, deverá apresentar juntamente o contrato firmado entre a licitante e o proprietário do veículo, com firma reconhecida em cartório ou assinatura digital.
2. A(s) empresa(s) fornecedora(s) dos itens/lotes 02, 12, 16, 19, 20, 24, 38 a 41, 48, 49 e 54 deverá(ão) apresentar registro nos órgãos responsáveis por supervisionar produtos de origem animal, tais como: **SIM** (Sistema de Inspeção Municipal) e/ou **CISPOA** (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e/ou **SIF** (Sistema de Inspeção Federal) e/ou **SUSAF** (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) e/ou **SISAN** (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) e/ou **DIPOA** (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e/ou órgão responsável da(s) empresa(s) fabricante(s) e/ou frigorífico(s) da marca ofertada.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



3. As empresas que apresentarem registro no **SIM** (Sistema de Inspeção Municipal) deverão ser sediadas neste Município.

- **Armazenamento dos produtos (cárneos):** O item filé de peixe (item/lote 24) é o único produto cárneo que pode ser entregue resfriado ou congelado. Salientamos que o item deve cumprir todas as exigências existentes em todos os produtos cárneos quanto a embalagem, rotulagem etc. Os outros produtos cárneos devem ser entregues resfriados, todos os itens devem ter rotulagem de identificação específica (procedência) mesmo quando for embalagem individual. A referida embalagem deve ser identificada com carimbo e/ou rótulo, selo de rastreabilidade com todos os critérios exigidos identificados e devem ser oriundos de estabelecimento licenciado. Deve constar em todas as embalagens o nome do produto e a quantidade existente na mesma. O fornecedor deverá estar com o estabelecimento e equipamentos utilizados para a manipulação e armazenamento das carnes em perfeitas condições de higiene e conservação, bem como, de acordo com a nova legislação vigente para estabelecimentos que fracionem produtos cárneos. Deverá estar discriminado na rotulagem dos produtos, as condições de armazenamento, inclusive temperatura adequada para refrigeração e prazos de validade dos produtos, de acordo com a legislação vigente na data de entrega.
- **Condições dos produtos:** O filé de peixe deve ser oriundo de estabelecimento licenciado e deve ter procedência. Deve ser entregue congelado ou resfriado, em embalagem de fácil visualização do produto, com cor, consistência e odor característicos do produto. Devidamente rotulados conforme determinação da RDC 216. Todos os produtos devem manter suas características organolépticas sujeitas a inspeção na hora da entrega. Todos os produtos cárneos devem ser entregues refrigerados com exceção do filé de peixe. Entrega esta que será de responsabilidade do fornecedor. Salientamos ainda que todos os produtos cárneos deverão ser entregues em veículo isotérmico, inspecionado pela vigilância sanitária. Os produtos estão sujeitos a inspeção na chegada nos estabelecimentos. Inspeção esta que será realizada pela comissão de recebimentos de gêneros alimentícios, bem como, pelo CAE ou técnico competente. A mão-de-obra necessária para as entregas é de responsabilidade do fornecedor e deve ser qualificada para a função. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações exigidas no edital, o mesmo, não será recebido nos estabelecimentos, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para repor o produto em perfeitas condições como consta nas especificações no local a que se destina. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos apropriados. Sendo que a última embalagem (FARDO, CAIXA DE PAPELÃO, SACOS ATÓXICOS TRANSPARENTES), devem ser resistentes, de forma que os pacotes internos (embalagem interna) não sofram quebras, rasgos, perfurações, que comprometam o produto. Caso isso ocorra, a empresa terá a responsabilidade de repor os produtos danificados, mediante a apresentação do produto inutilizado. Todos os entregadores devem se apresentar devidamente uniformizados na hora da entrega; (cabelos cobertos, jaleco branco, uniforme da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



empresa e EPIs necessários para determinada função).

- Todas as entregas devem obedecer às normas **HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**, RDC 216 e portaria nº 078 da Sec. Saúde do Estado.
- O item **peito de frango** (item/lote 41) deve ser entregue em embalagem lacrada da indústria, não deve ser fracionado e embalado artesanalmente sem rotulagem e validade.
- Ressaltamos ainda que o estabelecimento pode receber e vender diretamente no balcão, porém, para distribuir, fracionar e embalar, deve ter os registros citados acima.
- **Para os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros:** Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações do edital, ele não será aceito e o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a reposição do produto no local destinado. Todos os produtos devem respeitar rigorosamente as especificações. É importante salientar que as embalagens dos produtos devem obedecer rigorosamente a gramagem e o formato estipulados no edital. **APENAS SERÃO ACEITOS PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, EXCLUSIVAMENTE AS MARCAS (SE HOUVER) E QUALIDADE COTADA;**
- Os produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos transparentes, ou em caixas atóxicas que possibilitem a visualização dos produtos, contendo uma etiqueta com o peso dos produtos, bem como, transportados em veículos apropriados e sujeitos a inspeção a qualquer momento. As caixas devem estar impecavelmente higienizadas, sem sujidades. Não devem ser utilizadas caixas de madeira ou de material reciclado, impróprio para acondicionar alimentos. Os produtos não podem ser misturados, devem ser separados um a um. Os produtos devem ser armazenados em locais que estejam respeitando as normas da ANVISA quanto a higiene geral deles. Os entregadores devem ser uniformizados e utilizar os EPIs necessários no momento da entrega.
- Os produtos devem apresentar suas características organolépticas adequadas no momento da sua entrega no local indicado pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social. Entrega esta, que é de responsabilidade da empresa licitante e que deve obedecer às solicitações do setor de Nutrição. Os produtos serão recebidos no seu destino pela comissão de recebimento que fará a inspeção necessária.
- **Para os gêneros alimentícios semi-perecíveis (secos):** Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações do edital, ele não será aceito e o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a reposição do produto no local destinado. Todos os produtos devem respeitar rigorosamente os prazos de validade de acordo com o grupo alimentar que pertencem. Serão aceitos apenas os produtos com a data máxima de 30 dias a contar da sua fabricação. É importante salientar que as embalagens dos produtos devem obedecer rigorosamente a gramagem e o formato estipulados no edital. **NÃO SERÃO**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



ACEITAS OUTRAS MARCAS NO ATO DE ENTREGA, EXCLUSIVAMENTE AS MARCAS COTADAS.

- Os produtos devem apresentar suas características organolépticas adequadas no momento da sua entrega nos locais a serem indicados pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social. Entrega esta, que é de responsabilidade da empresa licitante e que deve obedecer às solicitações do setor de Nutrição. Os produtos serão recebidos no seu destino pela comissão de recebimento que fará a inspeção necessária. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos apropriados e sujeitos a inspeção a qualquer momento. A última embalagem (fardo, caixa de papelão, sacos atóxicos) deve ser resistente de tal forma que os pacotes internos (embalagem interna) não sofram quebras, rasgos, perfurações que comprometam o produto. Se isso ocorrer a empresa tem a responsabilidade de repor os produtos perdidos, nas quantidades necessárias, mediante apresentação do produto inutilizado. Os entregadores devem vir uniformizados com identificação da empresa e EPIs necessários, fornecidos pela empresa.

- **AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO POSSUIR CONDIÇÕES TAIS QUE GARANTAM A RESPONSABILIDADE, PRESTEZA, SEGURANÇA E EFICÁCIA DA EXECUÇÃO DO OBJETO, DE MODO A OBTER PLENO RESULTADO NA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS MENCIONADOS NESTE INSTRUMENTO.**

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do objeto ocorrerá em duas etapas principais, Implantação e Custeio Operacional, conforme cronograma físico-financeiro aprovado no convênio.

Durante a fase de custeio, o fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme o Convênio. As aquisições ocorrerão mediante processo licitatório regular, conforme a Lei nº 14.133/2021, utilizando preferencialmente o pregão eletrônico para gêneros não perecíveis e chamadas públicas ou cotações para aquisição de produtos perecíveis e de produtores locais, quando possível.

Os prazos de entrega dos gêneros alimentícios serão definidos em edital, garantindo fornecimento regular e contínuo, de modo a não comprometer o atendimento da população. O recebimento dos gêneros perecíveis será realizado conforme cronograma de consumo, pela equipe responsável da Cozinha Comunitária, com verificação das condições de transporte, temperatura, integridade das embalagens e validade dos produtos, uma vez por semana, tanto para hortifruti como para os produtos cárneos, que serão armazenados em freezer para garantir a integridade e durabilidade dos produtos utilizados nos 5 dias da semana de oferta das viandas.

Todo o processo de recebimento e armazenamento obedecerá rigorosamente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS), garantindo a segurança alimentar e a saúde dos consumidores. Os produtos serão acondicionados em local limpo, ventilado e devidamente identificado, com controle de estoque e rastreabilidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



O prazo para a entrega dos itens é de até **5 dias**, a contar do envio da nota de empenho, visando o cumprimento dos prazos do Convênio.

A entrega deverá ser realizada no CRAS São Francisco, localizado na rua Cristovão Colombo, 376, bairro São Francisco II, no horário das 8 h às 12 h e das 13 h às 17 h. O prazo de validade do contrato será de 12 meses após a assinatura, podendo ser prorrogado por igual período. As quantidades também poderão ser renovadas.

➤ **COMPOSIÇÃO / VARIEDADE / QUANTIDADES**

Os cardápios devem ser balanceados e variados, priorizando o uso de alimentos sazonais, com o objetivo de atender às necessidades nutricionais dos usuários. A elaboração desses cardápios deve ser realizada por um profissional Nutricionista, respeitando os princípios básicos da Nutrição e de uma alimentação saudável, tendo por base o Guia Alimentar para a População Brasileira.

As refeições devem ser planejadas de acordo com os princípios alimentares – quantidade, qualidade, adequação e harmonia – considerando aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de maneira a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

Na elaboração e no planejamento dos cardápios das cozinhas comunitárias é essencial considerar não apenas, as necessidades nutricionais dos usuários e o tamanho do público-alvo, mas também o custo dos gêneros alimentícios utilizados e o dimensionamento adequado dos equipamentos.

Para a aquisição e uso dos gêneros alimentícios, considere os seguintes aspectos:

Safra de Alimentos: Observar os períodos de safra permite aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo.

Qualidade dos Alimentos: A qualidade deve ser verificada no momento da compra. Produtos de maior



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



qualidade rendem mais e reduzem o custo total da refeição.

Quantidade: Preparar as quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício. Durante o serviço não deve haver falta de nenhuma preparação ou alimento para os usuários, porém devem-se observar as quantidades para que não haja desperdícios na cadeia produtiva e sobras de alimentos preparados.

Aproveitamento: Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente.

Aceitação dos Cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, respeitando a cultura e os hábitos alimentares locais.

> COMPOSIÇÃO SEMANAL:

- a) Diariamente será fornecido carboidrato (arroz);
- b) Diariamente serão fornecidas leguminosas (feijão ou lentilha);
- c) Diariamente será fornecida uma proteína (consultar quadro 01 para opções de carnes);
- d) Diariamente serão fornecidas até uma guarnição: Polenta, macarrão, farofa, batatas, aipim, moranga, abóbora entre outros;
- e) Diariamente serão ofertadas duas saladas Crua e/ou cozida;
- f) Uma unidade de fruta será fornecida diariamente;
- g) Diariamente será fornecida água gelada e em temperatura ambiente.

> VARIEDADE

- **Carne bovina:** deve ser consumida no mínimo 1 a 2 vezes por semana. Pelo menos 3 a 6 vezes no mês;
- **Carne de frango:** deve ser consumida no mínimo 1 vez por semana e no máximo 2 vezes por semana, alternando os cortes;
- **Embutidos:** não são permitidos, exceto salsichão de frango 2 (duas) unidades por pessoa, no máximo 1 vez por mês;
- **Ovos:** podem ser incluídos como fonte proteica, com oferta mínima de 2 unidades por pessoa e frequência máxima de 2 vezes por mês, alternando os tipos de preparações;
- **Carne suína:** deve ser incluída no mínimo 2 vezes por mês;
- **Peixe:** deve ser incluído no mínimo 1 vez por mês;
- Não poderão ser utilizados como fonte proteica vísceras, miúdos de frango ou proteína de soja;
- Preparações à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidas (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, assim como carnes mal cozidas, são proibidas;
- As embalagens de carnes devem informar o percentual de gordura e o licenciamento (número de registro da inspeção municipal, estadual ou federal), conforme aplicável;
- Será permitida a inclusão de no máximo duas preparações à base de fritura por imersão em óleo por mês. Além disso, a frequência mínima de substituição do óleo da(s) fritadeira(s) será



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



de uma vez por mês;

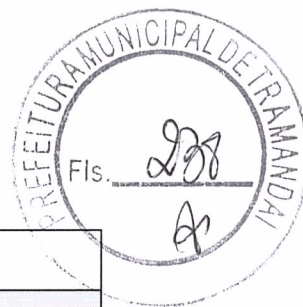
- Água filtrada deverá ser oferecida em copos descartáveis durante as refeições, em temperatura ambiente e/ou gelada, no caso das cozinhas comunitárias que tenham a oferta de refeições no local;
- Os gêneros alimentícios pouco perecíveis que serão incluídos nos cardápios devem cumprir as normas exigidas para comercialização. O rótulo deve conter: ingredientes, número do registro no MAPA e /ou ANVISA, data de fabricação e validade, modo de utilização e conservação;
- É vetado o uso de pós/temperos/condimentos industrializados para preparo de sopas, purês, molhos de tomate e branco;
- O uso de caldos, temperos e condimentos industrializados está proibido; devem ser utilizadas apenas ervas e especiarias naturais;
- Sal temperado será aceito somente se for produzido na própria unidade utilizando ingredientes in natura e ervas desidratadas;
- Utilizar alimentos de forma integral, como talos e cascas, no mínimo 1 vez na semana ser incluído no cardápio;
- Não utilizar empanados, hambúrgueres e almôndegas industrializados;
- Preparações regionais que respeitem a cultura alimentar local poderão ser incluídas no cardápio com prévia avaliação da equipe de monitoramento do Estado.

➤ **TABELA DE COMPOSIÇÃO, VARIEDADE E PORÇÕES**

Composição	Variedade	Per capita média alimento em gramas por refeição
Carboidrato (arroz)	01	180 g a 220 g (cozido)
Leguminosas (feijão) (lentilha)	01	120 g a 150 g (cozido) 100 g a 120 g (cozido)
Proteína de origem animal (frango, bovina, suína, peixe, ovos)	01	120 g a 150 g (cozido)
Guarnição Legumes cozidos Macarrão Polenta *Macarrão ou polenta ou batata 1x por semana	01	120 g a 140 g (cozido) 150 g a 170 g (cozido) 120 g a 140 g (cozido)
Saladas cruas	01	50 g a 80 g (cru)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



Sobremesa – Fruta	01	120 g – 1 unidade
TOTAL per capita		710 – 890 g

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A gestão e a fiscalização da execução contratual ocorrerão de forma integrada e contínua, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Instrução Normativa nº 04/2024 da CAGE, e demais normas municipais.

O acompanhamento será realizado por meio de visitas técnicas periódicas com verificação documental e registro de informações. A comunicação entre a gestão municipal e as empresas contratadas será formalizada via ofícios, e-mails institucionais e registros em atas de acompanhamento, garantindo transparência e rastreabilidade das informações.

O fluxo interno de gestão compreende as seguintes funções e responsabilidades:

- Gestor do Contrato: servidor designado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, responsável pela coordenação geral da execução contratual, acompanhamento das metas, prazos e resultados, além de responder à concedente sobre o andamento do convênio.
- Fiscal técnico: profissional da área de nutrição ou serviço social encarregado de verificar a qualidade dos produtos e serviços, as condições de armazenamento, preparo e distribuição das refeições, bem como a conformidade com as normas da ANVISA e do CEVS, e responsável pelo controle documental e financeiro, conferência de notas fiscais, medições, relatórios de execução e elaboração de prestações de contas.
- Comissão de Recebimento: equipe designada para atestar a entrega dos bens, equipamentos e gêneros alimentícios, emitindo termos de recebimento provisório e definitivo.
- Setor de Compras e Licitações: responsável por realizar os procedimentos licitatórios e gerir os contratos administrativos decorrentes.

As ações de fiscalização e gestão serão registradas em relatórios padronizados, encaminhados ao gestor do contrato para análise e tomada de providências quando necessário. Todas as ocorrências relevantes, como não conformidades, substituições ou atrasos, serão comunicadas formalmente à empresa contratada e, quando aplicável, à SEDES.

NOME	CPF	CARGO
FISCAL TITULAR	46879552072	IRACITA RECH
FISCAL SUPLENTE	98625969020	ELISIANE CORREA DA SILVA
GESTORA DO CONTRATO	94989141091	ALINE DA COSTA MARTINS

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações pactuadas no convênio do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias, bem como eventuais atrasos injustificados na execução do objeto, sujeitará



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



o proponente às sanções administrativas previstas na Instrução Normativa nº 04/2024 da Contadoria e Auditoria-Geral do Estado (CAGE), bem como nas legislações federal e municipal aplicáveis.

Constituem infrações:

- O atraso injustificado na entrega de bens, execução de serviços ou cumprimento de metas;
- A inexecução total ou parcial do objeto conveniado;
- A aplicação irregular dos recursos financeiros;
- A não apresentação de relatórios, prestações de contas ou documentos comprobatórios exigidos pela concedente;
- O descumprimento de normas legais, contratuais ou técnicas relacionadas à execução do convênio.

As sanções administrativas poderão compreender:

- Advertência formal;
- Suspensão temporária de participação em convênios e programas estaduais;
- Impedimento de celebrar novos ajustes com o Estado por prazo determinado;
- Obrigação de devolução dos valores repassados, devidamente atualizados;
- Responsabilização civil e administrativa dos gestores e demais envolvidos, conforme apuração em processo administrativo.

O Município de Tramandaí compromete-se a observar integralmente as disposições da Instrução Normativa nº 04/2024/CAGE e demais normas de controle e responsabilização aplicáveis à execução de convênios públicos.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

O convênio será executado em duas fases distintas — Implantação e Custeio —, observando os critérios de medição, recebimento, liquidação e pagamento definidos nesta proposta e nas normas da Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDES) e da Instrução Normativa nº 04/2024/CAGE.

Fase de Implantação: Durante a implantação da Cozinha Comunitária, os pagamentos ocorrerão de forma parcelada, conforme a conclusão das etapas físicas previstas no cronograma de execução. O recebimento provisório dos bens e serviços se dará mediante termo circunstanciado emitido pela Comissão de Recebimento designada pelo Município, após conferência dos itens entregues e conformidade com o plano aprovado. O recebimento definitivo será formalizado após a verificação do pleno funcionamento dos equipamentos e instalações, mediante relatório técnico, notas fiscais, fotos comprobatórias e atestados de conformidade emitidos pela equipe técnica responsável. A liquidação da despesa será efetuada conforme o art. 63 da Lei nº 4.320/1964, mediante apresentação dos documentos fiscais, comprovantes de entrega e relatórios de execução, devidamente conferidos e aprovados pela unidade gestora. O pagamento será realizado por meio de transferência bancária, diretamente na conta específica do convênio, conforme cronograma financeiro aprovado.

Fase de Custeio: Na fase de custeio, os pagamentos ocorrerão de forma mensal e continuada,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



conforme comprovação da execução das atividades e do fornecimento das refeições. A medição se dará por meio de relatórios mensais de produção e registros de atendimento diário, atestados pela coordenação da Cozinha Comunitária. O pagamento das despesas será condicionado à liquidação prévia, mediante verificação da conformidade dos documentos apresentados e da execução das metas pactuadas. Todos os comprovantes e relatórios integrarão o processo de prestação de contas parcial e final, conforme normas da SEDES e legislação vigente.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A aquisição será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço e o fornecedor será selecionado por meio de contratação direta conforme a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento:

O fornecimento dos bens e serviços previstos para a implantação e funcionamento da Cozinha Comunitária ocorrerá de forma parcelada e continuada, conforme as etapas do convênio. Na fase inicial, será realizado o fornecimento parcelado de equipamentos, mobiliário e utensílios, conforme cronograma físico-financeiro. Após a instalação e início das atividades, o fornecimento será continuado, destinado à aquisição regular de gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo das refeições, garantindo o atendimento diário ao público beneficiário. Para a execução do convênio, o Município de Tramandaí, na condição de proponente, comprova as exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, bem como a capacidade técnica e econômico-financeira, nos termos da legislação vigente e das normas estabelecidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado (SEDES). A qualificação técnico-operacional será demonstrada pela estrutura administrativa e experiência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social na execução de programas sociais e na gestão de equipamentos públicos, além da existência de equipe técnica qualificada para o preparo, manipulação e distribuição das refeições, respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Unidade Orçamentária: Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

120108.244.0131. Fundo Municipal de Assistência Social

120108.244.0131.2425 – Proteção Social Básica

339030000000- Material Consumo – **6978**

339030000000- Material Consumo – **6981**

339030000000- Material Consumo – **10749**

11. DETALHAMENTO DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E PESQUISA DE PREÇOS:

A estimativa de valor da contratação deve ser realizada em consonância com os parâmetros previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, não se restringindo à consulta direta a fornecedores. A estimativa deve, sempre que possível, contemplar também preços obtidos de contratações similares realizadas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL



pela Administração Pública nos últimos doze meses ou de banco de dados de preços estabelecido por entes públicos e instituições oficiais (Contratações Públicas (PNCP); CELIC RS; LicitaCon TCE RS, entre outros) ou por meio de outros parâmetros previstos na Lei.

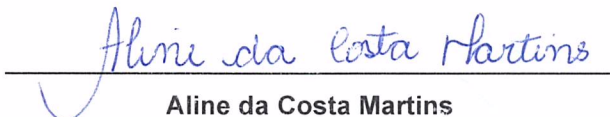
A utilização exclusiva de preços obtidos por meio de consulta direta a fornecedores deve ser justificada. A estimativa de valor da contratação foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da economicidade, transparência e eficiência administrativa.

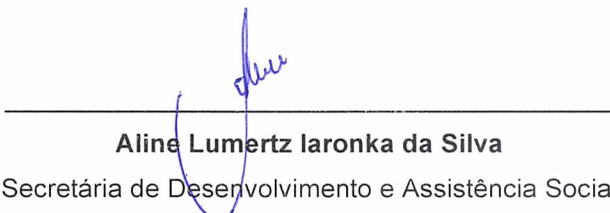
A Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado (SEDES) forneceu todos os orçamentos de referência relativos aos materiais, equipamentos e utensílios necessários à implantação da Cozinha Comunitária, elaborados de acordo com os parâmetros legais e as práticas de mercado vigentes. Esses valores servirão de base oficial para o processo licitatório municipal, garantindo a padronização e a compatibilidade dos preços com o Programa Prato Gaúcho. Complementarmente, o Município de Tramandaí poderá realizar pesquisa de preços local, quando necessário, considerando contratações similares realizadas por outros entes públicos, consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), à CELIC/RS, ao LicitaCon/TCE-RS e a bases oficiais de preços públicos. As planilhas de composição de custos foram elaboradas com discriminação dos itens, quantidades e valores unitários e totais, assegurando adequação orçamentária, transparência e conformidade com os parâmetros técnicos estabelecidos pela SEDES.

12. DECLARAÇÃO:

Declaro que este termo de referência foi elaborado de acordo com a Lei nº 14133/2021 e os orçamentos que o embasaram ficarão à disposição da concedente e dos controles interno e externo pelo período de cinco anos, contados da publicação da decisão referente ao julgamento das contas dos administradores responsáveis pelo convênio.

Tramandaí, 13 de agosto de 2026


Aline da Costa Martins
Responsável pela elaboração do TR


Aline Lumertz Iaronka da Silva
Secretária de Desenvolvimento e Assistência Social