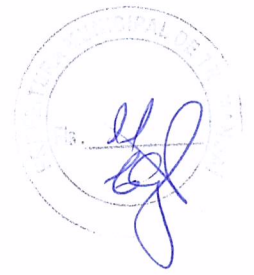




**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ**  
**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de utensílios, equipamentos e insumos destinados à implantação e ao funcionamento de uma Cozinha Comunitária no Município de Tramandaí, no âmbito do Programa Prato Gaúcho (PPG) – Cozinhas Comunitárias, visando ao preparo e fornecimento de refeições balanceadas e gratuitas para famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

Os itens a serem adquiridos destinam-se à estruturação do espaço e ao suporte inicial das atividades, compreendendo os materiais indispensáveis à produção diária das refeições. A Cozinha Comunitária será organizada como equipamento público de segurança alimentar e nutricional, com capacidade média de oferta de 100 (cem) refeições diárias, cinco vezes por semana, sob gestão da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

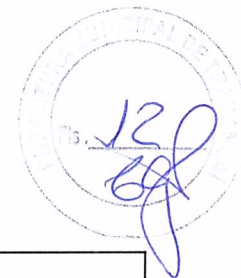
Cumprir informar que a Dispensa de Licitação nº 052/2026, referente ao Processo Administrativo nº 25.712/2026, restou deserta em relação aos itens ora pretendidos, em razão da ausência de propostas válidas. Diante disso, torna-se necessária a reabertura do procedimento de contratação, visando garantir a aquisição dos utensílios domésticos e equipamentos essenciais para a implantação da cozinha industrial e adequada execução do Programa Prato Gaúcho.

**1.1. Definição do Objeto**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	VAL. UNIT.	VAL. TOT.
1	Assadeira de alumínio reforçada, com alça, retangular, medindo aprox. (60 x 40 cm a 68 x 58 x 3,5 cm)	UND	04	R\$ 68,45	R\$ 273,80
2	Panela de pressão industrial 30L	UND	01	R\$ 1.248,13	R\$ 1.248,13
3	Bancada de Aço Inox. Aço inoxidável AISI 304 (alimentício), com acabamento escovado. Estrutura: soldada e reforçada, com travessas inferiores de sustentação. Tampo superior: liso com bordas arredondadas e acabamento sanitário. Dimensões mínimas: 150 cm (comprimento); 70 cm (profundidade) e 90 cm (altura). Capacidade de carga mínima 200 kg.	UND	01	R\$ 1.771,25	R\$ 1.771,25
4	Refrigerador industrial 4 portas GREP-4P 1044 Litros calibração com selo de certificação do INMETRO.	UND	01	R\$ 7.587,25	R\$ 7.587,25
5	Fogão industrial: 6 bocas sem forno; Gás GLP baixa pressão; Mesa esmaltada a fogo com easy clean, que facilita a	UND	01	R\$ 2.382,05	R\$ 2.382,05



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



	limpeza; Corpo super reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Grelhas redondas em ferro fundido; Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, possuindo potência de 4.090kcal no modelo chama tripla frontal e 3.659kcal no modelo chama dupla; Queimador chama interna; Queimadores chapa tripla frontais e chama dupla traseiros; Equipamento para uso industrial e profissional; Medidas: 78cm Altura, 120cm largura e 80cm profundidade com selo de certificação do INMETRO				
6	Reservatório de água em fibra com capacidade de 5000 litros	UND	01	R\$ 2.786,07	R\$ 2.786,07
				<b>VAL. TOT.</b>	<b>R\$ 16.048,55</b>

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação, a ser realizada por dispensa de licitação, tem por finalidade a implantação e o custeio inicial 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. Justifica-se pela necessidade de estruturar, de forma célere, um equipamento público de referência que ofereça, de maneira 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.

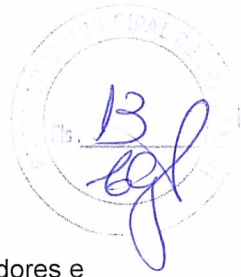
A adoção da dispensa justifica-se em razão da necessidade imediata de estruturação da cozinha, não sendo possível aguardar a finalização do Pregão Eletrônico nº 22586/2026, atualmente em andamento, sob pena de prejuízo à execução do referido programa.

Ressalta-se, ainda, que a Dispensa de Licitação nº 052/2026, vinculada ao Processo Administrativo nº 25.712/2026, não recebeu propostas para os itens em questão, restando os mesmos desertos. Dessa forma, faz-se necessária a reabertura do procedimento, a fim de viabilizar a aquisição dos utensílios e equipamentos indispensáveis para o funcionamento da cozinha industrial e continuidade da execução do Programa Prato Gaúcho.

A opção pela adesão ao Programa Prato Gaúcho fundamenta-se na eficiência do modelo de cozinhas



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



comunitárias, que possibilita a utilização de infraestrutura local, a articulação com entidades e doadores e a geração de impacto social direto.

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

Trata-se de iniciativa estratégica voltada à implantação e ao fomento de Cozinhas Comunitárias, as quais atuam como promotoras de saúde, contribuindo para a melhoria das condições alimentares e nutricionais da população. Ademais, configuram-se como instrumento de promoção da soberania alimentar, por meio da participação comunitária e do fortalecimento do protagonismo social. O espaço também poderá ser utilizado para o desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional.

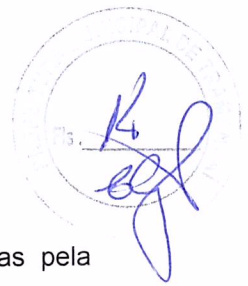
O objetivo é assegurar o fornecimento de alimentação de qualidade, em quantidade adequada, às pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, garantindo a efetivação do direito humano à alimentação adequada.

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 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;



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



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.

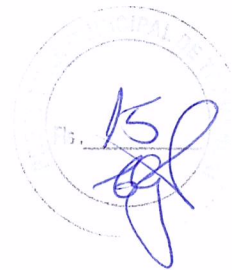
Além disso, é necessário cumprir: demais leis federais, estaduais e municipais que complementam estas normas específicas. Ainda, atentar para demais exigências de alvarás sanitários e/ou de segurança contra incêndio.

**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.
- Destaca-se que as viandas/marmitas térmicas constituem **itens exigidos no âmbito do Programa Prato Gaúcho**, sendo indispensáveis para a adequada execução das atividades previstas no convênio firmado com o Governo do Estado do Rio Grande do Sul.
- A demanda decorre da necessidade de preservar a qualidade dos alimentos ofertados, evitando contaminações e variações inadequadas de temperatura, em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar e eficiência operacional estabelecidas pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul.
- Para o adequado desenvolvimento das atividades, torna-se indispensável a disponibilização de recipientes apropriados, especificamente viandas/marmitas térmicas, destinadas à entrega direta aos usuários do programa, os quais realizarão a retirada das refeições nos pontos definidos. Esses recipientes devem assegurar o correto acondicionamento das preparações, mantendo suas características nutricionais e a temperatura adequada até o momento do consumo, além de atender



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



aos padrões sanitários exigidos.

- A utilização de recipientes térmicos adequados proporcionará maior eficiência na logística de distribuição, contribuindo para a conservação da temperatura dos alimentos por período suficiente, bem como para o cumprimento das normas aplicáveis ao manuseio, armazenamento e entrega de refeições.
- Com isso, a aquisição desses itens contribuirá para a melhoria da organização e padronização das atividades de distribuição, além de proporcionar condições mais adequadas de trabalho aos servidores e colaboradores envolvidos, assegurando, ainda, maior qualidade, segurança alimentar e dignidade aos beneficiários do Programa Prato Gaúcho.

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

A solução proposta consiste na aquisição de utensílios domésticos e equipamentos destinados à implantação e estruturação de cozinha industrial nas dependências do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), com o objetivo de viabilizar o preparo e fornecimento de refeições no âmbito das ações desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social.

A aquisição será realizada por meio de dispensa de licitação, com julgamento pelo menor preço por item ou lote, contemplando todos os utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento da cozinha, tais como painéis industriais, utensílios de preparo, recipientes, eletrodomésticos e equipamentos auxiliares.

A solução abrange não apenas o fornecimento dos bens, mas também sua adequada utilização ao longo do tempo, considerando aspectos de durabilidade, manutenção e eficiência operacional. Os itens a serem adquiridos deverão apresentar qualidade compatível com uso contínuo, resistência ao desgaste e facilidade de higienização, garantindo condições adequadas de uso no ambiente de preparo de alimentos.

No que se refere ao preparo, os equipamentos serão instalados e utilizados na cozinha do CRAS, possibilitando a execução das atividades relacionadas ao preparo de refeições, especialmente no contexto da adesão do Município ao Programa Prato Gaúcho, desenvolvido em parceria com o Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

Ao longo do tempo, a solução permitirá a continuidade das ações de segurança alimentar promovidas pelo município, atendendo à população em situação de vulnerabilidade social.

Além disso, a adoção de equipamentos e utensílios adequados contribuirá para a padronização dos processos de preparo de alimentos, melhoria das condições de trabalho dos servidores e garantia de maior segurança alimentar aos beneficiários.

Por fim, destaca-se que a solução proposta apresenta baixo custo de manutenção, não demanda tecnologia complexa, possui ampla disponibilidade de fornecedores e peças de reposição no mercado,



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



garantindo sustentabilidade e viabilidade de uso contínuo ao longo do tempo.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

Os utensílios e equipamentos a serem fornecidos deverão ser novos, sem uso anterior, de primeiro uso e em perfeitas condições de funcionamento, atendendo às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo.

Considerando a finalidade de utilização em cozinha industrial, os itens deverão apresentar características técnicas compatíveis com uso contínuo e de maior demanda, devendo ser fabricados com materiais adequados ao preparo e manipulação de alimentos, tais como aço inoxidável, alumínio reforçado ou outros materiais resistentes, atóxicos e de fácil higienização, conforme aplicável a cada item.

Os equipamentos e utensílios deverão possuir qualidade compatível com o uso institucional, garantindo resistência, durabilidade e segurança no manuseio, de forma a evitar desgastes prematuros e assegurar maior vida útil dos materiais.

Quando aplicável, os produtos deverão atender às normas técnicas e sanitárias vigentes, especialmente aquelas relacionadas à segurança de equipamentos e à manipulação de alimentos, podendo ser exigida certificação de conformidade emitida por órgãos competentes ou organismos de certificação reconhecidos.

A empresa fornecedora deverá garantir que os produtos entregues estejam devidamente acondicionados e protegidos durante o transporte, a fim de evitar danos, avarias ou contaminações. Caso sejam identificados defeitos de fabricação, irregularidades ou divergências em relação às especificações solicitadas, os itens deverão ser substituídos sem ônus adicional para a Administração.

Os equipamentos que possuírem componentes elétricos deverão ser fornecidos em opções compatíveis com as duas voltagens (127V e 220V), de modo a atender às demandas da Secretaria. A voltagem específica de cada item será informada no momento do envio da nota de empenho, o qual será encaminhado à empresa contratada por meio de correio eletrônico (e-mail). Os equipamentos deverão, ainda, atender às normas de segurança aplicáveis e estar acompanhados, quando cabível, de manuais de operação, garantia do fabricante e demais documentos técnicos.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar que os utensílios e equipamentos adquiridos apresentem qualidade técnica, segurança sanitária e durabilidades adequadas ao funcionamento da cozinha industrial, garantindo condições apropriadas para o preparo de alimentos e para o atendimento das demandas da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social.

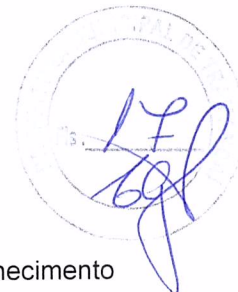
#### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

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.



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



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.

A assistência técnica e a garantia dos equipamentos adquiridos na fase de implantação serão asseguradas pelos fornecedores, conforme prazos e condições estabelecidos em contrato e manuais de uso. O município exigirá dos fornecedores o termo de garantia, com atendimento técnico imediato em caso de falha ou defeito, e orientará a equipe sobre o uso adequado dos equipamentos, visando sua durabilidade e segurança. Os equipamentos e utensílios adquiridos para a implantação da Cozinha Comunitária contarão com garantia mínima de 12 meses, assegurada pelos fornecedores, conforme especificações constantes nos contratos e manuais de uso. Durante o período de garantia, os fornecedores deverão prestar assistência técnica integral, incluindo reparos, substituição de peças e manutenção corretiva sem ônus para o Município.

A assistência técnica será prestada no local de instalação dos equipamentos, garantindo agilidade no atendimento e a continuidade do funcionamento da Cozinha Comunitária. Caso seja necessária a retirada do equipamento, o fornecedor deverá providenciar o transporte, reposição temporária ou compensação de uso. O Município de Tramandaí manterá registro de controle de manutenção preventiva e corretiva, bem como relatório técnico das intervenções realizadas, assegurando o bom uso e a conservação do patrimônio público. Após o término do prazo de garantia, a manutenção preventiva passará a ser executada pela equipe técnica municipal ou mediante contratação específica, garantindo a durabilidade e a eficiência dos equipamentos.

A empresa vencedora do certame deverá comparecer no local informado em **até 24 horas** após o contato para realizar a manutenção quando for solicitado.

O **prazo de entrega dos equipamentos será de até 10 dias** após o envio da nota de empenho, que será encaminhada via e-mail.

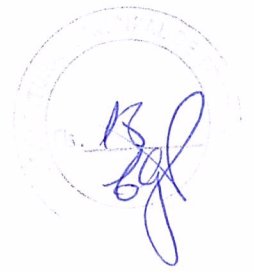
A entrega deverá ser realizada no CRAS São Francisco, localizado na rua Cristovão Colombo, 376, bairro São Francisco II, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **05 dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

O prazo de validade do contrato será de **12 meses** após a assinatura, sem necessidade de prorrogação



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



## **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.
- 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: 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.

A Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social indica a servidora Aline da Costa Martins para atuar como gestor do contrato e a servidora **Elisiane Correa da Silva** para atuar como fiscal do contrato.

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

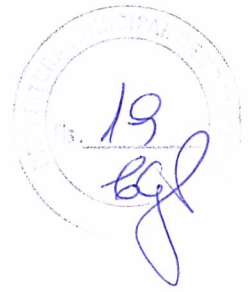
O descumprimento total ou parcial das obrigações pactuadas no convênio do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias, bem como eventuais atrasos injustificados na execução do objeto, sujeitará o proponente às sanções administrativas previstas na Instrução Normativa nº 04/2024 da Contadoria e Auditoria-Geral 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



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



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:**

A presente contratação, a ser realizada por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, tem por objeto a aquisição imediata de utensílios e equipamentos destinados à estruturação inicial da Cozinha Comunitária do Município de Tramandaí, caracterizando-se como fornecimento com entrega integral, sem regime de execução continuada ou parcelada.

O recebimento dos bens ocorrerá mediante conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues, em conformidade com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, incluindo critérios de qualidade, funcionalidade, integridade e adequação ao uso pretendido, sendo formalizado por meio de atesto emitido por servidor ou comissão designada.

A liquidação da despesa será realizada nos termos do art. 63 da Lei nº 4.320/1964, mediante apresentação das respectivas notas fiscais, acompanhadas dos comprovantes de entrega e do atesto de recebimento definitivo, após verificação da conformidade dos materiais adquiridos com as exigências estabelecidas.

O pagamento será efetuado após a regular liquidação da despesa, por meio de transferência bancária ao fornecedor, observando-se as normas e procedimentos estabelecidos pela Secretaria Municipal da Fazenda.

Ressalta-se que a presente contratação possui caráter emergencial e transitório, com a finalidade de suprir a necessidade imediata da Administração até a conclusão do processo licitatório referente ao Pregão Eletrônico nº 22586/2026.

#### **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

A presente contratação será realizada por meio de **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão do valor e da natureza do objeto, consistente na aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha destinados à estruturação inicial da Cozinha



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



Comunitária no âmbito do Programa Prato Gaúcho.

A seleção do fornecedor observará o **critério de menor preço**, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos de desempenho estabelecidos no Termo de Referência, garantindo-se a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Para fins de aferição da vantajosidade, será realizada **pesquisa de preços de mercado**, mediante a coleta de, no mínimo, três orçamentos válidos, sempre que possível, podendo ser utilizados, de forma complementar, bancos de preços públicos, contratações similares realizadas por outros entes públicos, atas de registro de preços vigentes ou outras fontes idôneas, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

O fornecedor a ser contratado deverá comprovar:

- **Habilitação jurídica**, mediante apresentação de ato constitutivo compatível com o objeto social;
- **Regularidade fiscal, social e trabalhista**, conforme exigido pela legislação vigente;
- **Capacidade técnica**, evidenciada por documentos que comprovem aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto, tais como atestados de capacidade técnica, catálogos, fichas técnicas ou outros meios idôneos;
- **Conformidade dos produtos**, os quais deverão atender às normas técnicas aplicáveis, inclusive quanto à qualidade, durabilidade, segurança e, quando pertinente, certificações de órgãos competentes.

Os bens a serem fornecidos deverão ser **novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento**, devidamente acondicionados, acompanhados de manuais e garantias, observando-se as especificações técnicas exigidas, bem como as normas sanitárias e de segurança aplicáveis aos equipamentos de cozinha.

A contratação possui natureza de **fornecimento com entrega integral**, não caracterizando prestação continuada, sendo destinada exclusivamente à aquisição dos itens necessários à implantação inicial da Cozinha Comunitária.

Por fim, ressalta-se que a presente contratação observa os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e interesse público, assegurando a adequada instrução processual e a seleção da proposta mais vantajosa à Administração.

#### **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

449052000000 – Equipamentos e Material Permanente - (recurso 661) – **6979**

339030000000- Material Consumo – (recurso 661) – **6978**

339030000000- Material Consumo – (recurso 661) – **6981**



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



**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 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.

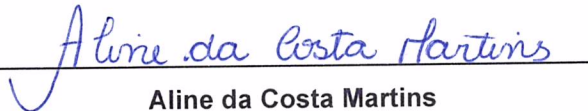
A utilização exclusiva de preços obtidos por meio de consulta direta a fornecedores deve ser justificada.

A 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.

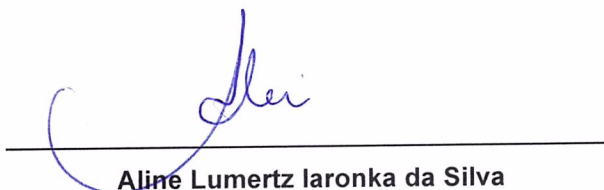
**12. DECLARAÇÃO:**

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, 11 de junho de 2026

  
**Aline da Costa Martins**

Responsável pela elaboração do TR

  
**Aline Lumertz Iaronka da Silva**

Secretária de Desenvolvimento e Assistência Social