ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA</td></tr>
<tr><td>Data:
03/11/2026</td><td colspan="3">Setor Solicitante: Secretaria Municipal de Saúde
Responsável pela solicitação: Gilda Almeida
E-mail:saudecompras@saovicentedosul.rs.gov.br
Telefone Fixo:0800-000-4377 Ramal:319</td></tr>
<tr><td>Material:
(X) Consumo
( ) Permanente
( ) Serviços</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Prazo final de entrega / conclusão dos serviços:
12 meses</td><td colspan="2">Responsável Técnico:
Telefone:</td><td>Previsão de Consumo:
12 meses</td></tr>
<tr><td>Objeto</td><td>Departamento / Coordenação</td><td>Secretário(a):</td></tr>
<tr><td>Aquisição de Refeição Pronta do tipo Marmitex.</td><td>03/11/2026 Declaro estar ciente e concordo com a solicitação.

Documento assinado digitalmente
GILDA MARIA NUNES DE ALMEIDA
Data: 05/11/2026 08:15:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br</td><td>03/11/2026 Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa.

GABRIELLA DA SILVA ZUQUETTO: 00899800009
Assinado de forma digital por GABRIELLA DA SILVA ZUQUETTO:00899800009
Dados: 2026.11.05 08:32:59 -03'00'

Secretário</td></tr>
<tr><td>Fiscal do Contrato:
Gilda Almeida
Drieli Keller</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Gestor Do Contrato:
Gabriella Zuquetto</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="4">JUSTIFICATIVA: Aquisição de marmita pronta, para dias de campanha de vacinação e outros eventos necessários.</td></tr>
</table>

Item	Material Especificado	Quant	Unidade
1	Refeição Pronta tipo marmitex, contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 2 (dois) tipos de salada: servida e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (Peso entre 520 à 730 gramas); As saladas servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (Peso entre 25 e 50 gramas).	30	Unidade

i. Composição Marmitex - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 à 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em

marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 25 e 50 gramas).

a) As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

b) Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- ✓ 55% a 75% de carboidratos;
- ✓ 15% a 30% de gorduras totais;
- ✓ 10% a 15% de proteínas;
- ✓ Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- ✓ Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

c) Composição/ Variedade/ Porções:

Composição	**Variedade**	**Porção** - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

d) A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

e) A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- ✓ Carne Bovina: bifes, moídas, iscas, cubos (grelhado, assado, cozido) = 90 - 110 g
- ✓ Carne Suína: lombos, bistecas, linguiças (grelhado, assado) = 90 - 110 g
- ✓ Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhado, assado, cozido) = 110 - 180 g
- ✓ Peixe: filés (empanado/frito, assado) = 90 - 110 g

f) O cardápio deverá respeitar a seguinte composição:

- ✓ Carne bovina no mínimo 01 (uma) vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%);
- ✓ Frango no mínimo 01 (uma) vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos;
- ✓ Embutidos no máximo 01 (uma vez por mês.

g) Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

h) Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto, e estas certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

i) Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

j) A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser ofertada temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

k) São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.

DFD MARMITEX - SEC OBRAS

De <sos@saovicentedosul.rs.gov.br>
Para licitacao <licitacao@saovicentedosul.rs.gov.br>
Data 03/11/2026 14:20

dfd 2026 - viandas marmitas.docx (~50 KB)

EM ANEXO QUANTITATIVO PARA 12 MESES DE MARMITEX

--

HENRIQUE LICHTENECKER — Coordenador de Patrimônio e RH
Secretaria Municipal de Obras
Prefeitura de São Vicente do Sul - RS
www.sac.vicentedosul.rs.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE
OBRAS
SÃO VICENTE DO SUL | RS

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS

	DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA		
Data: 03/11/2026	**Setor Solicitante: Secretaria Municipal de OBRAS** **Responsável pela solicitação:** Osmar R Bitencourt **E-mail:** sos@saovicentedosul.rs.gov.br **Telefone Fixo:**0800-000-4377		
Material: (X) Consumo ( ) Permanente ( ) Serviços			
Prazo final de entrega / conclusão dos serviços: 12 meses	**Responsável Técnico:** **Telefone:**		**Previsão de Consumo:** 12 meses
	Objeto	**Departamento / Coordenação**	**Secretário(a):**
Fiscal do Contrato: Henrique Cazorla Tiago Pilar	Aquisição de Refeição Pronta do tipo Marmitex.	03/11/2026 Declaro estar ciente e concordo com a solicitação.	03/11/2026 Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa. Secretário
Gestor Do Contrato: Osmar R Bitencourt			

JUSTIFICATIVA: Aquisição de Refeição Pronta do tipo Marmitex para suprir a necessidade dos funcionários da sec de obras que ficar trabalhando em locais rurais no município no intervalo de almoço.

Item	Material Especificado	Quant	Unidade
1	Refeição Pronta tipo marmitex, contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 2 (dois) tipos de salada: servida e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (Peso entre 520 à 730 gramas); As saladas servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (Peso entre 25 e 50 gramas).	3.500	Unidade

i. Composição Marmitex - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 à 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 25 e 50 gramas).

a) As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

b) Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- ✓ 55% a 75% de carboidratos;
- ✓ 15% a 30% de gorduras totais;
- ✓ 10% a 15% de proteínas;
- ✓ Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- ✓ Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

c) Composição/ Variedade/ Porções:

Composição	**Variedade**	**Porção** - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

d) A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

e) A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- ✓ Carne Bovina: bifes, moídas, iscas, cubos (grelhado, assado, cozido) = 90 - 110 g
- ✓ Carne Suína: lombos, bistecas, linguiças (grelhado, assado) = 90 - 110 g
- ✓ Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhado, assado, cozido) = 110 - 180 g
- ✓ Peixe: filés (empanado/frito, assado) = 90 - 110 g

f) O cardápio deverá respeitar a seguinte composição:

- ✓ Carne bovina no mínimo 01 (uma) vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%);
- ✓ Frango no mínimo 01 (uma) vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos;
- ✓ Embutidos no máximo 01 (uma vez por mês.

g) Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

h) Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o

fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto, e estas certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

i) Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

j) A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser oferecida temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

k) São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E MEIO AMBIENTE

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA</td></tr>
<tr><td>Data:
05/11/2026</td><td colspan="3">Setor Solicitante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente
Responsável pela solicitação: Gustavo Floriano Cardoso
E-mail: sema@saovicentedosul.rs.gov.br
Telefone Fixo:0800-000-4377</td></tr>
<tr><td>Material:
(X) Consumo
( ) Permanente
( ) Serviços</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Prazo final de entrega / conclusão dos serviços:
12 meses</td><td colspan="2">Responsável Técnico:
Telefone:</td><td>Previsão de Consumo:
12 meses</td></tr>
<tr><td>Objeto</td><td>Departamento / Coordenação</td><td>Secretário:</td></tr>
<tr><td>Aquisição de Refeição Pronta do tipo Marmitex.</td><td>05/11/2026 Declaro estar ciente e concordo com a solicitação.</td><td>05/11/2026 Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa.

GUSTAVO FLORIANO CARDOSO
Secretário Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente
Port. nº 526/2026
Ass. Secretário</td></tr>
<tr><td>Fiscal do Contrato:
Giovane da Rosa Carpes</td><td colspan="3" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Gestor Do Contrato:
Gustavo Floriano Cardoso</td></tr>
<tr><td colspan="4">JUSTIFICATIVA: Aquisição de Refeição Pronta do tipo Marmitex para suprir a necessidade dos funcionários da Sec Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente que ficar trabalhando em locais rurais no município no intervalo de almoço.</td></tr>
</table>

Item	Material Especificado	Quant	Unidade
1	Refeição Pronta tipo marmitex, contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 2 (dois) tipos de salada: servida e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas (Peso entre 520 à 730 gramas); As saladas servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa e reembalados por sacolas plásticas. (Peso entre 25 e 50 gramas).	500	Unidade

i. **Composição Marmitex - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT:** contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição. 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 à 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 25 e 50 gramas).

a) As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

b) Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- ✓ 55% a 75% de carboidratos;
- ✓ 15% a 30% de gorduras totais;
- ✓ 10% a 15% de proteínas;
- ✓ Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- ✓ Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

c) Composição/ Variedade/ Porções:

Composição	Variedade	Porção - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

d) A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

e) A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- ✓ Carne Bovina: bifes, moídas, iscas, cubos (grelhado, assado, cozido) = 90 - 110 g
- ✓ Carne Suína: lombos, bistecas, linguiças (grelhado, assado) = 90 - 110 g
- ✓ Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhado, assado, cozido) = 110 - 180 g
- ✓ Peixe: filés (empanado/frito, assado) = 90 - 110 g

f) O cardápio deverá respeitar a seguinte composição:

- ✓ Carne bovina no mínimo 01 (uma) vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%);
- ✓ Frango no mínimo 01 (uma) vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos;
- ✓ Embutidos no máximo 01 (uma vez por mês.

g) Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

h) Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto, e estas certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

i) Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

j) A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser ofertada temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

k) São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.