ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, mão de obra, supervisão e treinamento de pessoal, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados e demais atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular, conforme condições e especificações contidas neste termo de referência.

2 - DA PADRONIZAÇÃO

1.2 - A contratação se dará em observância ao princípio da padronização, em consonância com o disposto no inciso IV do art. 19 da Lei 14.133/2021.

3 - DA ADEQUAÇÃO DA MODALIDADE LICITATÓRIA ELEITA

3.1 - Considerando as características do(s) serviço(s) a ser(em) contratado(s), o objeto desta contratação foi caracterizado como serviço(s) comum(ns), conforme Estudo Técnico Preliminar, possuindo, desse modo, padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente e amplamente encontrados no mercado correlato.

4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	SERVIÇO DE GESTÃO DO RESTAURANTE POPULAR COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, mão de obra, supervisão e treinamento de pessoal, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados e demais atividades	UNIDADE	48.000

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário o valor de R$ 2,00 (dois reais) por refeição. O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente, por salada, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A CONTRATADA deverá manter equipe mínima composta por 01 (um) nutricionista, 01 (um) auxiliar administrativo, 01 (um) cozinheiro, 01 (um) auxiliar de cozinha e 01 (um) auxiliar de serviços gerais.		

4.1 - Complementação da especificação

4.1.1 - A contratação compreende a prestação continuada de serviços de alimentação coletiva para administração e operacionalização do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, situado na Rua Deputado Humberto de Almeida, nº 1013, Bairro Bom Jesus, Guaranésia/MG, abrangendo o planejamento, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, destinadas ao atendimento dos usuários nas dependências do Restaurante Popular, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, supervisão técnica e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços.

4.1.2 - O quantitativo de até 200 (duzentas) refeições corresponde ao limite máximo diário de atendimento, não constituindo quantidade mínima ou fixa de refeições a serem produzidas, fornecidas ou remuneradas. A execução ocorrerá de acordo com a demanda efetivamente verificada, sendo consideradas para fins de medição e pagamento somente as refeições efetivamente fornecidas e devidamente contabilizadas, na forma estabelecida neste Termo de Referência.

4.1.3 - Para as refeições fornecidas aos usuários nas dependências do Restaurante Popular será cobrado o valor de R$ 2,00 (dois reais) por refeição. Para efeito de formação do preço unitário da proposta, a licitante deverá excluir o valor de R$ 2,00 (dois reais) pago pelo usuário, de modo que o preço unitário ofertado corresponda à parcela a ser suportada pelo Município por refeição efetivamente fornecida, observada a sistemática estabelecida neste Termo de Referência e no Edital. O valor unitário devido pelo Município à CONTRATADA será aquele resultante do procedimento licitatório.

4.1.4 - A CONTRATADA deverá executar os serviços em conformidade com as normas higiênico-sanitárias, nutricionais, trabalhistas, ambientais, de segurança e demais disposições aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, observando integralmente as especificações, condições de execução e obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

4.1.5 - A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente o fornecimento de até 05 (cinco) refeições gratuitas ao usuário final, destinadas a pessoas em situação de extrema vulnerabilidade ou extrema pobreza, as quais serão encaminhadas exclusivamente pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social ou por seus equipamentos socioassistenciais, mediante autorização prévia e formal por escrito.

§ 1º. O quantitativo destas 05 (cinco) refeições previsto no caput deste item está expressamente englobado no limite máximo estimado de até 200 (duzentas) refeições diárias da presente contratação, não constituindo demanda excedente ou adicional à capacidade diária fixada no Termo de Referência.

§ 2º. Para fins de medição, faturamento e pagamento devidos pelo Município à CONTRATADA, as refeições fornecidas na forma deste item serão contabilizadas normalmente pelo preço unitário resultante da licitação (parcela municipal), ficando o usuário final isento do pagamento da parcela de R$ 2,00 (dois reais).

§ 3º. As refeições autorizadas na forma deste item possuem caráter diário e não cumulativo, não gerando direito à compensação em dias subsequentes caso não haja o encaminhamento integral do quantitativo no dia de referência.

5 - PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 - O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 anos nos termos do art. 106 e 107 da Lei 14.133/21, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme Estudo Técnico Preliminar.

6 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "B", DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

6.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "C", E ART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

7.1 - A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

8 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 - Os requisitos da contratação relacionados a natureza do objeto e a sustentabilidade encontra-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

8.2 - Registre-se que, eventual exigência de documentação de habilitação técnica e econômica, será tratado no tópico específico deste TR (CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.

8.3 - Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.3.1 - Na presente contratação NÃO será indicado marcas, características ou modelo(s).

8.4 - Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

8.4.1 - Para a contratação do objeto NÃO haverá vedação ou restrições com relação ao emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução.

8.5 - Da exigência de carta de solidariedade

8.5.1 - Não será exigido Carta de Solidariedade emitida pelo fabricante.

8.6 - Subcontratação

8.6.1 - 8.6.1.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

8.6.1.2 - A contratada deverá executar diretamente os serviços objeto da contratação, mantendo integral responsabilidade pela administração e operacionalização do Restaurante Popular, pelo preparo, fornecimento e distribuição das refeições, bem como pelo cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência.

8.7 - Garantia da contratação

8.7.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

1222 - TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. - SERVIÇO CONTÍNUO C/CONTRATO - POR ITEM - RVA - Lucia Fácil

9 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1.1.1 - A execução dos serviços deverá ocorrer de forma contínua durante a vigência contratual, compreendendo a administração e operacionalização do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, situado na Rua Deputado Humberto de Almeida, nº 1013, Bairro Bom Jesus, Guaranésia/MG, incluindo o planejamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições, fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada prestação dos serviços.

9.1.1.2 - O Restaurante Popular funcionará de segunda a sexta-feira, em dias úteis, e as refeições deverão ser servidas das 11h às 14h. Qualquer alteração nos dias ou horários de funcionamento deverá ser previamente determinada ou autorizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

9.1.1.3 - A CONTRATADA deverá fornecer todos os alimentos, gêneros alimentícios, ingredientes, insumos e mão de obra necessários à completa execução dos serviços contratados, responsabilizando-se também pelas substituições de seus empregados em razão de férias, licenças, ausências ou quaisquer outras situações que possam comprometer a continuidade dos serviços.

9.1.1.4 - A CONTRATADA deverá manter contato permanente e efetivo com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, por intermédio da fiscalização e gestão contratual, para programação, acompanhamento e definição das prioridades relacionadas ao funcionamento do Restaurante Popular.

9.1.1.5 - O valor de R$2,00 (dois reais) que será pago pelo usuário a cada refeição consumida NÃO poderá ser alterado pela empresa vencedora do certame

9.1.1.6 - A CONTRATADA deverá possuir capacidade operacional para o preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, destinadas aos usuários atendidos nas dependências do Restaurante Popular. O referido quantitativo corresponde ao limite máximo diário de atendimento, não constituindo quantidade mínima ou fixa a ser produzida, fornecida ou remunerada, uma vez que a execução ocorrerá de acordo com a demanda efetivamente verificada.

1222 - TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. - SERVIÇO CONTÍNUO C/CONTRATO - POR ITEM - RVA - Lucia Fácil

9.1.1.7 - Para as refeições fornecidas aos usuários nas dependências do Restaurante Popular será cobrado o valor de R$ 2,00 (dois reais) por refeição, valor este pago pelo usuário e que deverá ser excluído, pela licitante, da composição do preço unitário ofertado à Administração. Dessa forma, o preço unitário da proposta deverá corresponder exclusivamente à parcela a ser suportada pelo Município por refeição efetivamente fornecida, observadas as regras de medição, controle e pagamento estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

9.1.1.8 - Para fins de execução contratual, medição e pagamento, serão consideradas as refeições efetivamente fornecidas aos usuários, devidamente contabilizadas de acordo com o mecanismo de controle estabelecido neste Termo de Referência, respeitado o limite máximo de 200 (duzentas) refeições por dia, não sendo devido pagamento pelo Município por refeições não fornecidas.

9.1.2 - Para a execução do objeto a CONTRATADA deverá seguir a seguinte dinâmica:

9.1.2.1. Disposições gerais da execução:

I- A CONTRATADA deverá fornecer todos os alimentos, gêneros alimentícios, ingredientes, insumos e mão de obra necessários à completa execução dos serviços contratados, responsabilizando-se também pelas substituições de seus empregados em razão de férias, licenças, ausências ou quaisquer outras situações que possam comprometer a continuidade dos serviços.

II- A CONTRATADA deverá manter contato permanente e efetivo com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, por intermédio da fiscalização e gestão contratual, para programação, acompanhamento e definição das prioridades relacionadas ao funcionamento do Restaurante Popular.

9.1.2.2 - Do cardápio e das refeições:

I- A elaboração do cardápio será de responsabilidade da CONTRATADA, por intermédio do profissional nutricionista responsável, devendo o cardápio ser encaminhado quinzenalmente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social para análise e acompanhamento.

II- O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente, por salada, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa, observadas as gramagens, frequências, características e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

III- A CONTRATADA deverá assegurar variedade adequada das preparações, evitando repetições desnecessárias e garantindo a qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária das refeições.

IV- Durante todo o período de distribuição deverão estar disponíveis todos os componentes previstos no cardápio diário, não sendo admitida sua supressão ou substituição sem justificativa tecnicamente adequada e, quando cabível, conhecimento da Administração.

V- Os gêneros alimentícios utilizados deverão apresentar condições adequadas de qualidade, integridade, conservação e validade, sendo vedada a utilização de produtos vencidos, deteriorados, impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações estabelecidas.

VI- Não será admitido o reaproveitamento, para fornecimento em dias posteriores, de alimentos e preparações produzidos para distribuição, devendo a produção ser planejada de acordo com a demanda e as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

VII- Toda e qualquer manipulação, pré-preparo e preparo dos alimentos deverá ocorrer nas dependências e áreas apropriadas do Restaurante Popular de Guaranésia/MG, não sendo permitido o preparo ou pré-preparo das refeições em outro estabelecimento.

9.1.2.3 - Do controle higiênico-sanitário e armazenamento

I - A CONTRATADA deverá assegurar a qualidade higiênico-sanitária das refeições durante todas as etapas do processo produtivo, abrangendo aquisição e recebimento dos gêneros, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção,

porcionamento, acondicionamento e distribuição.

II - A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle de tempo e temperatura dos alimentos e das preparações, especialmente durante as etapas de armazenamento, preparo, manutenção e distribuição das refeições, inclusive daquelas mantidas nos balcões de distribuição, quando aplicável, observando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente e pelas boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

III- Os controles deverão ser registrados em planilhas próprias, contendo as informações necessárias à identificação e acompanhamento das aferições realizadas, as quais deverão ser mantidas devidamente preenchidas, atualizadas e disponíveis para acompanhamento e conferência pela fiscalização e gestão do contrato, sempre que solicitadas.

IV- Na ocorrência de temperaturas ou condições em desacordo com os parâmetros sanitários aplicáveis, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, registrando as providências realizadas e assegurando que alimentos em condições inadequadas não sejam disponibilizados para consumo.

V- A CONTRATADA deverá encarregar-se da aquisição dos gêneros alimentícios e de seu armazenamento em local próprio e adequado no Restaurante Popular, providenciando-os em tempo hábil e em quantidade suficiente para garantir a continuidade dos serviços.

VI- Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados e conservados em condições adequadas, observando-se as exigências relativas à temperatura, validade, integridade das embalagens, organização, identificação e prevenção de contaminações.

9.1.2.4 - Da equipe e dos profissionais

I- A CONTRATADA deverá manter equipe mínima de profissionais capacitados e

habilitados, composta por:

a) 01 (um) Nutricionista;

b) 01 (um) Auxiliar Administrativo;

c) 01 (um) Cozinheiro;

d) 01 (um) Auxiliar de Cozinha;

e) 01 (um) Auxiliar de Serviços Gerais.

II- A CONTRATADA deverá manter profissional nutricionista devidamente habilitado como responsável técnico pelo Restaurante Popular, observadas as exigências legais e profissionais aplicáveis.

III- O responsável técnico/nutricionista deverá acompanhar as atividades de preparo e distribuição dos alimentos, responsabilizando-se tecnicamente pelas atribuições inerentes à sua área de atuação.

IV- Todos os empregados da CONTRATADA deverão trabalhar devidamente uniformizados e identificados, utilizando uniforme completo e adequado às respectivas funções, incluindo, quando aplicável, proteção para os cabelos, touca, camisa, calça, avental e calçado de segurança, bem como os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs necessários.

V- A CONTRATADA deverá fornecer, substituir e fiscalizar a utilização dos EPIs e demais equipamentos de segurança necessários, respeitando e fazendo respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho.

VI- A CONTRATADA deverá providenciar a substituição dos empregados ausentes por férias, licenças, afastamentos ou outros motivos, de forma que não haja prejuízo à continuidade da prestação dos serviços.

VII- Mediante solicitação fundamentada da Administração, a CONTRATADA

deverá afastar da execução dos serviços empregado cuja atuação seja considerada incompatível com a adequada execução contratual, providenciando sua substituição em prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

VIII- A CONTRATADA deverá promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal pelo menos uma vez a cada bimestre, bem como sempre que identificada a necessidade pela Administração, abrangendo boas práticas de manipulação, higiene, segurança alimentar, utilização dos equipamentos e demais procedimentos relacionados às atividades executadas.

IX- Caberá à CONTRATADA observar integralmente as obrigações legais relacionadas à saúde e segurança ocupacional de seus empregados, mantendo os exames e documentos ocupacionais exigíveis pela legislação vigente e disponibilizando-os à fiscalização quando legalmente cabível.

X- A CONTRATADA será integralmente responsável pelos seus empregados, inclusive quanto aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários e demais obrigações legais, inexistindo vínculo empregatício entre seus trabalhadores e o Município.

XI- Caberá à CONTRATADA arcar com os encargos e despesas relacionados à alimentação de seus próprios empregados.

9.1.2.5- Da limpeza, higienização e conservação

I- A CONTRATADA deverá manter todas as áreas da cozinha, áreas adjacentes, áreas de armazenamento, distribuição e refeitório permanentemente limpas, organizadas e secas, em condições compatíveis com as normas sanitárias e com a adequada execução dos serviços.

II- A CONTRATADA deverá manter em adequado estado de asseio, limpeza e higienização as áreas de trabalho, instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios e materiais utilizados na execução dos serviços.

III- Os bebedouros e lavatórios deverão ser mantidos em adequadas condições de higiene, conservação, uso, funcionamento e segurança, cabendo à CONTRATADA realizar os procedimentos de limpeza e higienização necessários.

IV- A CONTRATADA deverá manter os sanitários públicos localizados no Restaurante Popular limpos e devidamente higienizados, cabendo-lhe fornecer os materiais de higiene e limpeza necessários ao seu adequado funcionamento, tais como papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido, desinfetantes, panos, vassouras, rodos, baldes e demais materiais necessários.

V- A CONTRATADA deverá realizar a adequada desinfecção das áreas sob sua responsabilidade, observando a periodicidade e os procedimentos sanitários aplicáveis, devendo repetir o procedimento, sem ônus adicional para o Município, sempre que constatada sua ineficiência.

VI- A CONTRATADA deverá realizar, sempre que necessário ou quando solicitado pela Administração, procedimentos adequados de higienização intensiva dos pratos, talheres e demais utensílios reutilizáveis, inclusive decapagem, quando tecnicamente indicada e compatível com o material dos utensílios.

9.1.2.6- Dos equipamentos, utensílios e instalações

I- A CONTRATADA deverá zelar pela adequada utilização e conservação das instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens disponibilizados pelo Município para execução dos serviços.

II- No início da execução contratual deverá ser elaborado Termo de Arrolamento e Recebimento dos Bens, contendo a relação dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens disponibilizados à CONTRATADA, com indicação de seu estado de conservação e funcionamento, para fins de controle e posterior devolução ao término da contratação.

III- Ao término da contratação, os bens disponibilizados deverão ser restituídos

nas condições compatíveis com aquelas registradas no termo de recebimento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular e adequado.

IV- A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações diretamente relacionados à execução dos serviços, mantendo-os em condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança, ressalvadas as intervenções de caráter estrutural e observadas as responsabilidades decorrentes de danos causados pela própria CONTRATADA, seus empregados ou prepostos.

V- A CONTRATADA responderá pelos danos causados ao Município ou a terceiros decorrentes de atos ou omissões de seus empregados, prepostos ou representantes na execução contratual, observada a legislação aplicável.

VI - A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato e, em qualquer hipótese, antes do início da efetiva execução dos serviços, apólice de seguro válida e vigente, destinada à cobertura dos riscos relacionados ao imóvel onde funcionará o Restaurante Popular, bem como aos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens utilizados na execução dos serviços, contemplando, no mínimo, as seguintes coberturas e respectivos limites de indenização:

a) Incêndio, raio, explosão e fumaça - R$ 1.850.000,00 (um milhão, oitocentos e cinquenta mil reais);

b) Danos elétricos - R$ 100.000,00 (cem mil reais);

c) Roubo de bens - R$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais);

d) Responsabilidade Civil - R$ 100.000,00 (cem mil reais);

e) Vendaval, ciclone e tornado - R$ 50.000,00 (cinquenta mil reais).

VII - A apólice deverá permanecer válida e vigente durante todo o período de execução contratual, cabendo à CONTRATADA promover, tempestivamente e sem interrupção da cobertura, sua renovação, prorrogação ou substituição sempre que necessário.

VIII - A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização do contrato a apólice, os respectivos comprovantes de contratação e, quando solicitado, os documentos comprobatórios de sua vigência, renovação e regularidade, devendo comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração, cancelamento, suspensão ou ocorrência que possa afetar as coberturas contratadas.

IX - A contratação do seguro não afastará nem limitará as responsabilidades da CONTRATADA pelos danos causados ao Município ou a terceiros decorrentes de atos ou omissões de seus empregados, prepostos ou representantes durante a execução contratual, permanecendo aplicáveis as demais responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.

9.1.2.7- Dos insumos operacionais, resíduos e controles sanitários

I- Caberá à CONTRATADA o fornecimento de todo o material descartável necessário à execução dos serviços que, nos termos deste Termo de Referência e de seus anexos, seja de sua responsabilidade, em quantidade e qualidade adequadas ao regular funcionamento do Restaurante Popular.

II- Caberá à CONTRATADA o fornecimento e custeio do gás necessário ao preparo das refeições durante toda a execução contratual, em quantidade suficiente para garantir a continuidade do serviço e observadas as normas de segurança aplicáveis.

III- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo controle de pragas, incluindo desratização e desinsetização, mediante empresa devidamente habilitada quando assim exigido pela legislação, mantendo os respectivos comprovantes à disposição da fiscalização.

IV- A CONTRATADA deverá providenciar a limpeza periódica da caixa d'água e da caixa de gordura, observadas as normas sanitárias aplicáveis e, como parâmetro operacional, a periodicidade bimestral, conforme adotada no modelo de referência, sem prejuízo de realização em menor intervalo quando tecnicamente necessária.

V- A CONTRATADA deverá coletar, segregar, acondicionar e disponibilizar adequadamente para recolhimento os resíduos produzidos no Restaurante Popular, inclusive resíduos orgânicos, recicláveis, rejeitos, embalagens e demais materiais imprestáveis, observando as normas sanitárias, ambientais e municipais aplicáveis.

VI- Os óleos e gorduras residuais deverão receber acondicionamento e destinação ambientalmente adequados, vedado seu descarte em pias, ralos, redes de esgoto ou locais inadequados.

VII- A CONTRATADA deverá fornecer os materiais de escritório e demais insumos necessários ao desenvolvimento de suas próprias atividades administrativas relacionadas à operacionalização do Restaurante Popular.

9.1.2.8- Do preposto, licenças e responsabilidades gerais

I- A CONTRATADA deverá manter preposto com poderes para representá-la e atender às solicitações da Administração relacionadas à adequada execução dos serviços, mantendo canal permanente de comunicação com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

II- A CONTRATADA deverá providenciar e manter vigentes, durante a execução dos serviços, as licenças, autorizações e demais documentos exigíveis para o exercício das atividades sob sua responsabilidade, observadas as competências dos órgãos públicos, sanitários e profissionais pertinentes.

III- A CONTRATADA deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato, o

Alvará Sanitário e a Licença de Funcionamento, expedidos pelos órgãos competentes, quando legalmente exigíveis.

IV- Eventuais multas, penalidades ou despesas decorrentes do descumprimento, pela CONTRATADA, das normas e exigências legais relacionadas às atividades sob sua responsabilidade serão por ela suportadas, sem prejuízo das demais consequências contratuais cabíveis.

V- A CONTRATADA não poderá terceirizar parcial ou totalmente o preparo e o fornecimento das refeições objeto da contratação, observada a vedação à subcontratação estabelecida neste Termo de Referência.

VI- A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à Administração qualquer ocorrência, situação excepcional ou questão não prevista que possa interferir na regular execução dos serviços, para análise e adoção das providências cabíveis.

VII- A execução dos serviços deverá observar integralmente a legislação sanitária, nutricional, trabalhista, previdenciária, ambiental e de segurança aplicável, bem como as boas práticas pertinentes aos serviços de alimentação coletiva.

9.3 - ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO E DAS REFEIÇÕES

9.3.1 - As refeições deverão ser planejadas pelo profissional nutricionista responsável e preparadas de forma a assegurar equilíbrio nutricional, variedade, qualidade sensorial, apresentação adequada e segurança higiênico-sanitária.

9.3.2 - O cardápio diário deverá conter, obrigatoriamente, salada, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa.

9.3.3 - A elaboração e execução dos cardápios deverão observar a variedade das preparações e a alternância dos gêneros alimentícios utilizados, evitando-se repetições inadequadas e buscando-se compatibilidade com os hábitos

alimentares da população atendida.

9.3.4 - A CONTRATADA deverá observar as gramagens mínimas, frequências e demais especificações técnicas estabelecidas para cada componente da refeição.

10 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

10.3 - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.4 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5 - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o(a) Município de Guaranésia, **poderá** convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6 - A responsabilidade pela gestão do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste termo, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Guaranésia.

10.7 - A responsabilidade pela fiscalização do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste TR, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Guaranésia.

10.8 - Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

10.9 - A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

10.10 - Indicação de preposto da CONTRATADA:

10.10.1 - A CONTRATADA deverá indicar formalmente preposto para representá-la perante a Administração durante a execução contratual, com poderes para acompanhar a execução dos serviços, receber e atender às solicitações, orientações e determinações da gestão e da fiscalização do contrato, bem como adotar ou encaminhar as providências necessárias ao adequado cumprimento das obrigações contratuais.

10.10.2 - O preposto deverá manter comunicação permanente com a gestão e a fiscalização do contrato e estar disponível para atendimento das demandas relacionadas à execução dos serviços, especialmente quanto ao funcionamento do Restaurante Popular, à equipe de trabalho, ao fornecimento e distribuição das refeições e às demais obrigações atribuídas à CONTRATADA.

10.10.3 - A CONTRATADA deverá comunicar formalmente ao Contratante a identificação do preposto, bem como informar os respectivos meios de contato, mantendo-os atualizados durante toda a vigência contratual. Eventual substituição do preposto deverá ser formalmente comunicada à Administração.

10.10.4 - A indicação do preposto não afasta nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelo integral cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

11 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1 - A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

11.1.1 - Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

11.1.1.1 - Não produzir os resultados acordados;

11.1.1.2 - Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

11.1.1.3 - Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.2.1 - A medição dos serviços será realizada mensalmente, considerando exclusivamente as refeições efetivamente fornecidas pela CONTRATADA durante o respectivo período, observados os quantitativos efetivamente executados, as condições de execução, os mecanismos de controle estabelecidos neste Termo de Referência e o preço unitário contratado.

11.2.2 - O controle diário das refeições fornecidas aos usuários nas dependências do Restaurante Popular será realizado por meio de tickets, correspondendo cada ticket a 01 (uma) refeição efetivamente fornecida a 01 (um) usuário, observado o limite máximo de 200 (duzentas) refeições diárias. Caberá à CONTRATADA, às suas expensas, a confecção, disponibilização, organização, controle e recolhimento dos tickets, bem como a manutenção dos respectivos registros diários, adotando procedimentos que permitam sua adequada contabilização e impeçam duplicidades ou reutilizações indevidas.

11.2.3 - Para fins de medição e pagamento, os quantitativos informados pela CONTRATADA estarão sujeitos à conferência e ao ateste da fiscalização do contrato, com base nos tickets e respectivos registros de controle, podendo a Administração realizar verificações, conferências e demais procedimentos de fiscalização que entender necessários. Somente serão objeto de pagamento as refeições efetivamente fornecidas e regularmente comprovadas e atestadas, observadas as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2.4 - O quantitativo máximo de 200 (duzentas) refeições diárias possui caráter estimativo e representa o limite máximo de atendimento previsto para cada dia de funcionamento, não constituindo quantidade mínima garantida nem obrigação de consumo ou pagamento integral por parte do Município, sendo a remuneração municipal calculada de acordo com o número de refeições efetivamente fornecidas e regularmente apuradas no período.

11.2.5 - A CONTRATADA deverá manter controle diário dos quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, responsabilizando-se pela veracidade, regularidade, integridade e consistência das informações registradas, devendo manter os respectivos registros e documentos de controle devidamente organizados e disponíveis para consulta, conferência e fiscalização pela Administração.

11.2.6 - Para cada refeição efetivamente fornecida aos usuários nas dependências do Restaurante Popular, o Município pagará à CONTRATADA o preço unitário resultante do procedimento licitatório, correspondente à parcela de responsabilidade municipal, observados os quantitativos efetivamente fornecidos, apurados e atestados na respectiva medição.

11.2.7 - Além da parcela de responsabilidade do Município prevista no item anterior, será devido pelo usuário o valor de R$ 2,00 (dois reais) por refeição, a ser pago diretamente à CONTRATADA, não integrando referido valor o faturamento apresentado ao Município.

11.2.8 - O recebimento, a guarda, o controle e a contabilização dos valores de R$ 2,00 (dois reais) pagos pelos usuários serão de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá adotar os

controles necessários à regularidade dessas operações, sem prejuízo do dever de manter registros que permitam a correlação entre os tickets e as refeições efetivamente fornecidas e das ações de acompanhamento e fiscalização realizadas pelo Contratante.

11.2.9 - O valor de R$ 2,00 (dois reais) pago diretamente pelo usuário à CONTRATADA constitui parcela distinta daquela de responsabilidade do Município e não será objeto de faturamento, pagamento ou posterior reembolso pela Administração, devendo a sistemática de formação da proposta observar expressamente essa composição, nos termos deste Termo de Referência e do instrumento convocatório.

11.2.10 - Ao final de cada período mensal, a CONTRATADA deverá apresentar relatório de execução contendo, no mínimo, os quantitativos diários de refeições efetivamente fornecidas e o quantitativo total correspondente ao período de medição, acompanhado dos registros de controle necessários à comprovação da execução dos serviços.

11.2.11 - O relatório mensal e os respectivos registros servirão de suporte à medição dos serviços, sem prejuízo da possibilidade de a gestão e a fiscalização do contrato solicitarem esclarecimentos, documentos ou informações complementares necessários à verificação da regular execução contratual.

11.2.12 - A fiscalização do contrato poderá realizar, a qualquer tempo e inclusive sem periodicidade previamente determinada, visitas, verificações, conferências e demais procedimentos de acompanhamento da execução, podendo confrontar os quantitativos informados pela CONTRATADA com os tickets, registros existentes e demais elementos disponíveis para verificação da efetiva prestação dos serviços.

11.2.13 - A realização de fiscalização, visitas, verificações ou conferências pelo Contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela correta execução dos serviços, pela veracidade e integridade dos registros apresentados e pelo cumprimento das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2.14 - Somente serão considerados para fins de medição e pagamento pelo Município os serviços efetivamente executados e regularmente comprovados, não sendo devido pagamento por quantitativos meramente estimados, refeições não fornecidas, quantidades superiores ao limite máximo diário estabelecido sem prévia autorização da Administração ou serviços cuja execução não possa ser regularmente comprovada.

11.2.15 - Eventuais divergências, inconsistências ou irregularidades identificadas nos registros apresentados ou durante as ações de fiscalização deverão ser apuradas antes do ateste da

respectiva medição, podendo resultar em correção dos quantitativos, retenção ou glosa dos valores correspondentes, conforme o caso, sem prejuízo das demais medidas administrativas e sanções cabíveis.

11.2.16 - A CONTRATADA deverá prestar os esclarecimentos e apresentar os documentos complementares solicitados pela gestão ou fiscalização do contrato sempre que necessários à conferência dos quantitativos e à comprovação da regular execução dos serviços.

11.2.17 - Após a conferência dos quantitativos e o respectivo ateste da medição pela fiscalização do contrato, a CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal ou documento fiscal equivalente exclusivamente em relação à parcela de responsabilidade do Município, considerando o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas e atestadas no período e o preço unitário contratado.

12 - DO RECEBIMENTO

12.1 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscal(is), mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133).

12.1.1 - O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

12.1.2 - O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

12.2 - O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

12.2.1 - A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

12.2.2 - O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

12.2.3 - Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.3 - Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

12.3.1 - Realizar a análise de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

12.3.2 - Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos documentações apresentadas, quando for o caso;

12.3.3 - Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

12.3.4 - Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

12.4 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

12.5 - Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

12.6 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12.7 - Quando a fiscalização e a gestão do contrato justificadamente for exercida por um único servidor, caberá a ele praticar todos os atos relacionados ao recebimento provisório e definitivo do objeto.

12.8 - O recebimento provisório e definitivo poderá ser substituído por recibo ou outra forma simples, quando justificadamente, forem suficientes para atestar o atendimento das exigências contratuais.

13 - LIQUIDAÇÃO

13.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez

dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

13.2 - os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Guaranésia, CNPJ nº 17.900.473/0001-48, situada a Praça Rui Barbosa, 40, Centro, Guaranésia.

13.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

13.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

13.5 - A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

13.6 - Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

13.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.8 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

13.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

14 - PRAZO DE PAGAMENTO

14.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

14.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

14.3.1. Ao final de cada mês de prestação dos serviços, a fiscalização do contrato e a CONTRATADA realizarão o fechamento e a consolidação do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no período, com base nos registros e tickets diários de controle.

14.3.2. Apurado o quantitativo mensal de refeições, a CONTRATADA emitirá a Nota Fiscal correspondente exclusivamente ao valor total da parcela devida pelo Município (multiplicando-se o número de refeições fornecidas no mês pelo preço unitário pactuado).

14.3.3. Apresentada a Nota Fiscal, esta passará pelo processo de liquidação (conferência de adimplemento, regularidade fiscal e ateste), sendo o pagamento efetuado após a sua conclusão, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação, conforme as regras específicas previstas neste instrumento.

15 - FORMA DE PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

15.2 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

15.3 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

15.3.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

15.3.2 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei

Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16 - REAJUSTE

16.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

16.2 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) acumulado dos últimos doze meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

16.4 - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

16.5 - Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

16.6 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

16.7 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

16.8 - O reajuste será realizado por apostilamento.

17 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

17.1 - Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

17.1.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.**

17.2 - MODO DE DISPUTA

17.2.1 - Modo de disputa - **Aberto e Fechado**

17.3 - Exigências de habilitação

17.3.1 - Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

17.4 - Habilitação jurídica (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva)

17.4.1 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

17.4.2 - Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

17.4.3 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

17.4.4 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

17.4.5 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

17.4.6 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

17.4.7 - Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

17.5 - Habilitação fiscal, social e trabalhista

17.5.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

17.5.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

17.5.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

17.5.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

17.5.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

17.5.6 - Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

17.5.7 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

17.5.8 - O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

17.6 - Qualificação Econômico-Financeira

17.6.1 - Será exigido Qualificação Econômico Financeira, conforme exigência abaixo:

I - Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

II - Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício - DRE e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei, para fins de comprovação da boa situação econômico-financeira do licitante.

III - A boa situação econômico-financeira do licitante será comprovada mediante a obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), apurados com base nas demonstrações contábeis apresentadas.

IV - Para fins de habilitação econômico-financeira, será exigida, ainda, a comprovação de patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, mediante os documentos contábeis apresentados na forma da lei.

V - As empresas constituídas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do art. 65, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

VI - Os documentos contábeis referidos neste item limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, nos termos do art. 69, §6º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

VII - O atendimento aos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

17.6.2 - Justificativa da exigência

17.6.2.1. - As exigências de qualificação econômico-financeira estabelecidas neste Termo de Referência justificam-se pela natureza continuada e pela relevância operacional da contratação, que envolve a administração e

operacionalização diária do Restaurante Popular, com fornecimento contínuo de gêneros alimentícios e insumos, manutenção de equipe de trabalho e execução ininterrupta das atividades necessárias ao preparo e à distribuição das refeições. Busca-se, dessa forma, aferir se a futura contratada possui condições econômico-financeiras suficientes para suportar as obrigações decorrentes da execução contratual, reduzindo os riscos de descontinuidade do serviço, sem estabelecer requisitos desproporcionais ou incompatíveis com o objeto da contratação.

17.7 - Qualificação Técnica

17.7.1 - Será exigido Qualificação Técnica, conforme exigência abaixo:

I - Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN competente, em plena validade, quando legalmente exigível em razão de sua atividade básica ou da natureza dos serviços objeto da presente contratação.

II - Para fins da comprovação prevista no inciso anterior, o(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar experiência anterior da licitante na prestação de serviços de alimentação coletiva, compreendendo o preparo e o fornecimento ou distribuição de refeições, em condições compatíveis com as parcelas de maior relevância ou valor significativo da presente contratação.

III - Serão considerados compatíveis, para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, os serviços de alimentação coletiva executados em restaurantes institucionais, cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição, restaurantes populares ou outros estabelecimentos de natureza semelhante, não sendo exigido que a experiência anterior tenha sido adquirida especificamente em Restaurante Popular.

IV - A licitante deverá apresentar Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 50 % (cinquenta por cento) de refeições/dia do quantitativo exigido, ou seja, 100 (cem) refeições (Art. 67, § 2º, Lei 14.133/2021);

VI - Será admitida, para fins de comprovação de eventual quantitativo mínimo estabelecido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados, desde que

os serviços tenham sido executados de forma concomitante e sejam tecnicamente compatíveis com a parcela cuja capacidade se pretende demonstrar.

VII - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

VIII - A licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, fornecendo, quando solicitado pela Administração, cópia do instrumento contratual que deu suporte à contratação, identificação e endereço atual do emitente, local em que os serviços foram executados e demais documentos necessários à realização de diligência.

17.7.2 - Do Nutricionista Responsável Técnico

17.7.2.1 - A licitante deverá indicar profissional Nutricionista, devidamente habilitado e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN competente, para exercer a responsabilidade técnica pelos serviços de alimentação e nutrição objeto da contratação, observadas as atribuições profissionais e demais normas aplicáveis.

17.7.2.2 - A comprovação da regularidade da inscrição do profissional indicado perante o respectivo Conselho Regional de Nutricionistas deverá ser apresentada juntamente com os documentos de habilitação.

17.7.2.3 - O profissional indicado deverá participar efetivamente da execução dos serviços objeto da contratação e permanecer regularmente habilitado durante todo o período em que exercer a responsabilidade técnica.

17.7.2.4 - Durante a execução contratual, eventual substituição do Nutricionista Responsável Técnico deverá ser previamente comunicada à Administração e somente poderá ocorrer por profissional que atenda às exigências estabelecidas neste Termo de Referência e às normas profissionais aplicáveis, sem prejuízo da regularização da responsabilidade técnica perante o Conselho Regional de

Nutricionistas competente.

17.7.2.5 - A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, profissional Nutricionista devidamente habilitado como responsável técnico pelos serviços, cabendo-lhe acompanhar tecnicamente as atividades relacionadas à alimentação e nutrição e assegurar, no âmbito de suas atribuições profissionais, a observância das normas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva.

17.7.3 - Da manutenção das condições de qualificação técnica

17.7.3.1 - As condições de habilitação e qualificação técnica exigidas para a contratação deverão ser mantidas durante a execução contratual, no que forem aplicáveis, cabendo à CONTRATADA comunicar à Administração qualquer alteração que possa repercutir no atendimento das exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

17.8 - Vistoria

17.8.1 - Tendo em vista a natureza e as peculiaridades do objeto a ser contratado, não haverá necessidade de vistoria prévia.

18 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1 - O custo estimado da contratação encontra-se detalhado no ANEXO I deste Termo de Referência, tendo sido juntado no processo os preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.

I - O valor da contratação é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

19 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do(a) Município de Guaranésia.

19.1.1 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

630 - Gestao Administrativa do Fundo Municipal de Assistencia Social - Outros Servicos

de Pessoa Juridica - 02.80.01.08.122.0052.2.123 - 3.3.90.39.99

19.2 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes, quando se tratar de serviços e fornecimento contínuos será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

20 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

20.1 - As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

20.2 - Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

20.3 - Para a adequada execução do objeto, deverão ser integralmente observadas as condições, especificações, obrigações e requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos, os quais constituirão parte integrante da contratação para todos os fins, devendo ser considerados pelas licitantes na elaboração de suas propostas e observados pela CONTRATADA durante toda a execução contratual.

20.4 - O Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG funcionará no imóvel situado na Rua Deputado Humberto de Almeida, nº 1013, Bairro Bom Jesus, Guaranésia/MG, onde serão executados os serviços de administração e operacionalização previstos neste Termo de Referência, observadas as demais condições estabelecidas para a execução do objeto.

20.5 - As especificações técnicas detalhadas relativas à composição das refeições, gramagens, frequências das preparações, tipos e características dos alimentos, padrões mínimos do cardápio, procedimentos gerais de produção e distribuição e demais parâmetros técnicos aplicáveis ao fornecimento das refeições constarão da relação disponível ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO E DAS REFEIÇÕES, constituindo requisitos mínimos e obrigatórios para a execução dos serviços.

20.6 - O Cardápio e Refeições está disponível e deverá ser integralmente observado pela CONTRATADA no planejamento, elaboração e execução dos cardápios, na aquisição dos gêneros alimentícios, no preparo, porcionamento e distribuição das refeições, não sendo admitida redução das gramagens, frequências ou padrões mínimos nele estabelecidos, ressalvadas as hipóteses de substituição expressamente admitidas, devidamente justificadas e realizadas em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no próprio Anexo.

20.7 - A relação dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens disponibilizados pelo Município de Guaranésia/MG para a operacionalização do Restaurante Popular estará disponível, contendo a identificação e os respectivos quantitativos dos bens que serão colocados à disposição da CONTRATADA.

20.8 - A relação dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens servirá como referência para o conhecimento prévio da estrutura material disponibilizada pelo Município e para a adequada elaboração das propostas, sem prejuízo da realização, no início da execução contratual, de Termo de Arrolamento e Recebimento dos Bens, no qual serão registrados os bens efetivamente entregues à CONTRATADA, seus respectivos quantitativos e estados de conservação e funcionamento.

20.9 - A disponibilização de equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens pelo Município não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, mão de obra e demais recursos que lhe forem atribuídos neste Termo de Referência e em seus anexos e que sejam necessários à completa e adequada execução dos serviços.

20.10 - Os bens disponibilizados pelo Município deverão ser utilizados exclusivamente para as finalidades relacionadas à execução do objeto, cabendo à CONTRATADA zelar por sua adequada utilização, guarda e conservação, observadas as responsabilidades relativas à manutenção, reparação, restituição e aos eventuais danos estabelecidas neste Termo de Referência.

20.11 - Eventuais divergências identificadas deverão ser registradas no Termo de Arrolamento e Recebimento dos Bens e formalmente comunicadas à gestão e à fiscalização do contrato, para conhecimento e adoção das providências cabíveis.

20.12 - Os anexos técnicos integrantes deste Termo de Referência possuem caráter vinculante e complementar, integrando as especificações do objeto e as condições de execução para todos os fins, não podendo ser desconsiderados pelas licitantes na elaboração de suas propostas nem pela CONTRATADA durante a execução contratual.

20.13 - Na formação de sua proposta, a licitante deverá considerar integralmente as condições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos, inclusive os padrões quantitativos e qualitativos das refeições, os insumos e recursos cuja disponibilização seja de responsabilidade da futura CONTRATADA, a estrutura disponibilizada pela Administração e as demais obrigações relacionadas à execução do objeto, não sendo admitida posterior alegação de desconhecimento das especificações expressamente disponibilizadas no instrumento convocatório e em seus anexos.

20.14 - A execução dos serviços deverá observar, durante toda a vigência contratual, a legislação e as normas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, especialmente aquelas relacionadas às condições higiênico-sanitárias, à segurança dos alimentos, à responsabilidade técnica, à saúde e segurança do trabalho, à proteção ambiental e às demais exigências pertinentes à natureza do objeto.

20.15 - As regras referentes ao controle, à medição e ao pagamento das refeições efetivamente fornecidas deverão observar o disposto nos itens específicos deste Termo de Referência, especialmente o item 11 - Critérios de Medição e Pagamento, considerando-se o sistema de controle por tickets, o limite máximo diário estabelecido e a sistemática de remuneração definida para as refeições efetivamente fornecidas e regularmente atestadas.

20.16 - Todas as informações, registros, controles, relatórios e documentos cuja elaboração ou manutenção seja atribuída à CONTRATADA deverão permanecer devidamente organizados e disponíveis para consulta pela gestão e fiscalização do contrato durante a execução, sempre que necessários à verificação do cumprimento das obrigações assumidas.

20.17 - Integram o presente Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes documentos complementares:

I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO E DAS REFEIÇÕES, contendo as tabelas de gramagens, frequências, tipos de preparações, procedimentos gerais de produção e distribuição e demais especificações técnicas aplicáveis às refeições;

II - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MOBILIÁRIOS E DEMAIS BENS DISPONIBILIZADOS PELO MUNICÍPIO, contendo a identificação e os quantitativos dos bens destinados à operacionalização do Restaurante Popular.

20.18 - Os anexos indicados no item 20.17 deverão acompanhar o Termo de Referência e integrar o instrumento convocatório, de modo a assegurar aos interessados o conhecimento integral das especificações técnicas e das condições materiais relevantes para a formulação das propostas e para a posterior execução contratual.

Guaranésia, 22/10/2026.

Regina Aparecida Marques Pereira

Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social