TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objeto a abertura de processo licitatório, para Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo de refeições preparadas do tipo *marmitex*, acondicionadas em embalagens descartáveis/térmicas de isopor, acompanhadas de talheres descartáveis embalados individualmente para os servidores do Departamento Municipal de Água e Esgoto - DEMAE de Caldas Novas lotados na Estação de Tratamento de Água (ETA), na Estação de Tratamento de Esgoto (ETE), no Clube e no Pátio, em regime de plantão ou em atividade de campo, conforme descrição e quantidades especificadas na tabela a seguir.

Item	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade
1	**REFEIÇÃO PREPARADA INDIVIDUAL (MARMITEX),** Fornecimento de refeição preparada: de tamanho médio contendo, no mínimo 850 gramas (excluindo o peso da embalagem); acondicionamento em embalagem apropriada garantindo higiene, segurança alimentar, e conservação térmica: composta por arroz, feijão, proteína (como carne, frango, peixe), guarnição (como massa, legume e farofa) e saladas. Os alimentos deverão ser preparadas no dia do fornecimento, utilizando ingredientes frescos e em perfeitas condições de consumo, observadas as normas sanitárias aplicáveis, devendo ser entregues em temperatura adequada para consumo e com características sensoriais próprias. **Obs: Demais especificações estarão discriminadas ao longo deste termo de referência.**	Und	30.000

1.2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O DEMAE presta serviço público essencial de abastecimento de água e esgotamento sanitário, cujas atividades operacionais não se limitam ao horário administrativo. Parte das equipes atua em regime de plantão, em estações, unidades operacionais e frentes de serviço, inclusive em situações que exigem permanência dos servidores no local de trabalho durante o horário de refeição.

A ausência de fornecimento organizado de refeições para as equipes que permanecem em serviço pode provocar deslocamentos incompatíveis com a continuidade operacional, especialmente para servidores lotados em unidades afastadas entre si. A contratação pretende assegurar condições adequadas para que as equipes permaneçam nos locais de trabalho, sem prejuízo da continuidade dos serviços públicos essenciais.

A necessidade não decorre de benefício pessoal aos servidores, mas da necessidade administrativa de manter equipes disponíveis nos locais de execução dos serviços, inclusive em atividades contínuas e plantões.

A contratação fundamenta-se na necessidade de atendimento contínuo e ininterrupto aos servidores operacionais que atuam em campo e em regime de plantão/escala (7 dias por semana). A terceirização justifica-se pela inexistência de infraestrutura/espaço físico próprio para preparo de refeições no órgão e pela ausência de quadro de pessoal específico.

2. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA E REQUISITOS DAS REFEIÇÕES

2.1. DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:

2.1.1. Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos, no prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis antes do início de cada mês, à aprovação do fiscal de contrato.

2.1.2. O cardápio apresentado será avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará notificação à contratada, em até 2 (dois) dias úteis, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo máximo de 1(um) dia útil.

Fls._____

VISTO demae

2.1.3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

2.1.4. Na ocasião de existência de servidor que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme solicitação do fiscal do contrato.

2.1.5. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

2.1.6. A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito que deverá, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis antes da entrega, ser submetida à avaliação do fiscal de contrato que decidirá sobre a solicitação no prazo de 1 (um) dia útil.

2.1.7. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

2.1.8. O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em locais visíveis nos departamentos solicitantes devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.

2.1.9. O cardápio básico diário do marmitex de 850g deverá ser composto no mínimo por: 250g de prato principal (proteínas) de duas variedades; 200g de arroz, 150g de feijão; 150g de guarnições; 100g de salada.

2.1.10 O cardápio será exigido somente na execução contratual.

2.2. CARDÁPIO:

Salada: uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida;

Folhas: Alface; Acelga; Repolho (branco e roxo); Couve Manteiga e Couve Flor; entre outras.

Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Chuchu; abobrinha; Pepino, ; entre outras.

Verduras: Pimentão; Cebola; Cheiro Verde; Tomate, entre outras.

OBS: A salada não deverá ser temperada e deverá ser entregue em embalagem apropriada (proibida a entrega em saco plástico).

Prato principal: à base das seguintes proteínas:

Bovina de 1ª qualidade: Coxão mole / Contra filé / Patinho / Carne de sol;

Bovina de 2ª qualidade: Músculos / Capa de contra Filé /Paleta;

Aves: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa, peru e ovo.

Peixes: Filé de Pescada ou Tilápia.

Guarnição: preparações como, macarrão, legumes refogados, tortas, gratinados, purês, banana frita, batata frita/cozida, entre outras coisas.

Acompanhamentos: arroz e feijão.

Arroz: Tipo 1 (branco);

Feijão: Tipo 1 – Carioca, fradinho ou preto.

O cardápio deverá ter variações diária e semanal não podendo a mesma refeição ser repetida mais que duas vezes no mês.

Durante o mês deve ser respeitado os seguintes quantitativos de opções de proteínas:

Tipos de carnes:	Quantidade de opções mensais:	Observações
Bovina (1ª ou 2ª)	25	Sendo Doze (12) opções de 1ª e treze (13) opções de 2ª • O preparo deverá ser: assado, cozido, parmegiana, de panela, de sol e bife
Peixes (filés)	10	• O preparo deverá ser: empanado, assado, grelhado

Fls._____

VISTO demae

Aves	25	• O preparo deverá ser: assado, grelhado, a milanesa, omelete, molho e ovo frito

2.3. ITENS PROIBIDOS NAS REFEIÇÕES:

1- Produtos cárneos: linguiça, empanados industrializados (tipo steak ou nuggets), hambúrguer, salsicha, almondegas, embutidos, enlatados e afins;

2- Strogonoff;

3- Maionese;

4- Peixe ao molho;

5- Quiabo.

2.4. DO PRÉ-PREPARO DAS REFEIÇÕES

O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas Sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a RDC/ANVISA nº 216/04, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela contratante.

3. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Os bens objetos desta contratação se enquadram na categoria de bens e serviços comuns, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, de acordo com a Lei Federal 14.133/2021.

3.2. A contratação objetiva, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, que garanta a boa qualidade a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos.

3.3. Objeto destinado à ampla disputa, tendo em vista a característica da aquisição, o que não interfere na concessão do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. A solução consiste no fornecimento, sob demanda, de refeições prontas tipo marmitex, preparadas, acondicionadas, transportadas e entregues pela contratada nos locais e horários indicados neste Termo de Referência, cabendo à contratada todos os insumos, mão de obra, equipamentos, embalagens e transporte necessários à execução. O detalhamento consta do Estudo Técnico Preliminar, Anexo IX do edital.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeição preparada individual do tipo marmitex para os servidores do DEMAE lotados na ETA, na ETE, no Clube e no Pátio, em regime de plantão ou em atividade de campo, nos locais de entrega indicados no item 6.2.

5.1.1. A aquisição deverá ser efetuada por meio de licitação na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, através do sistema BNC – Bolsa Nacional de Compras, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, nos moldes da Lei 14.133/2021.

5.1.2. O fornecimento do objeto será **PARCELADO.**

5.1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma do artigo 107 da Lei n° 14.133/2021.

5.2. SUSTENTABILIDADE:

5.2.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

5.2.2. As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de produção, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

5.3. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

5.3.1. Não haverá exigência de amostra.

5.4. OUTROS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.4.1. O cardápio observará o item 2 deste Termo de Referência e será exigido somente na execução contratual (item 2.1.10).

5.5. SUBCONTRATAÇÃO

5.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA, CONDIÇÕES E PRAZO DE ENTREGA:

6.1.1. Início da execução do objeto: imediato, após a assinatura do contrato;

6.1.2. A contratada deverá assegurar que as refeições sejam preparadas diariamente, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e entregues conforme os seguintes parâmetros:

6.1.2.1. Embalagens: As refeições devem ser acondicionadas em marmitas descartáveis térmicas de tamanho médio, devidamente fechadas e identificadas, assegurando a integridade e a temperatura dos alimentos;

6.1.2.2. Transporte: As entregas devem ser realizadas por conta da empresa, em veículo adequado ao transporte de alimentos, com isolamento térmico, higiene apropriada e regularidade compatível com os horários estabelecidos;

6.1.2.3. Temperatura: As refeições devem ser entregues prontas para o consumo, conforme padrões da ANVISA.

6.2. A execução consistirá nas seguintes etapas:

- Planejamento e preparo das refeições, conforme cardápio do fornecedor;
- Acondicionamento das marmitas de forma segura e higiênica;
- Entrega diária no local definido, no prazo e horário previamente acordados com o solicitante;
- Local e horário das entregas:

Local	Horário	Endereço
ETA - todos os dias	11h00min e as 18:30	GO-309/GO-213, Qd GL, Lt 6, SNr - Solar de Caldas, Caldas Novas - GO
ETE - todos os dias	11h00min	R. Manoel Fleuri, 910, Parque Real, Caldas Novas -

	e as 18:30	GO
CLUBE - todos os dias	11h00min e as 18:30	RUA B-5 QUADRA 18 LOTE 18-B Parque das Brisas I, Caldas Novas - GO
PÁTIO – todos os dias	11h00min e as 18:30	RUA 3 QUADRA A, Parque dos Pomares, Caldas Novas - GO

- O fornecimento noturno é diário, com estimativa média de 20 (vinte) refeições por dia, conforme o histórico de consumo juntado aos autos. Outras entregas fora dos horários indicados poderão ocorrer, excepcionalmente, mediante prévio agendamento entre a Administração e a contratada.

6.2.1. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO

Considerando o quantitativo total estimado de 30.000 (trinta mil) refeições para o período de 12 (doze) meses, a média aritmética de consumo corresponde a aproximadamente 100 (cem) nos dias uteis e 30 (trinta) em finais de semana e feriados, considerando-se, para esse cálculo, 365 dias por ano. Essa média possui caráter exclusivamente estimativo e serve como parâmetro de planejamento, não constituindo obrigação de solicitação ou fornecimento de quantidade fixa diária. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as solicitações emitidas pelo setor competente e a necessidade efetiva das equipes e unidades operacionais do DEMAE, respeitado o quantitativo total contratado.

Estimativa anual por ponto de entrega, conforme a distribuição do histórico de consumo juntado aos autos: Pátio – 18.180 refeições; ETE – 2.400; ETA – 1.560; Clube – 1.260; fornecimento noturno – 6.600.

Obs: Necessitando haver ajustes e reprogramações na entrega, ocorrerá mediante aviso prévio da contratante com antecedência mínima de 1 hora.

6.3. As refeições serão recebidas provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com especificação e definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação.

6.4. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a

Fls:_____
VISTO demae

contaminação das refeições.

6.5. As refeições deverão ser fornecidas a todos os servidores nas mesmas condições de qualidade e temperatura.

6.6. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção.

6.7. **As marmitas deverão ser entregues acondicionadas em embalagens descartáveis e térmica de isopor, acompanhado de talheres descartáveis embalados individualmente para cada refeição, de acordo com o cardápio;**

6.8. Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações,ou apresente algum tipo de defeito, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em quea empresa será notificada, via e-mail, aplicativo de mensagens ou ligação telefônica no número fornecido pela contratada ao fiscal de contrato no início da execução do contrato, para corrigir as inconsistências, no prazo de 30 (trinta) minutos, com os custos correndo por conta da empresa contratada.

6.9. Caso a comprovação de falta de higiene ocorra após o fornecimento, em que a detecção do problema seja vista ao abrir as marmitas, a contratada será comunicada, pelos meios descritos acima, e deverá enviar um representante imediatamente para verificar *in loco* a referida ocorrência.

6.10. Se for constatada a falta de higiene, o contratante ficará isento do pagamento das refeições que apresentarem tais sinais e a contratada deverá efetuar a substituição das refeições, no prazo de 30 (trinta) minutos;

6.11. A contratada deverá substituir a refeição, às suas expensas, no prazo de 30 (trinta) minutos, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando esta for recusada pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior e validade.

6.12. A contratada deverá comunicar à administração, via ligação telefônica no número fornecido pelo fiscal de contrato no início da execução do contrato, no prazo máximo

Fls._____
VISTO demae

de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

6.13. A contratada deverá fornecer todos os produtos dentro das normas dos órgãos competentes para acompanhamento e controle de qualidade, especialmente a Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

6.14. A Contratada deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e qualidade dos alimentos, segundolegislação vigente.

6.15. A entrega das refeições/marmitex deverá ser feita de ***segunda a domingo***, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, vedado o fornecimento a servidores lotados em outras unidades, inclusive na sede administrativa, e a servidores em expediente administrativo regular;

6.16. Dúvidas poderão ser sanadas com o setor de gestão de contratos através do e-mail gestaodecontratos@demae.com.br.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato será formalizado e a despesa empenhada mensalmente. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito, por meio de mensagem eletrônica para esse fim, para o e-mail informado na proposta da Licitante vencedora

7.3. O DEMAE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.4. A execução do contrato, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.5. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Autarquia. (Decreto municipal nº 434/2025);

7.6. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 434/2025);

7.7. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 434/2025);

7.8. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto municipal nº 434/2025);

7.9. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto municipal nº 434/2025);

7.10. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021 e pelo Decreto municipal nº 434/2025;

7.11 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (07/10/2026), nos termos do inciso V, do artigo 92, da lei nº 14.133/21. Após esse prazo, os preços serão reajustados pelo IPCA, na forma da minuta de contrato.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

8.1. Obrigações gerais

a) Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao Objeto da Licitação a si adjudicado, inclusive fretes e Seguros desde a origem até sua entrega no local de destino;

b) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

c) Cumprir com todas as obrigações, incluindo as obrigações acessórias;

d) Entregar exclusivamente os produtos contratados, sob pena de incorrer nos crimes da Lei de Licitações;

e) Transportar os seus empregados, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, às suas expensas, até o local dos trabalhos;

f) Utilizar gêneros alimentícios, embalagens e utensílios que atendam às especificações deste Termo e às normas sanitárias aplicáveis;

g) Informar e-mail para o envio das ordens de fornecimento;

h) Informar qualquer alteração de endereços, e-mails ou outros meios de contato com a empresa; i) Realizar a inscrição em sistema próprio do município para comunicação e coleta de assinaturas. Sistema esse que será disponibilizado de forma gratuita.

j) Assinar o contrato no prazo previsto no edital e os eventuais termos aditivos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.2. **Obrigações Legais**

a) Responsabilizar por todas as providências e por todas as obrigações, estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços contratados, ou de serviços conexos com os serviços contratados; b) Cumprir toda a legislação pertinente, incluindo trabalhista, previdenciária e fiscal;

c) Observar os princípios de sustentabilidade contidos na legislação, precipuamente no art. 5º da Lei 14.133/21:

I. Economia no consumo de água e energia;

II. Minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados;

Fls._____
VISTO demae

III. Racionalização do uso de matérias-primas;

IV. Redução da emissão de poluentes e de gases de efeito estufa;

V. Adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente;

VI. Utilização de produtos atóxicos ou, quando não disponíveis no mercado, de menor toxicidade;

VII. Utilização de produtos com origem ambiental sustentável comprovada;

VIII. Utilização de produtos reciclados, recicláveis, reutilizáveis, reaproveitáveis ou biodegradáveis compostáveis;

IX. Utilização de insumos que fomentem o desenvolvimento de novos produtos e processos, com vistas a estimular a utilização de tecnologias ambientalmente adequadas;

X. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

XI. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

XII. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

XIII. Fomento às políticas sociais inclusivas e compensatórias;

XIV. Utilização de equipamentos com baixo consumo energético e baixa emissão de ruído;

8.3. **Obrigações de específicas:**

a) Preparar os alimentos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as da Vigilância Sanitária e da ANVISA;

b) Garantir que os alimentos sejam produzidos, armazenados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura;

c) Utilizar gêneros alimentícios de boa qualidade, dentro do prazo de validade e próprios para consumo;

d) Manter rigoroso controle de higiene dos utensílios, equipamentos, embalagens, veículos e locais de preparo;

e) Realizar o transporte das refeições em recipientes e veículos apropriados, garantindo a integridade e segurança alimentar até a entrega;

f) Responsabilizar-se integralmente por eventuais danos ou prejuízos causados por falhas na qualidade, acondicionamento ou conservação dos alimentos fornecidos;

g) Substituir imediatamente refeições que forem entregues em desacordo com as especificações, com sinais de deterioração, temperatura inadequada ou qualquer condição imprópria para consumo;

h) Cumprir os horários e locais de entrega definidos pela Administração;

i) Permitir, sempre que solicitado, fiscalização pela Administração quanto às condições de preparo, armazenamento, transporte e entrega das refeições;

j) Destinar adequadamente resíduos e materiais descartáveis gerados durante a execução contratual, observando a legislação ambiental aplicável.

9. OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO:

9.1. Comunicar imediatamente à Contratada as irregularidades manifestadas na execução do contrato, informando, após, à Contratante tal providência;

9.2. Fiscalizar a execução do Contrato, exigindo o perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, responsabilizando a contratada por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas;

9.3. Efetuar o pagamento no devido prazo fixado no Edital e Contrato;

9.4. Atestar a entrega do objeto adquirido no documento fiscal correspondente;

9.5. Notificar a Contratada, sobre qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento contratual, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa;

9.6. Rejeitar todo e qualquer material de qualidade inferior e em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência;

9.7. Receber provisória e definitivamente o objeto, na forma do item 10 deste Termo de Referência;

9.8. Arcar com as despesas de publicação do extrato do contrato, bem como dos termos aditivos que venham a ser firmados;

9.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados do contratado, em relação aos serviços objeto do contrato;

9.10. Proporcionar acesso e movimentação do pessoal contratado às suas instalações;

9.11. Fiscalizar e acompanhar os serviços, por meio do gestor/fiscal de contrato do Município, o que não exclui nem diminui a responsabilidade do contratado pela execução, fiscalização, nem supervisão dos serviços executados;

9.12. Solicitar o imediato afastamento de qualquer empregado do contratado, cujo comportamento ou capacidade técnica sejam julgados inconvenientes ou estejam em desconformidade com as disposições contratuais ou legais;

9.13. Transmitir ao contratado, por meio do gestor/fiscal de contrato do DEMAE, as instruções necessárias à realização dos serviços complementares a este Termo de Referência;

9.14. Comunicar ao contratado, de imediato, a ocorrência de qualquer acidente com seus empregados.

10. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

10.1. Na forma do que dispõe o art. 140 da Lei nº 14.133/2021, os produtos serão recebidos:

10.1.1. Do recebimento provisório: de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade das refeições com as exigências contratuais;

10.1.2. Do recebimento definitivo: as refeições serão recebidas definitivamente pelo responsável logo após o recebimento provisório, após a verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

10.1.3. Das refeições rejeitadas: Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência devendo ser substituídos no prazo de 30 minutos, a contar da notificação do gestor, às suas custas (sem quaisquer ônus adicionais à proposta), sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.1.4. Para o caso de itens recusados em razão de desacordo com as características contratadas, substituído ou não, deve ser retirado pelo fornecedor, às suas expensas, no prazo máximo de 1 (uma) hora, estes contados de notificação expressa feita pelo Gestor da contratação para o recolhimento do bem.

10.1.5. Em não havendo a retirada do material recusado no prazo acima citado, o DEMAE poderá efetuar o descarte do mesmo.

10.1.6. Caso se verifique que não houve o fiel cumprimento às condições e especificações estabelecidas no edital, o objeto NÃO será recebido de forma definitiva. O período que medeia entre os recebimentos provisório e definitivo não suspende, para caracterização de mora, o prazo previsto inicialmente para a entrega.

10.1.7. A aceitação é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do material, que será realizado exclusivamente pelo fiscal técnico.

11. LIQUIDAÇÃO

11.1. 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.

11.2. A empresa deverá efetuar a entrega do produto acompanhado de relatório diário, constando data e quantidade de refeições enviadas no dia, para conferência, e ficar com uma cópia. Esta cópia deverá ser entregue ao final do mês, ao setor de Gestão de Contratos, para confrontação com os relatórios que foram entregues diariamente, e após confirmação o setor emitirá a Autorização de Entrega para que a empresa emita a Nota Fiscal.

11.3. Para fins de liquidação, o DEMAE deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- O prazo de validade;

- A data da emissão;

- Os dados do contrato e do órgão contratante;

- O período respectivo de execução do contrato;

Fls._____
VISTO demae

- O valor a pagar e

- Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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 ao DEMAE;

11.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos ou a documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.6. Constatando-se a 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.

11.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o departamento de gestão de contratos 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.

11.8. 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.

11.9. 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.

12. PRAZO DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

12.2. 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 de correção monetária.

13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

13.4. 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.

14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

14.1 Para fins de habilitação serão aplicados os padrões usuais do município, para a qualificação deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos além dos habituais devidos as situações características ao objeto licitado:

14.1.1. Ato constitutivo da entidade, sendo:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada –EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b) 1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

d) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

e) Quando se tratar de Microempreendedor Individual, apresentar Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMI, expedido pelo Portal do Empreendedor – www.portaldoempreendedor.gov.br.

f) Comprovante da Condição de Micro ou Pequena Empresa ou assemelhada, feita por meio Certidão emitida pela Junta Comercial ou documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sitio www.receita.fazenda.gov.br/simples nacional, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, caso pretenda se beneficiar do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº123/2006;

14.1.2. Relativamente À Regularidade Fiscal:

14.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

14.1.2.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

14.1.2.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN), que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

14.1.2.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

14.1.2.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

14.1.2.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

14.1.3. Relativamente À Qualificação Econômico-Financeira:

14.1.3.1 Apresentação de certidão negativa de falência, recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade expresso no próprio documento. Caso a certidão não mencione o prazo de validade, esta deverá ter sido emitida nos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura da licitação.

14.1.3.2. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

14.1.3.3. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

14.1.3.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, registrado no Órgão Competente,que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

14.1.3.5. A boa situação financeira será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) maiores que 1 (um), calculados conforme as fórmulas do edital; o licitante que apresentar qualquer desses índices igual ou inferior a 1 (um) deverá comprovar capital social ou patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação (art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021).

Fls._____
VISTO

14.1.4. Qualificação Técnica

14.1.4.1. Comprovação de aptidão por meio de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando o desempenho satisfatório de atividade pertinente e compatível com o objeto do presente certame;

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

14.1.4.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

14.1.4.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de 15.000 marmitex, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

14.1.4.5. Licença sanitária (alvará sanitário) válida, expedida pelo órgão de vigilância sanitária competente do Município ou do Estado da sede do licitante, para a atividade de preparo e fornecimento de refeições (art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021).

14.1.4.6. Declaração do licitante de que disporá, na execução do contrato, de responsável técnico nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (Lei nº 8.234/1991 e Resolução CFN nº 600/2018), cujo vínculo será comprovado na assinatura do contrato:

Comprovação de Vínculo Profissional

O vínculo poderá ser comprovado por uma das seguintes formas:

- **Se empregado (CLT):** Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) — páginas da foto, qualificação civil e do registro do contrato de trabalho — ou do livro/ficha de registro de empregados.
- **Se sócio:** Cópia do Contrato Social da empresa ou Estatuto devidamente registrado na Junta Comercial, onde conste o nome do nutricionista como sócio.
- **Se prestador de serviços autônomo:** Cópia do Contrato de Prestação de Serviços Técnicos firmado entre a empresa e o profissional.

Fls._____
VISTO demae

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 793.200,00 (setecentos e noventa e três mil e duzentos reais), conforme custos unitários apostos na lista de itens, abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeição preparada individual do tipo marmitex com peso mínimo 850g.	UND.	30.000	R$ 26,44	R$793.200,00
				TOTAL	**R$ 793.200,00**

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão na conta de recursos específicos consignados no Orçamento Próprio do DEMAE.

16.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

DEMAE Manutenção do Sistema de Água e Esgoto	05.0521.17.512.7016.8068.339039 - (41) - (fonte 144) – outros serviços de terceiros pessoa jurídica – FICHA: 2026.0477

16.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

17. SANÇÕES

a) Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante ou o contratado que:

I- Der causa à inexecução parcial do contrato;

II- Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

Fls._____
VISTO demae

III- Der causa à inexecução total do contrato;

IV- Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V- Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI- Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII- Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII- Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX- Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI- Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação e

XII- Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

b) O licitante ou o contratado que incorrer em infração administrativa prevista na alínea anterior, apurada em regular processo administrativo, com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeitar-se-á às seguintes sanções:

I- Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II- Multa;

1 - Moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida ou da ordem de fornecimento/pedido, até o limite de 06 (seis) dias;

a) O atraso superior a seis dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2 - Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de fornecimento/pedido, pelos produtos entregues com modificações não autorizadas, que não atendam as descrições determinadas no instrumento convocatório, pela

Fls._____

VISTO demae

recusa da contratada em efetuar as entregas, pela entrega em local diverso do estabelecido na ordem de fornecimento para a entrega;

3 - Havendo a entrega de produtos impróprios para consumo ou com defeitos ou vício redibitório; fora do prazo de validade ou de garantia será aplicada multa compensatória de 1% (um por cento) do valor do contrato; caso seja reiterada a conduta, poderá ser instaurado processo administrativo para a extinção do contrato, com aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato;

4 - Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato pelo atraso na substituição do produto que apresente defeito, ou a recusa da empresa em substituir o produto, além da possibilidade de rescisão contratual e suspensão do direito de licitar.

5 - Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato pela perda da regularidade fiscal.

6 - Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XII da alínea “a”, de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

7 - Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no inciso III da alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

8 - Para a infração descrita no inciso II da alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

9 - Para a infração descrita no inciso VII da alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

10 - Para a infração descrita no inciso I da alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

a) A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

b) Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

c) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

e) A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar. d) Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para o Contratante;

V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

f) Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

g) A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus

Fls:_____

VISTO demae

administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

h) O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

i) As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

j) Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

III- Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII da alínea “a”, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII da alínea “a”, bem como nos incisos II a VII, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Caldas Novas, 17 de novembro de 2026

Fls._____
VISTO

_____

FERNANDA CRISTE PEREIRA DE ARAÚJO
Departamento de Compras, Licitações e Contratos

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUA E ESGOTO DE CALDAS NOVAS

Fls._____

VISTO