

Termo de Referência

01 - DO OBJETO

1.1. Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, na modalidade transportada, destinada ao atendimento das demandas das Unidades Educacionais de Internação, Internação Provisória e de semiliberdade, Uneis: Dom Bosco, Novo Caminho, Estrela do Amanhã e Tuiuiu, vinculadas à Superintendência de Assistência Socioeducativa (SEJUSP/MS), no município de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tipo	Item	Código	Descrição	Unid. Aquisição	Quantidade Anual	Período/Meses
LOTE ÚNICO	1	0020016	Café da Manhã	1-unidade	36000	12
	2	0008577	Almoço	1-unidade	41760	12
	3	0009204	Lanche da Tarde	1-unidade	41760	12
	4	0008576	Jantar	1-unidade	36000	12

1.2. O prazo de vigência da contratação é de no máximo 1 (um) ano contados a partir da data de ocorrência da emergência, prevista para **1º de março de 2026**, na forma do art.75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, podendo ocorrer sua rescisão antecipada caso ocorra a contratação por meio de processo licitatório neste período.

1.3. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por Preço Unitário.

1.4. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. No que concerne às especificações dos produtos mencionados, comunicamos que não faremos uso de um catálogo eletrônico de padronização, dada sua indisponibilidade no momento. Contudo, destacamos que a Secretaria Executiva de Licitações se encontra em fase de elaboração desse instrumento. Nesse ínterim, esclarecemos que adotaremos as especificações baseadas nos descritivos do Catálogo de Materiais e Serviços do Sistema Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal. Essa escolha está alinhada ao disposto no § 1º, inciso I do art. 40º da Lei Federal nº 14.133/2021, visando garantir a conformidade e consistência nos critérios técnicos adotados na presente licitação.

1.5.1. Nessa esteira, convém explicar, que a não utilização do catálogo eletrônico não fere o princípio da padronização, previsto no inciso I, do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que há discricionariedade da Administração Pública de utilizá-la como padrão referencial para especificação dos produtos e serviços ou não, conforme preceitua o § 1º, inciso I, do art. 40 da Lei 14.133/2021: Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:



Termo de Referência

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

I - Especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidades, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.

02 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação emergencial tem por objetivo assegurar a continuidade da prestação dos serviços de fornecimento de alimentação na modalidade transportada às Unidades Educacionais de Internação, Internação Provisória e de Semiliberdade da Superintendência de Assistência Socioeducativa (SEJUSP/MS), localizadas no município de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul.

2.2. A necessidade da medida se fundamenta no fato de que a empresa atual responsável pelo serviço, HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA, formalizou manifestação expressa de desinteresse na renovação do Contrato nº 0220/2022/SEJUSP por mais um ano.

2.3. A decisão empresarial decorre do indeferimento do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro apresentado pela contratada, bem como da alegada impossibilidade de manutenção das condições operacionais e financeiras originalmente pactuadas, o que inviabiliza a continuidade da execução contratual nos termos vigentes.

2.4. Ressalta-se que o referido contrato se originou do Pregão Eletrônico nº 023/2022-SEJUSP, vinculado ao Processo Administrativo nº 31/092.447/2022 – GCONT 20.761, e tem término previsto para 28/02/2026.

2.5. Contudo, diante da notificação da contratada e da ausência de condições para continuidade dos serviços após essa data, torna-se imprescindível a adoção das providências imediatas necessárias para evitar a descontinuidade do fornecimento de alimentação às unidades socioeducativas.

2.6. Considerando que a alimentação regular e adequada dos adolescentes custodiados constitui obrigação ininterrupta do Estado, essencial para o cumprimento das medidas socioeducativas, bem como para garantia das condições mínimas de saúde, dignidade, segurança institucional e funcionamento das unidades, a contratação emergencial apresenta-se como medida indispensável e legalmente justificada.

2.7. Ademais, o tempo exíguo entre a recusa da contratada e o término da vigência contratual não permite a conclusão de um novo procedimento licitatório completo sem riscos à continuidade do serviço, impondo a necessidade



Termo de Referência

de adoção de contratação temporária, pelo prazo estritamente necessário, até que novo processo licitatório seja concluído.

2.8. Importa destacar que o fornecimento regular de alimentação nas unidades socioeducativas constitui dever legal e constitucional do Estado, diretamente vinculado à garantia de direitos fundamentais assegurados pela Constituição Federal (art. 227), que impõe à família, à sociedade e ao Estado o dever de assegurar, com absoluta prioridade, os direitos das crianças e adolescentes, entre eles o direito à vida, saúde, alimentação e dignidade.

2.9. No mesmo sentido, o Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990), em seu art. 94, inciso VIII, determina que as entidades responsáveis pela execução das medidas socioeducativas devem assegurar alimentação suficiente e adequada à faixa etária dos adolescentes internados.

2.10. A Lei nº 12.594/2012, que instituiu o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (SINASE), por sua vez, reforça essas obrigações ao assegurar o direito à assistência integral à saúde e o dever de garantir condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança nas unidades.

2.11. Adicionalmente, as Diretrizes do SINASE, aprovadas pela Resolução CONANDA nº 119/2006, elencam, entre os princípios do atendimento socioeducativo, a inviolabilidade da integridade física e moral, impondo às unidades o dever de assegurar condições adequadas de infraestrutura e de atendimento, incluindo a alimentação adequada e contínua como um direito inalienável dos socioeducandos.

2.12. A interrupção do fornecimento de alimentação poderia configurar não apenas grave violação aos direitos fundamentais dos adolescentes sob a tutela do Estado, mas também descumprimento das diretrizes da Lei nº 12.594/2012. O art. 28 dessa norma prevê expressamente a responsabilização de gestores e operadores em caso de omissão ou descumprimento das obrigações legais, podendo inclusive resultar em sanções administrativas previstas no Estatuto da Criança e do Adolescente, como a interdição de programa ou unidade (art. 97, §1º, da Lei nº 8.069/1990).

2.13. Diante do exposto, restando comprovadas a situação de excepcionalidade e a urgência da medida, justifica-se a contratação emergencial como forma de resguardar o interesse público, garantir a continuidade de serviço essencial e assegurar o regular atendimento das unidades socioeducativas.

2.14. Assim, considerando que se trata de serviço contínuo de fornecimento de alimentação, indispensável ao funcionamento das Unidades Educacionais de Internação, Internação Provisória e Semiliberdade, entende-se ser necessária a adoção da presente contratação emergencial, com dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo de 1 (um) ano.



Termo de Referência

2.15. Destaca-se a importância da alimentação como um serviço essencial para os socioeducandos, portanto, é fundamental contar com um fornecedor que assegure a qualidade na prestação desse serviço, visando manter a ordem e promover o bem-estar dos adolescentes atendidos.

2.16. Considerando que a referida Unidade não possui estrutura física adequada para a confecção da alimentação no local, pois a cozinha existente necessita de adaptação na estrutura física, assim como aquisição de equipamentos para o serviço na modalidade de auto gestão.

2.17. Destaca-se que o Decreto n. 15.583/2021 em seu Art. 2º, regulamentou também sobre o valor da diária das refeições nas Unidades Educacionais de Internação, prevendo que o valor será estabelecido mediante instrumento próprio.

2.18. Logo, visando garantir a continuidade na prestação de serviços de forma excepcional, requer, portanto, a instrução da presente contratação emergencial com dispensa de licitação com fundamento no artigo 75, VIII, da Lei n. 14.133/2021, pelo prazo de 1 (um) ano, pois trata-se de serviço de alimentação cuja finalidade é contínua, sendo a providência mais plausível até a conclusão de um novo certame licitatório que, inclusive, está sendo proposto na sequência deste procedimento.

2.19. Frisa-se que o estudo técnico preliminar é dispensável nas compras emergenciais, tendo o respaldo no art.7º, §6º do Decreto nº15.941/22, o qual estatui:

Art.7º Omissis.

§ 6º A elaboração do estudo técnico preliminar fica dispensada quando se tratar de:

I - contratação direta por dispensa de licitação, nos casos previstos nos incisos I, II, III, VII e VIII do art. 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

2.20. Desta forma, o ETP fica dispensado conforme legislação estadual n. 15.941/2022, nos casos de contratação direta por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, VIII da Lei n. 14.133/2021, que diz nos casos de emergência, caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, no prazo máximo de 1 (um) ano contado da data da ocorrência da emergência, é imprescindível, pois trata-se de serviço de alimentação cuja finalidade é contínua.

2.21. O artigo 75, VIII, da Lei n. 14.133/2021, permite nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, seja afastada a priori a obrigatoriedade da licitação e tenha lugar a contratação emergencial, a fim



Termo de Referência

de atender a necessidade. Conforme dispõe o Parecer Vinculado PGE/MS/CJUR-SAD n. 005/2023, Parecer PGE/MS/PAA/n. 99/2023.

2.22. Desta forma, é impossível aguardar o prazo necessário para a realização da licitação, sob pena de risco iminente de comprometimento do serviço, é o que preconiza o TCU, Acórdão n. 3.065/2012, Plenário.

2.23. Devido a necessidade do serviço ser prestado de forma contínua, é imprescindível a contratação emergencial, por oportuno, a Administração deve agir de imediato, ou seja, deve realizar a contratação tão logo constatada a situação emergencial, esse é o entendimento TCU – Acórdão n. 2190/2011, Plenário, e n. 4458/2011, 2ª Câmara.

2.24. A delimitação da situação emergencial compete ao gestor o mérito sobre o ato, pois tem a oportunidade e conveniência, conforme entendimento TCU Acórdão 2260/2017, 1ª Câmara e n. 1130/2019, 1ª Câmara, bem como Parecer PGE/MS/PAA n. 0019/2018.

2.25. Desta feita, é imperativo instaurar o procedimento de contratação emergencial de uma empresa especializada em fornecimento de alimentação transportada para prestação de serviços aos comensais das Uneis, conforme disposto no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/21, pelo prazo de 1 (um) ano, pois trata-se de serviço de alimentação cuja finalidade é contínua, sendo a providência mais plausível enquanto se aguarda a tramitação do novo processo licitatório que, inclusive, será objeto na sequência deste procedimento.

2.25.1. O presente contrato será reincidido após a conclusão do processo licitatório, ou dentro do prazo estipulado para a sua vigência, 01 (um) ano a contar da data em que ocorreu a emergência.

2.26. As quantidades de refeições estimadas para a contratação, foram baseadas na quantidade de refeições fornecidas aos comensais, das Unidades de Internação, internação provisória e Semiliberdade da Capital (Unei Dom Bosco, UESL Tuiuiu, Unei Estrela do Amanhã e Unei Novo Caminho), conforme Planilha Resumo de Quantidade de Alimentação Mensal recebida nas unidades da Capital e Controle de Diárias fornecidas pela divisão de Nutrição/SAS.

Item	Local	Descrição	Quantidade Anual
1	Unei Dom Bosco	Café da Manhã	22140
		Almoço	26148
		Lanche da Tarde	26148
		Jantar	22176
2	Unei Estrela do Amanhã	Café da Manhã	5712
		Almoço	6684
		Lanche da Tarde	6684
		Jantar	5736



Termo de Referência

3	Novo Caminho	Café da Manhã	5112
		Almoço	5532
		Lanche da Tarde	5532
		Jantar	5172
4	Tuiuiu	Café da Manhã	3036
		Almoço	3096
		Lanche da Tarde	3096
		Jantar	2916

2.27. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

2.27.1. De acordo com o disposto no Decreto Estadual nº.15.941/2022, quanto ao levantamento de mercado, para fins de identificação das possíveis soluções existentes, a equipe de planejamento pode se subsidiar (i) das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da União, dos Estados e dos Municípios, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração Pública Estadual e (ii) da contratação anterior. Assim, identificamos as seguintes formas de contratação:

Modelo 1 – Utilização de espaços físicos nas Uneis para adaptar cozinha industrial e disponibilidade de servidor função cozinheiro(a) para confecção dos alimentos.

Modelo 2 – Utilização de espaços físicos nas Uneis para adaptar cozinha industrial e contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento de alimentação no local.

Modelo 3 – Contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento de alimentação , na modalidade transportada.

2.27.2. Quanto ao modelo 1 e 2: Utilização de espaços físicos nas Uneis para adaptar cozinha industrial.

Para criação de uma cozinha industrial no espaço, deve observar os seguintes itens:

Layout e Espaço: O layout deve ser otimizado para o fluxo de trabalho, minimizando o deslocamento desnecessário. Deverá ser considerada áreas separadas para preparação, cozimento, montagem e limpeza;

Equipamentos: Os equipamentos devem ser adequados para o volume de produção, como fogões industriais, fornos, fritadeiras, e refrigeradores, os quais necessitarão de manutenção preventiva e corretiva. Além disso, deve estabelecer um plano de substituição imediata, caso necessite;

Insumos: Os insumos para a confecção de alimentos poderão ser adquiridos por meio de Ata de Registro de Preço/adesão ou serem disponibilizados pela empresa contratada;



Termo de Referência

Ventilação: A cozinha deverá possuir um sistema de ventilação eficiente para remover fumaça, vapores e odores, garantindo um ambiente de trabalho saudável;

Higiene e Segurança: Os colaboradores, deverão seguir as normas de segurança alimentar, incluindo a instalação de pias adequadas, áreas de lavagem e armazenamento seguro de alimentos. Treinamentos regulares para a equipe sobre práticas de higiene são essenciais;

Sistema de GLP (Gás Liquefeito de Petróleo): Para funcionamento adequado, deverá possuir um sistema de GLP eficiente como tubulações, tanque de armazenamento, válvula de controle, Redutores de Pressão, Conexões e mangueiras, Manutenção e Inspeção, Teste de estanqueidade, atendimento integral da NR 28 do Corpo de Bombeiros MS;

Iluminação: A iluminação deve ser adequada para todas as áreas de trabalho, garantindo que os colaboradores possam ver claramente o que estão fazendo;

Armazenamento: Planejar áreas de armazenamento eficientes para ingredientes e utensílios, utilizando prateleiras, armários e refrigeradores;

Tecnologia: Considerar a implementação de tecnologia para gerenciamento de estoque, pedidos e controle de qualidade;

Sustentabilidade: Avaliar as opções para reduzir desperdícios e implementar práticas sustentáveis, como reciclagem e uso de equipamentos energeticamente eficientes;

Colaboradores Qualificados: Os colaboradores deverão ser capacitados e treinados para lidar com alimentos, visando garantir a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a eficiência operacional;

Conformidade Legal: Atendimento as regulamentações locais e nacionais que regem a operação de cozinhas industriais, garantindo que todas as licenças e certificações estejam vigentes;

2.27.3. Quanto ao Modelo 3 – Contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento de alimentação, na modalidade transportada.

Contratação de uma Empresa: Geralmente, a contratação de uma empresa de fornecimento de alimentação envolve custos iniciais menores, pois não requer investimentos em infraestrutura, equipamentos e utensílios de cozinha;

Manutenção e Operação: A empresa contratada é responsável pela manutenção dos equipamentos e pela gestão da operação, reduzindo a carga de trabalho e a necessidade de pessoal interno;

Flexibilidade e Variedade: As empresas fornecedoras de alimentação costumam oferecer menus variados e a possibilidade de personalização,



Termo de Referência

atendendo a diferentes necessidades e preferências alimentares, além de ter um acompanhamento técnico diário de um profissional Nutricionista;

Responsabilidade Trabalhista: A empresa contratada é responsável por todos os aspectos trabalhistas, incluindo salários, benefícios, encargos sociais e conformidade com a legislação trabalhista. Isso reduz a carga administrativa e os riscos legais para a administração Pública;

Treinamento e Qualificação: As empresas fornecedoras de alimentação geralmente têm equipes treinadas e qualificadas, o que garante um padrão de qualidade na preparação e no serviço de alimentos;

Rotatividade e Substituição: As empresas fornecedoras de alimentação lidam com a rotatividade de funcionários e pode rapidamente substituir membros da equipe, garantindo a continuidade do serviço;

Foco na Qualidade do Serviço: Com a empresa fornecedora de alimentação gerenciando a equipe, sua organização pode se concentrar em garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários;

Alvará Sanitário: A empresa fornecedora de alimentação geralmente já possui as licenças e alvarás sanitários necessários para operar, garantindo que atende a todas as normas de segurança alimentar e higiene;

Testes de Estanqueidade: Empresas de alimentação que operam em larga escala geralmente realizam testes de estanqueidade e outras avaliações de segurança regularmente, garantindo que seus processos e instalações estão em conformidade com as normas de segurança alimentar;

Risco de Multas e Interrupções: Ao contratar uma empresa que já possui as certificações necessárias, sua organização minimiza o risco de multas e interrupções no serviço devido à falta de conformidade com as normas sanitárias;

Responsabilidade Legal: A empresa fornecedora de alimentação assume a responsabilidade legal por qualquer questão relacionada à segurança alimentar, o que protege a administração pública de possíveis litígios;

Veículos Adequados: Empresas fornecedoras de alimentação geralmente possuem veículos adequados e equipados para o transporte de alimentos, garantindo que os produtos sejam mantidos em condições ideais de temperatura e higiene durante o deslocamento. Isso inclui veículos refrigerados, se necessário;

Logística e Planejamento: A empresa fornecedora de alimentação geralmente possui experiência em logística e planejamento de rotas, o que garante que os alimentos cheguem ao destino de forma pontual e em boas condições;

Risco de Contaminação: Com veículos especializados, a empresa minimiza o risco de contaminação dos alimentos durante o transporte, garantindo a segurança alimentar;



Termo de Referência

2.27.4. Após analisar as possíveis soluções apresentados nos modelos 1, 2 e 3, **conclui-se que:**

a) A infraestrutura atual das Unidades de Internação, Internação Provisória e Semiliberdade não dispõe de espaço adequado para a instalação de uma cozinha industrial. A adaptação exigiria reformas significativas, o que não é viável no momento devido a restrições orçamentárias e logísticas;

b) A implementação de uma cozinha industrial no local acarretará custos adicionais, não apenas para a adaptação do espaço, mas também para a aquisição de novos equipamentos, insumos para a confecção de alimentos e itens obrigatório de segurança e sanitárias. Essas questões geralmente requerem a realização de licitações públicas, o que pode resultar em uma demora significativa. No entanto, a urgência da situação demanda uma solução rápida e eficaz;

c) No quadro de servidores da carreira de Gestão de medidas socioeducativa, conforme estipulado pela Lei 4.894/2016, não está prevista a função de cozinheiro(a). Isso implica que não há profissionais qualificados disponíveis para operar a cozinha industrial. Além disso, pode haver dificuldades na alocação de servidores com essa habilitação provenientes de outras carreiras do estado. Esse ponto reforça a ideia de que a contratação de uma empresa para fornecimento de alimentação não apenas simplifica a operação, mas também minimiza riscos e responsabilidades associadas à gestão de funcionários;

d) As unidades possuem outras prioridades que demandam recursos e atenção, tornando a adaptação da cozinha industrial uma proposta de menor prioridade.

2.27.5. Diante do exposto, considera-se viável a contratação de uma empresa de fornecimento de alimentação, na modalidade transportada, para atender às necessidades de alimentação na Unei Dom Bosco, Estrela do Amanhã, Novo Caminho e Tuiuiú, pois essa opção não apenas simplifica a operação, mas também garante conformidade com as normas sanitárias e minimiza riscos legais e financeiros, tornando-se uma solução mais prática e econômica.

2.28. PARCELAMENTO DO OBJETO

2.28.1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

2.28.2. Dada a possibilidade de haver prejuízo para o conjunto da prestação de serviços caso sejam contratadas empresas distintas para fornecimento de cada uma das refeições componentes, por tratar-se de serviço prestado em espaço único fornecido pela CONTRATADA, o parcelamento do objeto poderia ocasionar transtornos para as rotinas de segurança e de



Termo de Referência

administração do local, motivo pelo qual optasse pelo não parcelamento do objeto para a presente contratação.

2.28.3. A escolha MENOR PREÇO POR LOTE se deve ao fato de que a possibilidade de dividir a execução dos serviços por empresas diferentes, ou seja, uma empresa para fornecer o desjejum, uma para o almoço, uma para o lanche e outra diferente para o jantar, torna-se inviável para a Unidade. Tendo em vista que a qualidade da alimentação seria diferente e poderia resultar em transtornos para a Administração, entre as quais destacamos eventuais desordens da ordem e segurança das unidades.

2.29. VIABILIDADE E A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.29.1. Tendo em vista os motivos acima expressos, e levando em conta a necessidade de solucionar esta demanda, que deverá ser atendida em menor tempo possível, sendo que, no presente momento a solução que se apresenta mais viável seria a contratação para prestação de serviço de fornecimento de alimentação, na modalidade transportada para atender as Unidades Educacionais de Internação, Internação provisória e de Semiliberdade, Uneis Dom Bosco, Estrela do Amanhã, Novo Caminho e UESL Tuiuiu, todas em Campo Grande/MS da Superintendência de Assistência Socioeducativa/SEJUSP/MS, vez que:

a) As Unidades não possuem estrutura física adequada para a confecção da alimentação no local;

b) Não dispõe de insumos alimentares, de recursos humanos especializado e logísticos para prover a alimentação aos socieducandos de forma direta;

2.29.2. A contratação revela-se viável e imprescindível para que o Estado cumpra sua função social de proteção integral aos adolescentes sob sua tutela, em consonância com o disposto no art. 94 da Lei nº 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), o qual estabelece que as entidades que desenvolvem programas de internação têm, entre outras obrigações, a de oferecer vestuário e alimentação suficientes e adequados à faixa etária dos adolescentes atendidos (inciso VIII).

2.29.3. Com a pretendida contratação a Administração Pública realizará a sua função que também é de proteger o bem maior, que é a vida e preservar a saúde da população mais vulnerável atendendo assim o Sistema Nacional de Atendimento socioeducativo-SINASE (Lein.12.594/2012).

2.29.4. Conforme fundamentação deste estudo, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, que inclui critérios e práticas de sustentabilidade, esta Equipe de Planejamento, considera que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Superintendência de Assistência Socioeducativa/SEJUSP/MS.



Termo de Referência

03 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O fornecimento de alimentação na modalidade transportada será para atender as Unidades Educacionais de Internação, Internação provisória e de Semiliberdade, Uneis Dom Bosco, Estrela do Amanhã, Novo Caminho e UESL Tuiuiu, mencionadas no item 1.1., com 04 (quatro) refeições (café da manhã, almoço, lanche e jantar), em conformidade com as especificações descritas neste Termo de Referência conforme cardápio anexo, pelo período de 12 meses (um ano).

3.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3. NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas seguintes razões:

I - O valor estimado não se enquadra no conceito de contratação de grande vulto (art. 6º, inciso XXII, da Lei Federal nº 14.133/2021);

II – A permissão de participação de empresas em consórcio é recomendável quando diante de objeto complexo, vultuoso, que exija alta capacidade técnica ou econômico-financeira.

3.3.1. Ademais, como bem destacado no Parecer PGE/MS/CJUR-SEL n. 009/2023 (aprovado pela Decisão PGE/MS/GAB n. 101/2023), podem ser verificados efeitos negativos e positivos na utilização do consórcio, já que essa adoção pode propiciar dominação de mercado, em oportunidades nas quais empresas se aliam para diminuir a competitividade do certame, dificultando ou, até mesmo, impedindo a participação de outras empresas; bem como pode ser instrumento necessário para permitir uma competição mais saudável, ao facultar a conjugação de esforços no caso de empresas que disponham de expertise em apenas um dos ramos necessários para execução do objeto.

3.3.2. A presente contratação, não exige alta capacidade técnica ou econômico-financeira por parte do licitante a justificar a reunião das empresas em consórcio.

3.3.3. Assim, a participação de consórcio não garante e/ou amplia a competitividade, ao contrário, pode até restringir a concorrência em razão (i) da inexistência de complexidade do objeto que se propõe a contratar (ou seja, cuida-se de bem comum), (ii) de não se estar diante de futura contratação enquadrada no conceito como “de grande vulto” e (iii) do fato de o objeto a ser contratado não envolver ramos de atividades diversos.

3.4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.4.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de ocorrência da situação de emergência, em 1º de março de 2026.



Termo de Referência

3.4.1.1. O pagamento será efetuado mensalmente.

3.4.1.2. O fornecedor deverá iniciar as atividades no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho, da assinatura do contrato ou de instrumento equivalente.

3.4.2. A contratação terá por objeto a preparação das refeições em instalações próprias da empresa contratada, bem como o seu transporte, já prontas, até as UNEIs mencionadas no subitem 1.1.

3.4.3. Condições de entrega:

3.4.3.1. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser adequado, a fim de garantir a integridade e a qualidade dos alimentos, prevenindo a contaminação e a deterioração dos produtos. Além disso, deve-se verificar se todos os ingredientes estão dentro do prazo de validade, conforme os requisitos estabelecidos nos artigos 206 e 208 do Código Sanitário de Mato Grosso do Sul, Lei nº 1293/1992.

3.4.3.1.1. O veículo destinado ao transporte de alimentos deve possuir o certificado de vistoria veicular, a ser apresentado ao Gestor do contrato na data de início do fornecimento.

3.4.3.2. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes.

3.4.3.2.1. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade. (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).

3.4.3.3. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).

3.4.3.4. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

3.4.3.4.1. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).

3.4.3.5. Serão recusados os alimentos impróprios para o consumo e que não atendam as especificações constantes neste termo e/ou que não estejam adequados para o uso.



Termo de Referência

3.4.3.6. Os alimentos deverão estar acondicionados em embalagem apropriada.

04 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO

4.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma detalhada, no prazo de 01 dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.2.1.1. Para os fins do disposto no subitem 4.2.1, o termo detalhado corresponde a documento minucioso, que descreve total e detalhadamente o objeto recebido, devendo ser acompanhado do atesto no verso do documento fiscal ou equivalente, conforme art. 19 do Decreto nº 15.938, de 26 de maio de 2022.

4.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2.2.1. Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, incluindo o caso de serviço não prestado, o fiscal do contrato reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao(s) gestor(es) do contrato para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis, sendo o valor respectivo descontado da importância mensal devida à contratada.

4.2.3. Os serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de 30 dias, contados do recebimento provisório, mediante preenchimento de termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.2.3.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

4.2.4. 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



Termo de Referência

quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.2.5. 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, bem como não exclui a responsabilidade pela garantia do(s) serviço(s) executado(s) por vícios ou disparidades em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente.

4.3. DA GARANTIA DO SERVIÇO

4.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

4.3.2. A entrega deverá ser em até 05(cinco) dias contados do recebimento da nota de empenho, assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

4.4. DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Não se aplica por ser um serviço de alimentação preparada.

4.5. DOS ENDEREÇOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.5.1. A alimentação deverá ser confeccionada no município de Campo GrandeMS, transportada e distribuída na dependências das Unidades Educacionais de Internação, Internação Provisória e de Semiliberdade.

4.5.1.1. Unei Dom Bosco: BR 262, km 311 - Zona Rural - Campo Grande / MS .

4.5.1.2. Unei Estrela do amanhã: Rua Del. Carlos Roberto Bastos de Oliveira, 20 - Jardim Veraneio - Campo Grande / MS - CEP: 79037-102 .

4.5.1.3. Unei Novo Caminho: Rua Afonso Celso, 710 - Jardim Los Angeles - Campo Grande / MS - CEP: 79073-267.

4.5.1.4. Semiliberdade Tuiuiú: Rua Rui Barbosa, 1612 - Vila Glória - Campo Grande / MS - CEP: 79004-002 .

4.6. HORÁRIO DE ENTREGA

4.6.1. As refeições serão entregues até os horários abaixo estipulados, podendo haver alteração por parte da direção das Unidades que documentará quando necessário:



Termo de Referência

4.6.1.1. Horário do café da manhã: Das 06h00min às 06h30min.

4.6.1.2. Horário do almoço: Das 11h00min às 11h30min.

4.6.1.3. Horário do lanche da tarde: Das 15h00min às 15h30min.

4.6.1.4. Horário do jantar: Das 18h00min às 18h30min.

4.7. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.7.1. As Unidades deverão ser atendida com as refeições de café da manhã, almoço, lanche e jantar.

4.7.2. A empresa deverá atender aos per capita e incidências elencados no Anexo A deste Termo de Referência para a composição de um cardápio balanceado, elaborado por nutricionista, profissional técnico da empresa contratada.

4.7.3. A empresa poderá entregar as refeições de almoço e lanche juntas, desde que garanta a qualidade e a conservação sanitária até o momento da distribuição do lanche.

4.7.3.1. Caso o alimento seja perecível, a empresa deverá disponibilizar equipamentos adequados na Unidade, assegurando as condições sanitárias do produto, sem custo à CONTRATANTE.

4.8. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

4.8.1. Serão recusados os alimentos ofertados com sinais organolépticos de deterioração e àqueles que não atendam as especificações constantes neste termo e/ou que não estejam adequados para consumo.

4.8.2. A empresa terá o prazo de 01(uma) hora para substituição em parte (desde que não esteja no mesmo recipiente) ou total, dos alimentos constantes do cardápio fornecido, embora já preparados, se constatado estar impróprios para o consumo e vetados pelo fiscal de contrato, a contar da verificação do fato e comunicação à empresa.

4.9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

4.9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, tais como:

4.9.1.1. Caixa térmica para transporte das marmitas: Caixa Térmica Horizontal Hot Box para Cubas GN 30 Litros, fechados de aço inoxidável, material em polietileno de alto impacto, anel de vedação;



Termo de Referência

4.9.1.2. Garrafas térmicas em cores diferenciadas pelo tipo de líquido, nas especificações: alça que facilita o transporte, rolha de fácil rosqueamento, isolamento interno em PU - maior eficiência na conservação, à prova de vazamentos, resistente, livre de BPA (Bisfenol A), fácil higienização.

4.10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

4.10.1. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

4.10.2. A alimentação deverá ser transportada pela empresa especializada no ramo do objeto, com cozinha instalada e legalmente estabelecida no município de Campo Grande.

4.10.3. Providenciar para que todos os funcionários da empresa cumpram as normas internas relativas à segurança no interior das Unidades atendidas neste termo.

4.10.4. Não será admitida, em hipótese alguma, a não observância pela contratada, das regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos.

4.10.5. Entregar as refeições em condições sanitárias adequadas e compatíveis com as legislações vigentes na área de alimentação, citadas neste termo.

4.10.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

4.10.7. Arcar única e exclusivamente como responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

4.10.8. Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.

4.10.9. Atender as orientações da fiscalização da contratante inerentes à execução do objeto do contrato.

4.10.9.1. Colaborar com a fiscalização da contratante em qualquer fase de desenvolvimento deste contrato, proporcionando-lhes assistência e facilidades necessárias ao exercício de suas funções.



Termo de Referência

4.10.10. Observar as disposições legais que regulam o exercício de sua atividade como empresa legalmente habilitada para a prestação dos serviços objeto deste contrato.

4.10.11. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o mapa de refeições fornecido pela Unidade, até o segundo dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la, juntamente com as certidões negativas de débito de FGTS, CNDT, Receita Federal e Certidão Estadual e Municipal, à contratante.

4.10.12. Responsabilizar-se pelas providências judiciais ou extrajudiciais para a solução das questões ligadas a danos causados a terceiros, por culpa ou omissão sua ou de seus prepostos, e tomá-las a seu próprio nome e às suas expensas.

4.10.13. A contratada deve zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições) preparada, produzida e distribuída, em que se verificarem sinais de deteriorações resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela contratante.

4.10.14. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com as exigências sanitárias.

4.10.14.1. Sempre que houver suspeita de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo.

4.10.14.2. Em casos suspeitos de contaminação, o Fiscal de Contrato/Gestor de Contrato deverá separar uma amostra do alimento e notificar a empresa para que providencie a coleta imediata e a análise microbiológicas da amostra, em conformidade com a legislação sanitária, sem ônus para a contratante.

4.10.15. O veículo que transportará os alimentos deverá cumprir as normas básicas sobre alimentos, conforme dispõe o Decreto-Lei n. 986/1969, art. 45, isso porque esse Decreto-Lei determina que os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

4.10.15.1. O aludido alvará sanitário deverá ser apresentado juntamente com o Certificado de Vistoria do Veículo que fará o transporte dos alimentos, à contratada no início da execução do contrato.

4.10.16. Arcar com eventuais prejuízos causados à contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus



Termo de Referência

funcionários, convenientes ou prepostos, envolvidos na execução do contrato.

4.10.17. As Unidades deverão ser atendidas com todas as refeições indicadas no objeto deste Termo de referência.

4.10.18. A contratada não poderá em qualquer hipótese, aproveitar os gêneros preparados e não servidos para atendimento de cardápios futuro, ou ainda, componente de refeição preparada e não servida.

4.10.19. Preparar as refeições conforme as exigências estabelecidas na Resolução ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assim como atender as atualizações das legislações vigentes na área de alimentos, sempre que houver.

4.10.20. Manter os procedimentos de monitoramento da temperatura de segurança dos alimentos que serão transportados e distribuídos, sendo obrigatório o uso de equipamentos específicos para conservação da temperatura para o transporte dos alimentos em caixa térmica (hot box/marmibox), de fácil higienização.

4.10.20.1. Os alimentos deverão ser mantidos nestes recipientes até sua distribuição aos comensais, devendo estar em equipamentos separados os alimentos refrigerados e os alimentos quentes, para garantia das temperaturas de segurança.

4.10.20.2. É expressamente proibida a utilização de recipientes de isopor (poliestireno expandido) no acondicionamento, armazenamento, transporte ou distribuição dos alimentos, salvo as marmitas retangulares informadas no item 4.10.30.

4.10.21. Os funcionários deverão possuir a carteira de saúde/sanitária atualizada, em conformidade a RDC n. 216/2004, e, estes documentos deverão ser encaminhados via email institucional a ser repassado pelo gestor do contrato a empresa contratada, devendo ser enviado, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, ficando sob a responsabilidade da contratada, manter a divisão de nutrição atualizada das substituições de pessoal, quando houver.

4.10.22. Providenciar para que todos os funcionários envolvidos na manipulação e distribuição dos alimentos sejam portadores do certificado do curso para manipuladores de alimentos, com acompanhamento da responsável técnica da empresa, em conformidade com a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) n.º 216/04 (15/09/2004) da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.10.23. Obedecer criteriosamente a composição dos alimentos contidas nas Tabelas de Composição de Cardápio, anexas a este termo. Observando as especificações de todos os itens, inclusive do PRATO PRINCIPAL – PROTEICO (CARNES), nos quais deverão ser diferenciados a cada refeição.



Termo de Referência

4.10.23.1. Por questões de segurança, as preparações de proteicas deverão ser servidas sem osso/espínhas, tais como frango desossado, peixe sem espínhas, e costelas bovinas ou suínas também sem osso.

4.10.24. Ficam expressamente PROIBIDAS preparações a base de proteína de soja, salsicha, salsichão, fígado ou outros embutidos ou miúdos de aves, suínos e bovinos, no fornecimento como prato principal em substituição as carnes (prato proteico), assim como, qualquer item que não estiver descrito neste termo de referência em seus anexos de composição do cardápio.

4.10.25. A quantidade de refeições diárias poderá ser ajustada conforme as necessidades de cada instituição, respeitando o que é disposto no art. 125 da Lei 14.133/21. Destaca-se que a presença de adolescentes e jovens nas Unidades é variável.

4.10.26. A CONTRATADA também deverá fornecer dietas especiais aos socioeducandos que estejam sob cuidados médicos. Isso ocorrerá mediante notificação escrita da CONTRATANTE, com um prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas antes da mudança, substituindo assim a dieta habitual.

4.10.26.1. O fornecimento da dieta especial deve ser continuado até a próxima orientação que a suspenda ou a modifique.

4.10.27. Dietas especiais referem-se àquelas prescritas devido a questões de saúde dos adolescentes e jovens, como distúrbios metabólicos, gastrite, doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares, e recomendações nutricionais para gestantes e lactantes, entre outras.

4.10.27.1 Nas dietas especiais, devem ser observadas as necessidades de inclusão ou substituição de determinados alimentos, que devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidade aos oferecidos nas dietas regulares. Exemplos incluem pão integral, arroz integral, macarrão integral, e alimentos sem adição de açúcar ou sal.

4.10.28. Poderão ser também solicitadas dietas especiais aos socioeducandos que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa.

4.10.29. Deverá fornecer para as adolescentes/jovens grávidas ou lactantes dieta especial, levando em consideração as recomendações da Organização Mundial de Saúde – OMS quanto às necessidades nutricionais requeridas, de acordo com a idade e atividade de uma pessoa sedentária.

4.10.29.1. Deverá fornecer alimentação adequada, conforme a faixa etária e a necessidade específica informada antecipadamente, para bebês que, durante o período de amamentação, necessitem permanecer na Unidade Socioeducativa na companhia da sua genitora, que se encontra em cumprimento de medida privativa de liberdade.



Termo de Referência

4.10.30. Outras situações relacionadas as dietas especiais, serão analisadas caso a caso pelo gestor e fiscal do Contrato e repassadas a contratada.

4.10.31. O fornecimento das refeições de almoço e jantar deverão ser acondicionadas em marmita Isopor Retangular com tampa descartável, com no mínimo 3 Divisórias, na capacidade mínima de 700g ou que atenda a quantidade dos per capita estipuladas no Anexo deste Termo.

4.10.32. As refeições deverão ser transportadas em equipamentos que permitam a conservação do calor (pratos quentes) e frios (alimentos refrigerados) e adequadas condições higiênico-sanitária, em conformidade com a legislação vigente.

4.10.33. A contratada deverá fornecer com antecedência de 15(quinze) dias o cardápio elaborado e assinado pela nutricionista da empresa, com base nas incidências de preparações determinada na tabela constante no contrato.

4.10.33.1. A empresa deverá enviar o cardápio para análise e aprovação da equipe de fiscalização do contrato, através do e-mail institucional a ser fornecido pelo Gestor do contrato.

4.10.34. A empresa deve elaborar e fornecer alimentos com cardápios variados e específicos para datas comemorativas, tais como Sexta-feira Santa, Domingo de Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Natal e Ano Novo.

4.10.34.1. Esses cardápios deverão atender às características de cada ocasião, sendo fornecidas refeições especiais, sem custos adicionais, para essas datas comemorativas, como substituição ao almoço ou jantar, a critério da equipe de fiscalização do contrato.

4.10.35. A empresa deverá fornecer, duas vezes ao mês, um cardápio diferenciado para a refeição de lanche, contendo bolo confeitado e refrigerante, com o objetivo de promover ações de integração social dos adolescentes, conforme solicitação do Gestor ou fiscal do contrato. Os alimentos poderão ser entregues embalados individualmente ou em porções completas, desde que acompanhados de descartáveis para o consumo.

4.10.36. A empresa deverá fornecer 01 (uma) amostra das refeições referentes ao almoço e jantar, sem custo adicional, para fins de análise dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato.

05 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADO

5.1.OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

5.1.1. São obrigações do Contratante:



Termo de Referência

5.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o instrumento convocatório e seus anexos;

5.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.1.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado, corrigido ou refeito, no total ou em parte, às suas expensas;

5.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços, que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior justificados e aceitos pelo Contratante.

5.1.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

5.1.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório;

5.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

5.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

5.1.11. Notificar os emitentes das garantias, se houver, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

5.1.13. Acompanhar, eventualmente, a execução dos serviços efetuados pela CONTRATADA, desde o início do processo de produção até a sua distribuição na unidade, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.

5.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:



Termo de Referência

5.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do instrumento convocatório e em seus anexos, assumindo como exclusiva assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.2.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir, substituir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.2.4. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.2.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.2.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

5.2.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.2.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

5.2.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

5.2.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.2.11. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das exigências deste Termo de Referência, com habilitação e conhecimento



Termo de Referência

adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

5.2.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

5.2.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

5.2.14. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

5.2.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.2.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021; **5.2.17.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

5.2.18. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.19. Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição no prazo de até 1 (uma) hora, após notificada via ofício pelo Fiscal de Contrato, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições) preparada e produzida, em que se verificarem que o alimento está impróprio para o consumo, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE;

5.2.20. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos;

5.2.21. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando se amostras para análises microbiológicas dos alimentos, se necessário;



Termo de Referência

5.2.22. Cuidar para que o veículo para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, garanta a integridade e a qualidade dos mesmos, a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos, e que o mesmo possua alvará, conforme art. 45 e 46 do Decreto Lei nº 986/1969 para este tipo de transporte;

5.2.23. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

5.2.24. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes;

5.2.25. As refeições serão servidas todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

5.2.26. Executar os serviços, no prazo proposto e em conformidade com as especificações exigidas neste Termo e Cardápio constante no Anexo I;

5.2.27. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessária para completa execução contratual;

5.2.28. Fornecer todo material descartável necessário à execução do serviço;

5.2.29. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos;

5.2.30. Transportar as refeições até os locais estabelecidos em veículo adequado, em embalagem e acondicionamento corretos, conforme exigências da Vigilância Sanitária, verificando rigorosamente os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência;

5.2.31. A CONTRATADA deverá garantir o acesso irrestrito no endereço utilizado pela CONTRATANTE para acompanhamento da execução dos serviços durante todas as etapas do processo de produção, desde sua iniciação até a entrega e aceitação final. Isso inclui a disponibilização de informações e documentos pertinentes, bem como a cooperação em eventuais auditorias ou inspeções que a CONTRATANTE julgar necessárias, a fim de assegurar a conformidade com os padrões acordados;

5.3. Com relação à obrigação delineada no subitem 5.2.9 deste Termo de Referência, a comprovação deverá se dar no prazo fixado pelo fiscal do contrato, hipótese em que deverá indicar os empregados que preencheram as referidas vagas (Art 116, parágrafo único da lei 14.133, de 2021;

06 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



Termo de Referência

6.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

6.1.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.1.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.1.3. As atividades de gestão e de fiscalização de contratos administrativos, celebrados pelos órgãos da Administração Direta e pelas autarquias e fundações do Poder Executivo Estadual, observarão as disposições do Decreto Estadual 15.938, de 26 de maio de 2022, Decreto Estadual 16.189, de 17 de maio de 2023 e demais normativas vigentes.

6.1.3.1. Considera-se Gestão de Contratos como o conjunto de atividades destinadas ao gerenciamento de contratos, abrangendo desde a sua formalização até o seu término, conforme disposto no decreto estadual nº 15.938/2022, art. 2º, III.

6.1.3.2. Define-se fiscalização de contratos como a atribuição responsável pela verificação da conformidade dos serviços, obras executadas e bens entregues em relação ao objeto contratado, visando assegurar o seu estrito cumprimento, nos termos no decreto estadual nº 15.938/2022, art. 2º, IV.

6.1.3.3. Os fiscais e os gestores de contrato serão designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade ou por quem as normas de organização administrativa indicarem, preferencialmente, dentre servidores efetivos ou empregados públicos, para o desempenho das funções essenciais de gestão e fiscalização da execução contratual, observados os demais requisitos do art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021. (decreto estadual nº 15.938/2022, art. 6º, caput). **6.1.3.4.** As atribuições dos Agentes da Gestão e da Fiscalização encontram-se discriminadas na Seção III do Decreto Estadual nº 15.938, de 26 de maio de 2022, bem como as providências preliminares à Instauração do Processo Administrativo Sancionador encontra-se no Capítulo III do Decreto Estadual 16.189, de 17 de maio de 2023.

6.1.3.5. O (s) fiscal (is) de contrato apresentará, periodicamente ou quando necessário, relatório circunstanciado de acompanhamento da execução dos serviços ou dos bens entregues, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso.

6.1.3.6. No relatório circunstanciado apresentado pelo (s) fiscal (is) de Contratos, deverá conter, no mínimo: os registros de ocorrências devidamente lançadas relacionadas à execução do contrato, as inspeções periódicas realizadas, as faltas verificadas, as providências exigidas e as recomendações



Termo de Referência

efetuadas, a qual deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios.

6.1.3.7. O Gestor de Contrato procederá à avaliação do relatório circunstanciado, e, caso constatado descumprimentos contratuais e/ou infrações administrativas identificadas pelos fiscais, notificará a contratada para que apresente justificativa, e sendo o caso, realizar a correção da irregularidade no prazo assinalado pelo gestor.

6.1.3.7.1. O Gestor de contrato analisará as alegações apresentadas pela empresa, averiguando o saneamento da irregularidade ou sendo rejeitada a justificativa, o Gestor de contrato deverá emitir relatório técnico conclusivo, instruído com os documentos apresentado (s) pelo (s) fiscal (is) de contrato, bem como a notificação e a justificativa apresentada pela contratada, descrevendo a (s) suposta (s) infração (ões) constatada (s), sugerindo a (s) sanção (ões) administrativas e/ou contratuais correspondente (s), conforme dispositivos legais, regulamentares e contratuais e encaminhá-lo à autoridade competente.

6.1.4. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

6.1.4.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

6.1.5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.1.6. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.1.7. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.1.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade Termo de Referência - 9/22 Termo de Referência pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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



Termo de Referência

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

6.1.10. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará 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.

6.1.11. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao CCF (Cadastro Central de Fornecedores do Estado de Mato Grosso do Sul).

6.1.12. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no CCF (Cadastro Central de Fornecedores do Estado de Mato Grosso do Sul).

07 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E REAJUSTE

7.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais e serviços ofertados, após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 140, inciso I e II, arts. 155 § 8º da Lei nº 14.133/21.

7.2. REAJUSTE

7.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 01 ano, contado da data da elaboração do valor estimado da contratação.

7.2.2. Após decorrido o período de um ano, os preços poderão ser reajustados com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), aplicável exclusivamente às obrigações iniciadas e concluídas após o transcurso da anualidade.

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

7.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.



Termo de Referência

7.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.2.7. 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.

7.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.3. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.4. Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões da Contratada, a mesma será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, num prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, em processo administrativo instaurado para esse fim específico.

7.5. O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério da Contratante.

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

7.7. Persistindo a irregularidade, a Contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

7.8. Será admissível a retenção sobre o valor devido ao contratado quando diante de rescisão contratual ou de aplicação de multa prevista nos arts. 155 da Lei n. 14.133/21. **7.9.** Ressalvada a hipótese do subitem anterior, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

7.9. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

7.10. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente n.mantida pela



Termo de Referência

Contratada junto à agência n., do Banco

7.11. Caso se constate erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.12. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

7.13. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

7.14. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.15. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada.

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

7.16.1. Não produziu os resultados acordados;

7.16.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

7.16.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

08 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por lote.

8.1.1.MODO DE DISPUTA

8.1.2. Considerando que o critério de julgamento adotado para a presente contratação é o de menor preço, nele só poderão ser empregados o modo de disputa aberto ou este combinado com o fechado, conforme prevê o art. 56, §1º, da Lei Federal 14.133: "Art. 56. O modo de disputa poderá ser, isolada ou



Termo de Referência

conjuntamente: § 1º A utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto.";

8.1.3. Neste sentido, é imperioso destacar que o modo de disputa combinado aberto e fechado ocorre, inicialmente, por meio de lances abertos, que são públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, finalizando, posteriormente, em uma fase fechada, cujas propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designada para sua divulgação, onde disputarão os melhores classificados na fase aberta.

8.1.4. Isto posto, verifica-se que este modo de disputa se apresenta vantajoso e eficiente para a seleção da proposta, uma vez que há maximização dos interesses da Administração na escolha da proposta mais vantajosa com menores custos de transação, tendo em vista que este modo de disputa tem delimitação máxima de tempo (30 minutos), conforme é possível inferir no art. 31, do Decreto Estadual 16.118/2023.

8.1.5. Resta, portanto, justificada a adoção do modo de disputa combinado "aberto e fechado" para a presente contratação.

8.2. HABILITAÇÃO

8.2.1. Para fins de **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

II. 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>;

III - 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;

IV. 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;

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



Termo de Referência

VI. 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;

VII. 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 de 1971;

VIII. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, §3º, do Decreto nº 11.802/2023;

IX. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 2.110/2022 (arts. 15 a 17 e 146).

8.2.1.1. No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal n. 123/2006 e da Lei Complementar estadual n. 303/2022: certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

8.2.1.1.1. Havendo dúvidas sobre o enquadramento de licitante na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, considerando os parâmetros estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar da licitante a apresentação dos documentos contábeis aptos a demonstrar a correção e a veracidade de declaração de seu enquadramento.

8.2.2. Para fins de **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

II. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III. Prova de regularidade fiscal, nos seguintes termos:

a) Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que



Termo de Referência

comprove a regularidade fiscal do licitante referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados;

b) Independentemente da sede ou domicílio do licitante, certidão emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado de Mato Grosso do Sul (SEFAZ) ou pela Procuradoria-Geral do Estado de Mato Grosso do Sul (PGE) que comprove a regularidade do licitante referente a todos os créditos tributários estaduais e à Dívida Ativa do Estado por elas administrados;

c) Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN;

IV. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.2.2.1. As microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou equiparada deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.2.1.1. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a ME/EPP/Equiparada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a regularização.

8.2.2.1.1.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.2.2.1.2. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem **8.2.2.1.1** implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.2.2.2. 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.

8.2.3. O fornecedor deverá encaminhar para fins de **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** os seguintes documentos:

8.2.3.1. Para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;



Termo de Referência

8.2.3.2. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação;

8.2.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.2.3.4. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);

8.2.3.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

8.2.3.6. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas: $LG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} - \text{Passivo Circulante} - \text{Passivo Não Circulante}$ $SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$ $LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$;

8.2.3.6.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo;

8.2.3.6.2. A definição do capital mínimo ou do patrimônio líquido mínimo exigido em caráter alternativo no subitem 8.2.3.6.1 não pode ser superior a 5% do valor estimado da contratação, devendo a Administração justificar a escolha do percentual, certificando-se de que este não restringirá a competitividade;

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

8.2.3.6.4. Em relação ao índice eleito no subitem 8.2.3.6.3 para fins de qualificação econômico-financeira, a lei 14.133/2021 enumera a habilitação econômico-financeira objetivando a demonstração de aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato. Portanto, busca evitar a contratação com empresas que não detenham idoneidade



Termo de Referência

financeira ou condições de executar a obrigação que ficará sujeita no futuro contrato a ser firmado, faz-se necessária a presente exigência.

8.2.4. Os critérios de **HABILITAÇÃO TÉCNICA** a serem atendidos pelo fornecedor serão:

8.2.4.1. Indicar equipe técnica, composta por nutricionista, conforme exigência da Lei Federal nº 8.234/91, art. 3º, inciso II, que determina como atividades privativas dos nutricionistas o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

8.2.4.2. O profissional nutricionista, que deverá estar com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição, ou que no prazo de 30 dias a partir da assinatura do contrato, apresente o registro no Conselho Regional de Nutricionista da 3ª Região, conforme Parecer Vinculado da PGE/MS/CJUR-SUCOMP n. 103/2020;

8.2.4.2.1. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata o subitem 8.2.4.2. deverão participar da execução do objeto e poderão ser substituídos, nos termos do 67, §6º, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração;

8.2.4.3. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, em plena validade;

8.2.4.4. O fornecedor 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.

09 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Caso a contratação utilize exclusivamente recursos estaduais, o procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Estadual nº 15.940, de 2022; ao passo que se utilizando de recursos da União decorrentes de transferências voluntárias, será observado o disposto na IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

9.2. Para atender à necessidade de estimativa de quantitativo, foi solicitado ao Setor de Nutrição da SAS que fornecesse uma média do fluxo de comensais na referida unidade, no ano de 2025 (janeiro a Setembro) com o intuito de aproximar-se da realidade e das necessidades das referidas unidades, resultando em uma estimativa conforme previsto no quadro do subitem 2.26.

9.3. O custo estimado desta solução foi elaborado a partir de uma análise detalhada da média de orçamentos apresentados pelas empresas fornecedoras no ramo de alimentação bem como das últimas pesquisas oficiais



Termo de Referência

realizados pela SEJUSP (Aviso de Contratação Direta publicada no PNCP – Portal Nacional de Contratações públicas):

FORNECEDOR HEALTH				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 8,00	R\$ 288.000,00
2	Almoço	41.760	R\$ 29,17	R\$ 1.218.139,20
3	Lanche da Tarde	41.760	R\$ 7,65	R\$ 319.464,00
4	Jantar	36.000	R\$ 28,26	R\$ 1.017.360,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 73,08	R\$ 2.842.963,20
FORNECEDOR REAL FOOD				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 9,50	R\$ 342.000,00
2	Almoço	41.760	R\$ 31,90	R\$ 1.332.144,00
3	Lanche da Tarde	41.760	R\$ 8,90	R\$ 371.664,00
4	Jantar	36.000	R\$ 31,90	R\$ 1.148.400,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 82,20	R\$ 3.194.208,00
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 31/192.011/2025 UNEI PANTANAL				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 8,73	R\$ 314.280,00
2	Almoço	41.760	R\$ 23,85	R\$ 995.976,00
3	Lanche da Tarde	41.760	R\$ 9,36	R\$ 390.873,60
4	Jantar	36.000	R\$ 24,07	R\$ 866.520,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 66,01	R\$ 2.567.649,60
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 31/177.957/2025 UNEI MITAI				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 8,69	R\$ 312.840,00
2	Almoço	41.760	R\$ 23,85	R\$ 995.976,00
3	Lanche da Tarde	41.760	R\$ 9,41	R\$ 392.961,60
4	Jantar	36.000	R\$ 24,07	R\$ 866.520,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 66,02	R\$ 2.568.297,60
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 31/203.168/2025 UNEI AURORA GONÇALVES				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 7,99	R\$ 287.640,00
2	Almoço	41.760	R\$ 23,14	R\$ 966.326,40
3	Lanche da Tarde	41.760	R\$ 8,11	R\$ 338.673,60
4	Jantar	36.000	R\$ 24,75	R\$ 891.000,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 63,99	R\$ 2.483.640,00
MÉDIA				
Nº Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Café da Manhã	36.000	R\$ 8,58	R\$ 308.880,00
2	Almoço	41.760	R\$ 26,38	R\$ 1.101.628,80
3	Lanche da Tarde	41.460	R\$ 8,69	R\$ 360.287,40
4	Jantar	36.000	R\$ 26,61	R\$ 957.960,00
VALOR TOTAL 4 REFEIÇÕES			R\$ 70,26	R\$ 2.728.756,20



Termo de Referência

9.4. Conclui-se que o valor médio estimado da contratação corresponde a **R\$ 70,26 (setenta reais e vinte e seis centavos) por pessoa/dia**, considerando o fornecimento das quatro principais refeições, quais sejam: **café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar**.

9.5. O referido valor decorre de levantamento de preços e reflete uma **estimativa realista, razoável e compatível com os valores praticados no mercado**.

9.6. A **estimativa anual da despesa** perfaz o montante de **R\$ 2.728.756,20 (dois milhões, setecentos e vinte e oito mil, setecentos e cinquenta e seis reais e vinte centavos)**.

10 - PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

10.1. As regras de tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte previstos no art. 48 da LC n. 123/2006 não serão adotadas nesta licitação, pois se trata de contratação de serviço que possui natureza indivisível, devendo ser prestada por única empresa.

10.2. Além disso, o tratamento diferenciado e os benefícios às MEs e EPPs não se aplicam, conforme dispõe o art. 49, IV da LC nº 123/06: Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando: IV - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos arts. 24 e 25 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, excetuando-se as dispensas tratadas pelos incisos I e II do art. 24 da mesma Lei, nas quais a compra deverá ser feita preferencialmente de microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se o disposto no inciso I do art. 48.

10.3. Portanto, considerada a indivisibilidade do objeto e a inaplicabilidade das benesses, não será adotado o tratamento diferenciado às MEs e EPPs.

11 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da contratação da presente licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Dotação			
Funcional Programática	Natureza de Despesa	Fonte de Recurso	Exercício
10.31101.06.122.0033.6087.0019	33903941 - Fornecimento de Alimentação	0150000001 - Recursos não vinculados de Impostos	2026



Termo de Referência

11.2. A Contratante reserva-se no direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da reserva orçamentária prevista.

11.3. As despesas efetuadas no próximo exercício correrão à conta do respectivo orçamento, dentro da mesma programação financeira.



Termo de Referência

12 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Depois de celebrado o contrato, a contratada será responsabilizada administrativamente pelas infrações descritas neste Termo de Referência.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 14.133, de 2021, o contratado que:

12.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.2.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.2.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.2.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.2.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.2.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.2.8. praticar ato lesivo previsto no art.5º da Lei n.12.846, de 1º de agosto de 2013;

12.2.9. entregar objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

12.3. Com fulcro na Lei n.14.133 de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do art.156;

12.3.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

12.4. Será aplicada MULTA MORATÓRIA nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na seguinte forma:

12.4.1. de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;



Termo de Referência

12.4.2. de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

12.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) 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;

12.5. A MULTA COMPENSATÓRIA será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal n. 14.133, de 2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido, nos percentuais estabelecidos no Decreto n. 16.189, de 17 de maio de 2023:

INFRAÇÃO(itens)	PERCENTUALDEMULTA
12.2.1	20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada
12.2.2.	20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado
12.2.3.	
12.2.4.	
12.2.5.	
12.2.6.	
12.2.7.	
12.2.8.	
12.2.9.	

12.5.1. Na hipótese do subitem 12.2.1, a sanção de multa compensatória poderá atingir o percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada nas hipóteses de que trata o inciso § 1º do art. 35 do Decreto 16.189, de 17 de maio de 2023.

12.6. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

12.7. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

12.8. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente no prazo de até 30 (Trinta) dias úteis, contados de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

12.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.



Termo de Referência

12.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.2, 12.2.3 e 12.2.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Estado de Mato Grosso do Sul, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, obedecida a seguinte gradação definida no art.4º do Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023:

INFRAÇÃO(itens)	Pena
12.2.2.	impedimento pelo período de até dois anos
12.2.3.	impedimento pelo período de até três anos
12.2.4.	impedimento pelo período de até um ano

12.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.5, 12.2.6, 12.2.7 e 12.2.8, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação definida no art.5º do Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023:

INFRAÇÃO(itens)	Pena
12.2.5.	declaração de inidoneidade de até cinco anos
12.2.6.	declaração de inidoneidade de até seis anos
12.2.7.	
12.2.8.	

12.12. Será aplicada a sanção de que trata o subitem 12.11 deste termo de referência nas infrações administrativas previstas nos itens 12.2.2, 12.2.3 e 12.2.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

12.13. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de licitações e contratos distintos, deverá observar o disposto nos arts. 34 a 38 do Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12.15. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo III do Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023;

ASSINATURAS

Campo Grande, na data da assinatura digital.



Termo de Referência

Silvia Guimarães Dias
astec.sas@sejusp.ms.gov.br

JOSÉ CARLOS BATISTA
jose.batista@sas.sejusp.ms.gov.br

Aprovado em: ____ / ____ / ____

ORDENADOR DE DESPESAS
SEJUSP/MS

