

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021 e Art. 9º, inciso I, da IN SEGES/ME nº 81/2022)

O objeto do presente Termo de Referência é a **contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex (marmitas), destinadas aos colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados), durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel**, conforme condições, quantidades, exigências e especificações estabelecidas neste instrumento.

A contratação será processada mediante **Sistema de Registro de Preços**, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, aplicado ao Município por força do art. 187 da Lei nº 14.133/2021, em razão da impossibilidade de definição prévia da quantidade exata de refeições necessária durante a execução dos serviços de reforma.

A forma de seleção do fornecedor será definida após a conclusão da pesquisa de preços, podendo ser adotada a contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, caso o valor estimado permaneça dentro do limite legal vigente, ou, se for o caso, a modalidade licitatória cabível.

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Não será admitida adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes, nos termos do art. 86, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando que a presente Ata decorrerá de contratação direta.

As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços ocorrerão de forma parcelada, mediante solicitações de fornecimento emitidas pela Administração, conforme a necessidade efetivamente verificada durante a execução dos serviços de reforma, não gerando obrigação de contratação da totalidade do quantitativo registrado.

O quantitativo registrado possui natureza estimativa e destina-se exclusivamente ao planejamento da contratação, à realização da pesquisa de preços, à formação do valor estimado da contratação e ao estabelecimento do quantitativo máximo registrável na Ata de Registro de Preços, não conferindo à futura contratada direito subjetivo ao fornecimento integral das quantidades estimadas, sendo devido pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização.

1.1. Descrição do Objeto

O objeto da contratação compreende o preparo, o fornecimento, o acondicionamento, o transporte e a entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex, contendo refeição pronta com **peso líquido mínimo de 800 g (oitocentos gramas)**, destinada aos colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados), durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel.

Cada refeição deverá possuir composição balanceada, observando, no mínimo:

- arroz: mínimo de **200 g**;
- feijão: mínimo de **150 g**;

- proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe): mínimo de **180 g**;
- guarnição (massas, legumes, purês ou similar): mínimo de **150 g**;
- salada: mínimo de **120 g**.

O peso líquido mínimo de 800 g refere-se exclusivamente aos alimentos, não sendo considerado o peso da embalagem.

As refeições deverão ser preparadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, observadas as boas práticas de manipulação de alimentos, devendo ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, resistentes, devidamente fechadas e aptas a preservar suas características nutricionais, higiênico-sanitárias e de temperatura durante o transporte e a entrega.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitações emitidas pela Administração, observada a variação diária do quantitativo de colaboradores em atividade durante a execução dos serviços de reforma.

1.2. Especificação do Objeto e Quantitativo Estimado

O objeto da contratação será composto por **item único**, considerando a padronização das especificações técnicas das refeições, a uniformidade do fornecimento, a maior eficiência da fiscalização contratual e a ampla competitividade entre os fornecedores, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar.

O quantitativo estimado foi definido exclusivamente para fins de planejamento da contratação, elaboração da pesquisa de preços, formação do valor estimado e registro na Ata de Registro de Preços, não gerando obrigação de contratação da totalidade das quantidades registradas, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

Item	Especificação do objeto	Unidade	Quantidade estimada
01	Refeição pronta acondicionada em embalagem individual tipo marmitex, com peso líquido mínimo de 800 g, conforme especificações deste Termo de Referência.	Unidade	1.200

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante solicitações emitidas pela Administração, conforme a necessidade efetivamente verificada durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel.

A quantidade diária de refeições poderá variar em razão do quantitativo de colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados) em atividade, bem como da dinâmica de execução dos serviços de reforma, sujeita a fatores como condições climáticas, disponibilidade de materiais, evolução do cronograma físico e demais intercorrências inerentes à atividade construtiva.

Em razão dessas características, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, permitindo que a Administração solicite apenas as refeições efetivamente necessárias, evitando desperdícios, contratações excessivas e pagamentos por quantitativos não consumidos, em observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021 e Art. 9º, inciso II, da IN SEGES/ME nº 81/2022)

A presente contratação fundamenta-se nos elementos técnicos, operacionais, econômicos e de gestão de riscos consolidados no Estudo Técnico Preliminar (ETP), no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e no Mapa de Riscos, documentos que integram os autos

do processo administrativo e demonstram a necessidade administrativa do preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex (marmitas), destinadas aos colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados), durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel.

O Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a contratação é necessária para assegurar condições adequadas à execução dos serviços de reforma, permitindo o fornecimento de refeições aos colaboradores em atividade, de forma compatível com a dinâmica operacional do projeto.

Restou evidenciado que a quantidade diária de colaboradores poderá variar durante a execução dos serviços, em razão de fatores como a evolução do cronograma físico da obra, condições climáticas, disponibilidade de materiais, logística de execução e demais intercorrências inerentes à atividade construtiva, circunstâncias que impedem a definição prévia do quantitativo exato de refeições necessário para cada dia de execução.

Em razão dessas características, o Estudo Técnico Preliminar concluiu que a adoção do **Sistema de Registro de Preços**, previsto nos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, constitui a solução tecnicamente mais adequada, por permitir fornecimento parcelado conforme a necessidade efetivamente verificada pela Administração, evitando desperdícios, contratações excessivas e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A solução escolhida — contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex, estruturada em item único e processada mediante Sistema de Registro de Preços — foi tecnicamente justificada como a alternativa mais vantajosa sob os aspectos da eficiência administrativa, economicidade, flexibilidade operacional, padronização do objeto, facilidade de fiscalização e ampla competitividade.

Restou igualmente demonstrado no Estudo Técnico Preliminar que a estruturação do objeto em item único favorece a padronização das refeições fornecidas, simplifica a gestão contratual, facilita a fiscalização da execução e preserva a ampla participação de empresas especializadas no mercado, sem prejuízo à competitividade.

A presente contratação observa a análise de riscos constante do Mapa de Riscos do processo administrativo, elaborado em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que identifica, avalia e estabelece medidas destinadas à mitigação dos riscos relacionados ao planejamento, à seleção do fornecedor e à execução contratual.

Os principais riscos identificados relacionam-se ao atendimento tempestivo das solicitações de fornecimento, à qualidade e segurança sanitária das refeições, ao cumprimento dos prazos de entrega, à variação diária do quantitativo de refeições demandadas e à adequada fiscalização da execução contratual.

As medidas de mitigação previstas no Mapa de Riscos foram incorporadas ao presente Termo de Referência, especialmente quanto aos requisitos da contratação, às especificações técnicas do objeto, aos níveis mínimos de serviço (SLA), ao modelo de execução, aos critérios de recebimento, medição e pagamento, bem como às atribuições da gestão e da fiscalização contratual.

A integração entre o Documento de Formalização da Demanda, o Estudo Técnico Preliminar, o Mapa de Riscos e o presente Termo de Referência assegura a coerência do planejamento da contratação, a adequada fundamentação das decisões administrativas e a observância das boas práticas de governança previstas na Lei nº 14.133/2021.

A definição da forma de seleção do fornecedor observará o resultado da pesquisa de preços realizada na fase preparatória, podendo ser adotada a contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, caso o valor estimado permaneça dentro do limite legal vigente, ou, se for o caso, a modalidade licitatória cabível, mantida a utilização do Sistema de Registro de Preços.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "c", da Lei nº 14.133/2021 e Art. 9º, inciso III, da IN SEGES/ME nº 81/2022)

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmiteix (marmitas), destinadas aos colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados), durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel.

A contratação será processada mediante **Sistema de Registro de Preços**, permitindo o fornecimento parcelado das refeições conforme a necessidade efetivamente verificada pela Administração, em razão da impossibilidade de definição prévia da quantidade exata de refeições necessária durante a execução dos serviços.

A solução foi estruturada em **item único**, considerando a padronização das especificações técnicas das refeições, a uniformidade do objeto, a facilidade de fiscalização da execução contratual e a ampla competitividade entre empresas especializadas no ramo.

A solução compreende as seguintes etapas:

3.1. Solicitação de fornecimento

O fornecimento das refeições ocorrerá mediante solicitações emitidas pela Administração, conforme a necessidade efetivamente verificada durante a execução dos serviços de reforma.

Cada solicitação de fornecimento será formalizada mediante Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, contendo, no mínimo, a quantidade de refeições solicitadas, a data, o horário, o local da entrega e a identificação do servidor responsável pelo recebimento, observada exclusivamente a necessidade efetivamente verificada pela Administração.

A quantidade diária de refeições poderá variar em razão:

- da evolução do cronograma físico da obra;
- das condições climáticas;
- da disponibilidade de materiais;
- da logística de execução do projeto da APAC;
- da quantidade de colaboradores efetivamente presentes em cada jornada de trabalho;
- de outras intercorrências inerentes à atividade construtiva.

A emissão da Ordem de Fornecimento dependerá da comprovação da presença efetiva dos colaboradores vinculados à APAC em atividade nas obras executadas nas dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel, vedada a solicitação de refeições para dias sem atividade ou para quantitativos superiores à necessidade efetivamente constatada.

3.2. Preparo, acondicionamento e entrega das refeições

Compete à futura contratada:

- preparar as refeições em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- utilizar matérias-primas adequadas ao consumo humano;
- observar as boas práticas de manipulação de alimentos;
- acondicionar as refeições em embalagens individuais apropriadas para alimentos;
- realizar o transporte em condições que preservem a qualidade, a higiene e a temperatura dos alimentos;

- entregar as refeições no local indicado pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

3.3. Recebimento e fiscalização

As refeições serão recebidas por servidor designado pela Administração, que realizará, entre outras verificações:

- conferência das quantidades entregues;
- verificação das condições das embalagens;
- avaliação das condições higiênico-sanitárias;
- conferência da conformidade com as especificações do Termo de Referência;
- registro de eventuais não conformidades;
- rejeição das refeições que não atendam às especificações estabelecidas;
- solicitação de substituição imediata, quando cabível.

Somente serão encaminhadas para liquidação e pagamento as refeições regularmente solicitadas pela Administração, efetivamente entregues, recebidas definitivamente e atestadas pelo Fiscal do Contrato, sendo vedado o pagamento de refeições não solicitadas, não entregues ou rejeitadas por desconformidade.

3.4. Sistema de Registro de Preços e fornecimento parcelado

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de definição prévia da quantidade exata de refeições necessária durante a execução dos serviços de reforma, considerando que o quantitativo diário de colaboradores vinculados ao projeto da APAC poderá variar em razão de fatores como condições climáticas, disponibilidade de materiais, logística operacional e evolução do cronograma da obra.

Essa característica torna inviável o estabelecimento de consumo diário fixo, sendo o fornecimento realizado exclusivamente mediante solicitações emitidas pela Administração, conforme a necessidade efetivamente verificada.

O quantitativo registrado possui natureza estimativa e não gera obrigação de contratação da totalidade das quantidades registradas, sendo devido pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização.

As contratações decorrentes da Ata ocorrerão mediante Ordens de Fornecimento sucessivas, não sendo admitida a contratação antecipada da totalidade do quantitativo registrado, devendo cada instrumento limitar-se à necessidade comprovada para o respectivo período de execução.

A interrupção, suspensão ou encerramento das atividades de reforma implicará apenas a cessação de novas Ordens de Fornecimento, não gerando qualquer direito de indenização, compensação ou fornecimento mínimo à futura contratada em relação às quantidades não solicitadas pela Administração.

3.5. Benefícios da solução adotada

A solução proposta proporciona, entre outros benefícios:

- fornecimento das refeições conforme a necessidade efetiva da Administração;
- maior flexibilidade operacional;
- redução do desperdício de recursos públicos;
- racionalização da gestão contratual;
- padronização das refeições fornecidas;
- facilidade de fiscalização da execução;
- ampla competitividade entre fornecedores;
- maior eficiência na aplicação dos recursos públicos;
- adequada rastreabilidade entre solicitação, entrega, recebimento e pagamento;

- inexistência de obrigação de contratação integral do quantitativo registrado na Ata de Registro de Preços;
- realização de contratações sucessivas conforme a necessidade administrativa efetivamente verificada.

A solução adotada mostra-se compatível com os princípios da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "d", arts. 63, §§ 2º e 3º, e 67 da Lei nº 14.133/2021, art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 10.818/2021)

A contratação deverá observar requisitos técnicos, operacionais, sanitários, ambientais e de qualificação compatíveis com a natureza do objeto, de forma a assegurar o preparo, fornecimento e entrega das refeições em condições adequadas de qualidade, higiene, segurança alimentar e pontualidade.

4.1. Qualificação Técnica

A licitante deverá comprovar aptidão para execução de objeto compatível com a presente contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) experiência no preparo, fornecimento ou entrega de refeições prontas, alimentação coletiva, marmitex ou objeto de características compatíveis.

Será admitido o somatório de atestados para comprovação da capacidade técnica, desde que evidenciem experiência compatível com a natureza do objeto, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

4.2. Requisitos Sanitários

A futura contratada deverá possuir condições técnicas e sanitárias compatíveis com a execução do objeto, observando integralmente a legislação aplicável ao preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano.

Para fins de habilitação, deverá apresentar, quando exigido pela legislação local:

- Alvará Sanitário ou Licença Sanitária expedida pela autoridade competente;
- demais autorizações sanitárias eventualmente exigíveis para o exercício da atividade;
- documentação que comprove a regularidade do estabelecimento perante os órgãos competentes.

Durante toda a execução contratual deverão ser observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos previstas na RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e demais normas sanitárias aplicáveis, mantendo-se válidas as autorizações exigidas pelos órgãos competentes durante toda a vigência da contratação.

4.3. Equipe Responsável Pela Execução

A contratada deverá manter equipe suficiente para assegurar o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições nos quantitativos e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

Os manipuladores de alimentos deverão possuir treinamento compatível com as atividades desempenhadas, observando as normas sanitárias aplicáveis.

4.4. Visita Técnica

Em razão da natureza do objeto, conclui-se que não há necessidade de realização de visita técnica para formulação das propostas, uma vez que os serviços serão executados nas

dependências da futura contratada, cabendo a esta apenas realizar a entrega das refeições no endereço indicado pela Administração.

As informações constantes deste Termo de Referência são suficientes para elaboração das propostas, inexistindo peculiaridades do local de entrega que justifiquem vistoria prévia, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Requisitos De Qualidade E Segurança Alimentar

A contratada deverá assegurar que todas as refeições sejam:

- preparadas em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- produzidas com matérias-primas próprias para consumo humano;
- acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos;
- transportadas em condições que preservem sua qualidade e segurança;
- entregues dentro das temperaturas recomendadas pela legislação sanitária;
- fornecidas em condições adequadas de higiene, conservação e integridade.

As refeições que apresentarem sinais de deterioração, contaminação, acondicionamento inadequado ou qualquer desconformidade com as especificações deste Termo de Referência deverão ser imediatamente substituídas, sem qualquer ônus para a Administração.

4.6. Especificação Nutricional E Gramatura Das Refeições

As refeições deverão atender às seguintes especificações mínimas:

- peso líquido mínimo de **800 g**, desconsiderado o peso da embalagem;
- composição mínima:
 - arroz: 200 g;
 - feijão: 150 g;
 - proteína: 180 g;
 - guarnição: 150 g;
 - salada: 120 g;
- a proteína deverá ser preparada diariamente, podendo consistir em carne bovina, suína, frango ou peixe;
- os alimentos deverão apresentar adequado estado de conservação, sabor, aroma, textura e temperatura para consumo;
- não será admitida redução da gramatura mínima em razão do tipo de preparação culinária.

4.7. Requisitos Ambientais

Sempre que técnica e economicamente viável, a contratada deverá utilizar embalagens recicláveis, recicladas, biodegradáveis ou produzidas com materiais ambientalmente mais sustentáveis, observando o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Deverá, ainda, adotar práticas destinadas à redução do desperdício de alimentos e à correta destinação dos resíduos gerados em suas instalações, observando a legislação ambiental aplicável.

4.8. Vedação À Utilização De Bens De Luxo

É vedado o fornecimento de refeições, embalagens, utensílios ou quaisquer insumos classificados como bens de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818/2021.

Os produtos empregados na execução contratual deverão observar critérios de qualidade compatíveis com a finalidade da contratação, atendendo às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, sem incorporar características de sofisticação ou requinte desnecessárias ao atendimento da necessidade administrativa.

4.9. Logística De Transporte E Entrega

A contratada deverá possuir estrutura logística compatível com a execução do objeto, dispondo de veículos e equipamentos adequados ao transporte de alimentos, capazes de preservar as condições higiênico-sanitárias, a integridade das embalagens e a temperatura das refeições até o momento da entrega.

A ausência de estrutura logística suficiente não constituirá justificativa para descumprimento dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, sujeitando a contratada às sanções cabíveis.

4.10. Requisitos Operacionais do Sistema de Registro de Preços

A contratação será executada mediante Sistema de Registro de Preços, em razão da impossibilidade de definição prévia da quantidade exata de refeições necessária durante a execução dos serviços de reforma.

As solicitações de fornecimento serão realizadas conforme a necessidade efetivamente verificada pela Administração, podendo haver variações diárias no quantitativo de refeições em razão da dinâmica da obra, das condições climáticas, da disponibilidade de materiais, da logística de execução e do número de colaboradores vinculados ao projeto da APAC presentes em cada jornada de trabalho.

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às variações quantitativas decorrentes dessas circunstâncias, observados os prazos de solicitação e entrega estabelecidos neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "e", da Lei nº 14.133/2021 e Art. 9º, inciso V, da IN SEGES/ME nº 81/2022)

A execução do objeto ocorrerá mediante fornecimento parcelado de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex, em decorrência das solicitações emitidas pela Administração durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

As requisições serão formalizadas pelo setor responsável, indicando, no mínimo:

- quantidade de refeições;
- data da entrega;
- horário previsto para entrega;
- local de entrega;
- responsável pelo recebimento.

O fornecimento observará as especificações deste Termo de Referência, as normas sanitárias vigentes e os níveis mínimos de serviço (SLA) estabelecidos neste instrumento.

5.1. Emissão das Requisições de Fornecimento

As refeições serão solicitadas mediante requisição emitida pela Administração, conforme a necessidade efetivamente verificada durante a execução dos serviços de reforma e adequação das dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel.

A quantidade diária poderá variar em razão:

- da quantidade de colaboradores vinculados ao projeto da APAC em atividade;
- da evolução do cronograma físico da obra;
- das condições climáticas;
- da disponibilidade de materiais;
- da logística operacional dos serviços;
- de outras intercorrências inerentes à execução da obra.

A emissão das requisições não gera direito adquirido ao fornecimento de quantitativos mínimos ou máximos, devendo a contratada atender às quantidades efetivamente solicitadas.

5.2. Preparo das Refeições

As refeições deverão ser preparadas em estabelecimento regularmente autorizado pelos órgãos competentes, observando:

- legislação sanitária vigente;
- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- condições adequadas de higiene;
- qualidade dos ingredientes utilizados;
- segurança alimentar;
- composição e gramatura definidas neste Termo de Referência.

A contratada deverá assegurar que todas as refeições atendam ao peso líquido mínimo de 800 g, admitindo-se tolerância de até 5% apenas para fins de aferição por amostragem.

5.3. Acondicionamento, Transporte e Entrega

As refeições deverão ser:

- acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos;
- devidamente fechadas e identificadas, quando aplicável;
- transportadas em veículos adequados ao transporte de alimentos;
- entregues preservando temperatura, higiene e integridade das embalagens.

A contratada responderá integralmente pelas condições das refeições até o momento do recebimento pela Administração.

5.4. Sla – Níveis Mínimos de Serviço

Em razão da natureza da contratação, deverão ser observados os seguintes níveis mínimos de serviço:

- confirmação do recebimento da solicitação: **até 30 minutos** após o envio;
- prazo máximo para entrega das refeições: **até 1 (uma) hora**, contado do horário estabelecido na requisição ou outro prazo definido pela Administração;
- substituição de refeições recusadas pela fiscalização: **até 60 minutos** após a comunicação;
- atendimento de demandas extraordinárias, quando possível e previamente acordado entre as partes.

Os prazos poderão ser ajustados no momento da contratação, conforme a logística operacional da Administração, desde que mantida a competitividade e a viabilidade da execução.

5.5. Recebimento das Refeições

No ato da entrega serão realizadas, no mínimo, as seguintes verificações:

- conferência das quantidades;
- verificação da integridade das embalagens;
- avaliação das condições higiênico-sanitárias aparentes;
- verificação da temperatura dos alimentos, quando aplicável;
- verificação da gramatura mínima da refeição, por amostragem, quando necessário;
- conferência da conformidade com as especificações do Termo de Referência.

Serão recusadas as refeições que apresentarem:

- embalagens violadas ou danificadas;
- sinais de deterioração;
- odor, aparência ou características incompatíveis com o consumo;
- desconformidade com as especificações técnicas;
- refeição com peso inferior ao mínimo especificado neste Termo de Referência;

- qualquer indício de comprometimento da segurança alimentar.

5.6. Substituição das Refeições

As refeições recusadas pela fiscalização deverão ser substituídas, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo estabelecido no SLA, mantendo-se as mesmas características originalmente contratadas.

A substituição não exime a contratada da aplicação das penalidades cabíveis quando caracterizado descumprimento contratual.

5.7. Recebimento Provisório e Definitivo

O recebimento observará a seguinte sistemática:

- **Recebimento provisório:** realizado pelo Fiscal do Contrato, mediante conferência quantitativa e qualitativa das refeições entregues.
- **Recebimento definitivo:** realizado pelo Gestor do Contrato, após verificação da conformidade da execução contratual, das ocorrências registradas, do cumprimento dos níveis mínimos de serviço e da documentação necessária à liquidação da despesa.

O pagamento será efetuado exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização, não sendo devido qualquer valor relativo às quantidades estimadas e não solicitadas pela Administração.

5.8. Fluxo Operacional da Execução

A execução da contratação observará, em regra, o seguinte fluxo:

1. identificação da necessidade pela Administração;
2. emissão da requisição de fornecimento;
3. confirmação do pedido pela contratada;
4. preparo das refeições;
5. acondicionamento em embalagens individuais;
6. transporte até a Fundação Hospital Frei Gabriel;
7. entrega no local indicado;
8. conferência quantitativa e qualitativa pela fiscalização;
9. recebimento provisório;
10. recebimento definitivo;
11. emissão da nota fiscal;
12. liquidação e pagamento.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA (Art. 92 da Lei nº 14.133/2021)

As partes deverão observar, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as obrigações abaixo estabelecidas, sem prejuízo de outras previstas na legislação, no edital, na Ata de Registro de Preços e no contrato, quando houver.

6.1. Obrigações da Contratante

Constituem obrigações da Contratante:

- emitir as requisições de fornecimento, indicando a quantidade de refeições, data, horário e local de entrega;
- comunicar à contratada, com a antecedência estabelecida neste Termo de Referência, as necessidades de fornecimento;
- acompanhar, fiscalizar e atestar a execução do objeto por meio do Gestor da Ata e dos Fiscais designados;
- conferir quantitativa e qualitativamente as refeições entregues;
- rejeitar, no todo ou em parte, as refeições que não atendam às especificações deste Termo de Referência;

- solicitar a substituição imediata das refeições recusadas;
- manter controle das requisições emitidas, das entregas realizadas e do saldo da Ata de Registro de Preços;
- efetuar os pagamentos nos prazos pactuados, após o recebimento definitivo do objeto;
- comunicar formalmente à contratada quaisquer ocorrências verificadas durante a execução contratual;
- aplicar as sanções administrativas cabíveis em caso de inadimplemento.

6.2. Obrigações da Contratada

Constituem obrigações da Contratada:

- executar integralmente o objeto conforme este Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços, o contrato, quando houver, e a legislação aplicável;
- preparar as refeições em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- utilizar matérias-primas adequadas ao consumo humano e dentro dos respectivos prazos de validade;
- manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação exigidas para a contratação;
- acondicionar as refeições em embalagens apropriadas para alimentos, devidamente fechadas e íntegras;
- realizar o transporte em veículos adequados ao transporte de alimentos, preservando a qualidade, higiene e temperatura das refeições;
- entregar as refeições nos locais, datas e horários estabelecidos pela Administração;
- substituir, sem qualquer ônus para a Administração, as refeições recusadas pela fiscalização, dentro do prazo estabelecido no SLA;
- manter equipe suficiente para atender às variações quantitativas decorrentes da execução dos serviços de reforma;
- disponibilizar canal de comunicação para recebimento das solicitações emitidas pela Administração durante toda a execução contratual;
- responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis e demais obrigações decorrentes da execução do objeto;
- responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução contratual;
- comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o atendimento das solicitações emitidas pela Administração;
- cumprir integralmente a legislação sanitária, ambiental e de segurança aplicável à execução do objeto;
- garantir que todas as refeições fornecidas atendam ao peso líquido mínimo estabelecido neste Termo de Referência, responsabilizando-se pela padronização do porcionamento e pela manutenção da qualidade nutricional;
- realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados em suas instalações, observando a legislação vigente.

A CONTRATADA declara ciência de que o presente ajuste decorre de Ata de Registro de Preços, razão pela qual o quantitativo registrado possui natureza meramente estimativa, não podendo exigir quantitativo mínimo de solicitações, fornecimento mínimo, faturamento mínimo ou qualquer forma de compensação financeira em razão da não utilização integral do quantitativo registrado, observando-se que o Sistema de Registro de Preços não gera obrigação de contratação pela Administração, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

6.3. Subcontratação

É vedada a subcontratação integral do objeto.

Poderá ser admitida, mediante prévia e expressa autorização da Administração, a subcontratação de atividades acessórias que não comprometam a qualidade do fornecimento,

a responsabilidade da contratada, o cumprimento das obrigações contratuais ou a rastreabilidade da execução, permanecendo a contratada integralmente responsável perante a Administração pela execução do objeto.

6.4. Obrigações Comuns de Cooperação

Constituem obrigações comuns das partes:

- manter comunicação formal durante toda a execução da contratação;
- registrar as ocorrências relevantes verificadas durante a execução;
- adotar medidas destinadas à solução tempestiva das intercorrências;
- atuar de forma colaborativa para assegurar a continuidade do fornecimento das refeições;
- preservar a qualidade da execução contratual e o atendimento do interesse público;
- adotar medidas destinadas à mitigação dos riscos identificados no Mapa de Riscos da contratação.

6.5. Obrigações Específicas Decorrentes do Sistema de Registro de Preços

A detentora da Ata de Registro de Preços deverá manter capacidade operacional suficiente para atender às solicitações emitidas pela Administração durante toda a vigência da Ata, observados os quantitativos efetivamente requisitados.

A existência de preços registrados não obriga a Administração à contratação da totalidade do quantitativo estimado, facultando-lhe realizar as aquisições conforme sua necessidade, disponibilidade orçamentária e interesse público, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

7. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS CONTRATAÇÕES DELA DECORRENTES (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "f", e art. 117 da Lei nº 14.133/2021; arts. 21, 22 e 23 do Decreto nº 11.246/2022)

A gestão da Ata de Registro de Preços e a fiscalização das contratações dela decorrentes observarão os princípios da segregação de funções, da rastreabilidade das requisições de fornecimento, da conferência do objeto entregue e do acompanhamento permanente da execução contratual, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as boas práticas de governança das contratações públicas.

A fiscalização será exercida por agentes formalmente designados pela autoridade competente, compreendendo, no mínimo:

- Gestor da Ata de Registro de Preços;
- Fiscal Técnico;
- Fiscal Administrativo.

A ausência de designação formal dos agentes responsáveis impedirá o início da execução da Ata de Registro de Preços.

7.1. Atribuições do Fiscal Técnico

Compete ao Fiscal Técnico:

- acompanhar a execução do fornecimento das refeições;
- conferir quantitativa e qualitativamente as refeições entregues;
- verificar a integridade das embalagens e as condições aparentes de higiene e conservação dos alimentos;
- verificar o cumprimento dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência;
- registrar as ocorrências verificadas durante a execução;
- solicitar a substituição das refeições recusadas;
- acompanhar o atendimento das solicitações emitidas pela Administração;
- realizar o recebimento provisório do objeto;

- comunicar ao Gestor da Ata quaisquer irregularidades que possam comprometer a execução contratual.

A fiscalização técnico-sanitária da execução do objeto contará com o apoio técnico do Setor de Nutrição da Fundação Hospital Frei Gabriel, que prestará suporte ao Fiscal Técnico quanto à avaliação da qualidade das refeições fornecidas, da observância das especificações nutricionais, das condições higiênico-sanitárias, da temperatura, do acondicionamento, do armazenamento, do transporte e dos demais aspectos técnicos relacionados à segurança dos alimentos, sem prejuízo das competências do Gestor da Ata, do Fiscal Técnico e do Fiscal Administrativo previstas neste Termo de Referência e na Lei Federal nº 14.133/2021.

O recebimento provisório deverá registrar, sempre que possível:

- número da requisição;
- data e horário da entrega;
- quantitativo entregue;
- ocorrências verificadas;
- refeições recusadas, quando houver;
- substituições realizadas;
- conformidade com os níveis mínimos de serviço (SLA).

7.2. Atribuições do Fiscal Administrativo

Compete ao Fiscal Administrativo:

- acompanhar a documentação contratual;
- verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada;
- conferir notas fiscais e demais documentos fiscais;
- acompanhar os prazos de vigência da Ata de Registro de Preços;
- controlar os quantitativos efetivamente fornecidos;
- acompanhar o saldo da Ata;
- subsidiar a aplicação de glosas e penalidades quando cabíveis;
- acompanhar eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços.

7.3. Atribuições do Gestor da Ata de Registro de Preços

Compete ao Gestor da Ata:

- coordenar a execução da Ata de Registro de Preços;
- consolidar as informações prestadas pelos fiscais;
- supervisionar o cumprimento das obrigações contratuais;
- acompanhar a execução das requisições emitidas;
- monitorar o saldo registrado na Ata;
- decidir sobre ocorrências relevantes;
- promover a adoção das providências saneadoras necessárias;
- autorizar o recebimento definitivo do objeto;
- encaminhar os documentos para liquidação e pagamento;
- acompanhar o desempenho da contratada durante toda a vigência da Ata.

O recebimento definitivo dependerá de:

- recebimento provisório pelo Fiscal Técnico;
- conferência documental pelo Fiscal Administrativo;
- verificação da conformidade da execução;
- cumprimento dos níveis mínimos de serviço;
- inexistência de pendências impeditivas.

7.4. Controle dos Níveis Mínimos de Serviço (SLA)

A fiscalização acompanhará, entre outros, os seguintes indicadores:

- índice de entregas realizadas no prazo;
- tempo médio de atendimento das requisições;
- percentual de refeições recusadas;
- tempo de substituição das refeições rejeitadas;
- número de ocorrências registradas;
- reincidência de não conformidades;
- grau de satisfação da Administração quanto ao fornecimento.

O descumprimento reiterado dos indicadores poderá ensejar:

- advertência;
- glosa proporcional;
- multa;
- instauração de processo sancionador;
- demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

7.5. Rastreabilidade e Governança

Toda a execução contratual deverá ser registrada por meio de documentação que permita a rastreabilidade entre a solicitação, o fornecimento, o recebimento e o pagamento, compreendendo, no mínimo:

- requisição de fornecimento;
- registro da entrega;
- recebimento provisório;
- recebimento definitivo;
- nota fiscal;
- registro das ocorrências;
- comunicações formais entre as partes;
- documentos relativos à aplicação de penalidades, quando houver.

Essa sistemática tem por finalidade assegurar:

- governança da contratação;
- rastreabilidade da execução;
- transparência dos atos administrativos;
- controle dos quantitativos fornecidos;
- segurança da medição e do pagamento;
- suporte às atividades de controle interno e externo.

7.6. Controle da Ata de Registro de Preços

A Administração manterá controle permanente da Ata de Registro de Preços, contemplando, no mínimo:

- quantitativo registrado;
- quantitativo solicitado;
- quantitativo efetivamente fornecido;
- saldo disponível para futuras contratações;
- vigência da Ata;
- desempenho da contratada;
- histórico das requisições emitidas.

O acompanhamento do saldo da Ata deverá assegurar que as contratações ocorram dentro dos limites registrados e durante sua vigência, observadas as disposições dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "g", e Art. 140 da Lei nº 14.133/2021)

A medição e o pagamento do objeto observarão critérios objetivos, rastreáveis e vinculados ao efetivo fornecimento das refeições, conforme disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021, sendo vedado o pagamento por quantitativos não fornecidos, não recebidos ou não atestados pela fiscalização.

8.1. Critérios de Medição

A medição será realizada com base na quantidade de refeições efetivamente fornecidas e recebidas pela Administração, conforme as requisições emitidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A medição observará, no mínimo:

- requisição de fornecimento emitida pela Administração;
- quantitativo efetivamente entregue;
- conferência quantitativa e qualitativa das refeições;
- registro de eventuais recusas ou substituições;
- atesto do Fiscal Técnico;
- recebimento definitivo pelo Gestor da Ata.

Serão consideradas para fins de pagamento exclusivamente as refeições efetivamente fornecidas, recebidas e aceitas pela fiscalização.

8.2. Vedação a Faturamento Mínimo

Não haverá, em nenhuma hipótese:

- garantia de fornecimento mínimo mensal;
- obrigação de contratação da totalidade do quantitativo registrado;
- pagamento por refeições não solicitadas;
- pagamento por disponibilidade da contratada;
- indenização em razão da não utilização integral dos quantitativos estimados.

Os quantitativos constantes da Ata de Registro de Preços possuem natureza exclusivamente estimativa, não gerando direito subjetivo ao fornecimento integral das quantidades registradas.

8.3. Condições para Pagamento

O pagamento somente será autorizado após:

- recebimento provisório pelo Fiscal Técnico;
- conferência documental pelo Fiscal Administrativo;
- recebimento definitivo pelo Gestor da Ata de Registro de Preços;
- apresentação da Nota Fiscal correspondente ao quantitativo efetivamente fornecido;
- comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas para a contratação, quando aplicável.

8.4. Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento definitivo do objeto e da apresentação da documentação exigida, observadas as normas financeiras da Administração.

8.5. Glosas e Ajustes

Poderão ser aplicadas glosas totais ou parciais quando constatadas, entre outras, as seguintes situações:

- fornecimento em desacordo com as especificações deste Termo de Referência;
- entrega de quantitativo inferior ao solicitado;

- refeições recusadas pela fiscalização;
- descumprimento dos níveis mínimos de serviço (SLA);
- atraso injustificado na entrega;
- irregularidades que comprometam a qualidade ou a segurança alimentar;
- inconsistências na documentação apresentada.

As glosas não afastam a aplicação das demais penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Termo de Referência.

8.6. Rastreabilidade da Medição

Toda medição deverá estar vinculada, no mínimo, aos seguintes documentos:

- requisição de fornecimento;
- registro da entrega;
- recebimento provisório;
- recebimento definitivo;
- Nota Fiscal;
- registro das ocorrências, quando houver.

Essa sistemática tem por finalidade assegurar a rastreabilidade entre a solicitação, o fornecimento, o recebimento e o pagamento.

8.7. Reajustamento dos Preços (Art. 25, §§ 7º e 8º, da Lei nº 14.133/2021)

Os preços registrados poderão ser reajustados quando houver prorrogação da Ata de Registro de Preços ou da contratação dela decorrente que ultrapasse o interregno mínimo de **01 (um) ano**, contado da data do orçamento estimado da contratação, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, nos termos do art. 25, §§ 7º e 8º, da Lei nº 14.133/2021.

A data-base para o reajustamento será a data do orçamento estimado constante do processo administrativo.

8.8. Pagamento no Sistema de Registro de Preços

As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão remuneradas exclusivamente pelas refeições efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização.

A existência de preços registrados não gera obrigação de contratação da totalidade do quantitativo estimado, nem assegura à detentora da Ata qualquer expectativa de faturamento mínimo, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade da Administração, observada a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "h", Art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e LC nº 123/2006)

A seleção do fornecedor será realizada por meio de **dispensa de licitação, na forma eletrônica**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, caso o valor estimado da contratação permaneça dentro do limite legal vigente para essa hipótese de contratação direta.

A contratação será processada mediante **Sistema de Registro de Preços**, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, em razão da impossibilidade de definição prévia do quantitativo exato de refeições que será efetivamente demandado durante a vigência da Ata, considerando a natureza variável do consumo decorrente das necessidades operacionais da Fundação Hospital Frei Gabriel.

O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, correspondente ao fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência.

A disputa ocorrerá em sessão pública eletrônica, mediante apresentação de propostas e lances, observadas as regras estabelecidas no aviso de contratação direta, na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

Caso o valor estimado ultrapasse o limite previsto no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a Administração adotará a modalidade licitatória cabível, permanecendo, quando justificado, a utilização do Sistema de Registro de Preços.

9.1. Tratamento Favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (LC Nº 123/2006)

A contratação observará o tratamento favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto nº 8.538/2015.

Caso o valor estimado da contratação seja igual ou inferior ao limite previsto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, a participação será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, ressalvadas as hipóteses legais de afastamento do benefício.

Quando não houver exclusividade, permanecerão aplicáveis os demais benefícios previstos na legislação, especialmente:

- preferência de contratação em caso de empate ficto;
- prazo para regularização da documentação fiscal e trabalhista, quando cabível;
- demais tratamentos favorecidos previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

9.2. Critério de Aceitabilidade da Proposta

Será desclassificada a proposta que:

- não atender às exigências do aviso de contratação direta e deste Termo de Referência;
- apresentar preço manifestamente inexequível ou excessivo;
- deixar de contemplar integralmente o objeto;
- apresentar especificações incompatíveis com as exigências técnicas estabelecidas para o fornecimento das refeições;
- apresentar qualquer condição que comprometa a execução adequada do objeto.

Na análise da proposta poderão ser realizadas diligências destinadas ao esclarecimento de informações ou à comprovação de sua exequibilidade, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.3. Parâmetros para Avaliação da Exequibilidade da Proposta

Quando houver indícios de inexequibilidade, a Administração poderá promover diligência para que a licitante demonstre a viabilidade técnica e econômica de sua proposta.

Poderão ser considerados, entre outros, como indícios de inexequibilidade:

- preços significativamente inferiores aos praticados no mercado;
- incompatibilidade entre o valor ofertado e os custos mínimos necessários à execução do objeto;
- ausência de cobertura dos custos relativos ao preparo das refeições, gêneros alimentícios, mão de obra, embalagens, transporte, tributos e demais encargos necessários ao fornecimento.

A demonstração da exequibilidade poderá ocorrer mediante apresentação de planilhas, documentos ou outras informações que evidenciem a capacidade da licitante de executar regularmente o objeto pelo preço ofertado.

9.4. Formação da Ata de Registro de Preços

Encerrada a fase de seleção do fornecedor e atendidos os requisitos de habilitação, será formalizada Ata de Registro de Preços com o fornecedor vencedor, observadas as disposições dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, constituindo mera expectativa de fornecimento para a detentora da Ata, que será acionada conforme a efetiva necessidade administrativa e a disponibilidade orçamentária.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (Arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021)

O descumprimento total ou parcial das obrigações previstas no aviso de contratação direta, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual sujeitará a contratada, sem prejuízo da responsabilidade civil e da eventual reparação por perdas e danos, às sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

As sanções serão aplicadas de forma proporcional à gravidade da infração, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, motivação, contraditório e ampla defesa.

10.1. Hipóteses de Infração

Constituem, entre outras, hipóteses passíveis de sanção:

- atraso injustificado na entrega das refeições;
- não atendimento das solicitações emitidas pela Administração;
- entrega de refeições em quantidade inferior à solicitada;
- fornecimento de refeições em desacordo com as especificações deste Termo de Referência;
- entrega de refeições com embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- descumprimento das normas sanitárias aplicáveis;
- fornecimento de refeições com indícios de deterioração, contaminação ou inadequação ao consumo;
- não substituição das refeições recusadas pela fiscalização no prazo estabelecido;
- descumprimento dos níveis mínimos de serviço (SLA);
- reincidência de não conformidades;
- apresentação de documentação falsa ou declaração inverídica;
- recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual, quando convocada;
- inexecução total ou parcial do objeto.

10.2. Espécies de Sanções

Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, bem como pelo cometimento das infrações administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas à contratada, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções, observado o disposto no Decreto Municipal nº 12.985, de 08 de março de 2024:

I – Advertência

Aplicável nas hipóteses de descumprimento de pequena relevância ou de inexecução parcial de obrigação contratual que não justifique a aplicação de penalidade mais grave, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 12.985/2024.

II – Multa de mora

Aplicável em caso de atraso injustificado na execução do objeto.

A multa de mora corresponderá a **0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de atraso**, limitada a **10% (dez por cento)** do valor da respectiva parcela, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis.

III – Multa compensatória

Aplicável nas hipóteses de descumprimento das obrigações contratuais, observados os seguintes percentuais:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de inexecução parcial do objeto;

b) 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação, em caso de inexecução total do objeto.

Poderão ensejar a aplicação da multa compensatória, dentre outras hipóteses previstas na legislação:

- não fornecimento injustificado das refeições regularmente solicitadas;
- entrega de refeições impróprias ao consumo;
- descumprimento das especificações técnicas ou sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência;
- recusa injustificada na substituição de refeições rejeitadas pela fiscalização;
- conduta que comprometa a segurança alimentar dos beneficiários;
- apresentação de documentação falsa ou fraude na execução da contratação;
- demais hipóteses previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.985/2024.

IV – Impedimento de licitar e contratar

Poderá ser aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até **3 (três) anos**, nas hipóteses previstas no art. 156, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

V – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

Poderá ser aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de **3 (três) a 6 (seis) anos**, nas hipóteses previstas no art. 156, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quando constatada fraude, dolo, má-fé, apresentação de documentação falsa ou prática de conduta que comprometa gravemente a execução da contratação ou a segurança alimentar.

10.3. Procedimento para Aplicação

A aplicação das sanções dependerá de prévio processo administrativo sancionador, assegurados:

- contraditório;
- ampla defesa;
- motivação;
- dosimetria proporcional;
- decisão da autoridade competente.

Constatada a ocorrência de possível infração administrativa prevista no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, o agente público responsável pela licitação ou pela gestão da contratação notificará a contratada para que, no prazo de 2 (dois) dias úteis, apresente justificativa e indique as providências adotadas para a correção da irregularidade, nos termos do art. 13 do Decreto Municipal nº 12.985/2024.

A justificativa apresentada será analisada pela Administração e, caso rejeitada, serão adotadas as providências previstas nos arts. 14 e seguintes do Decreto Municipal nº

12.985/2024, inclusive, quando cabível, a emissão de parecer técnico fundamentado ou documento equivalente, o juízo de admissibilidade pela autoridade competente e a instauração do respectivo processo administrativo punitivo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A apuração das infrações e a aplicação das sanções observarão integralmente o rito, as competências e os prazos estabelecidos no Decreto Municipal nº 12.985/2024 e, subsidiariamente, as disposições dos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.4. Sanções Específicas Relacionadas à Segurança Alimentar

Em razão da natureza do objeto, o fornecimento de refeições em condições inadequadas de higiene, conservação, temperatura, acondicionamento ou consumo poderá ser considerado infração grave, especialmente quando houver risco à saúde dos colaboradores beneficiários.

Nesses casos, a Administração poderá aplicar, conforme a gravidade da conduta:

- recusa do recebimento;
- exigência de substituição imediata;
- glosa proporcional;
- multa;
- instauração de processo sancionador;
- rescisão ou extinção do ajuste, quando cabível;
- comunicação aos órgãos de vigilância sanitária, se necessário.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "i", e Art. 24 da Lei nº 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação será elaborada mediante pesquisa formal de preços, observando os parâmetros previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável, utilizando metodologia compatível com a natureza do objeto e com as características do mercado de preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex.

Considerando que a contratação será realizada por meio do **Sistema de Registro de Preços**, a pesquisa de preços terá como base o quantitativo estimado de **1.200 (mil e duzentas) refeições**, utilizado exclusivamente para fins de planejamento da contratação e formação do orçamento estimado, não representando obrigação de contratação integral pela Administração.

A formação do preço estimado considerará, preferencialmente e de forma combinada, entre outras fontes admitidas pela legislação:

- contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública;
- consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), quando disponíveis;
- consultas a painéis oficiais de preços públicos;
- pesquisa junto a empresas especializadas no preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas;
- contratações anteriores da própria Administração, quando tecnicamente compatíveis;
- demais fontes admitidas pela legislação vigente.

Na formação do valor estimado serão considerados todos os custos necessários à completa execução do objeto, incluindo, entre outros:

- preparo das refeições;
- gêneros alimentícios;
- mão de obra;
- embalagens individuais;
- transporte e entrega;

- tributos;
- encargos sociais;
- custos administrativos;
- demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações contratuais.

A memória de cálculo, o mapa comparativo de preços, a metodologia utilizada, os documentos comprobatórios da pesquisa de preços e as justificativas para eventual desconsideração de valores inexequíveis ou excessivamente elevados integrarão os autos do processo administrativo.

O valor estimado corresponderá ao valor máximo potencial da Ata de Registro de Preços, calculado com base no quantitativo estimado para fins de planejamento, não representando obrigação de contratação ou de consumo integral por parte da Administração, que realizará as aquisições de forma parcelada, conforme sua efetiva necessidade e disponibilidade orçamentária.

11.1. Sigilo do Orçamento Estimado

Nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá optar pela manutenção do orçamento estimado em caráter sigiloso até o encerramento da fase de lances da dispensa eletrônica, quando entender que essa medida favorece a obtenção da proposta mais vantajosa.

A adoção do orçamento sigiloso poderá ser motivada, entre outros aspectos, pela necessidade de:

- evitar o efeito de ancoragem de preços entre os participantes;
- estimular a formulação de propostas independentes;
- ampliar a competitividade do procedimento;
- incentivar a apresentação de preços mais vantajosos para a Administração;
- mitigar o risco de alinhamento artificial das propostas ao valor estimado.

Caso adotado, o orçamento permanecerá acessível aos órgãos de controle interno e externo e integrará os autos do processo administrativo, observadas as regras legais aplicáveis.

11.2. Caráter Estimativo do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação possui natureza exclusivamente referencial e destina-se ao planejamento da contratação, à formação do orçamento estimado e à verificação da modalidade de contratação aplicável, não gerando obrigação de contratação ou consumo integral por parte da Administração.

As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços ocorrerão exclusivamente conforme a efetiva necessidade administrativa, mediante emissão das respectivas requisições de fornecimento, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e a vigência da Ata.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art. 6º, inciso XXIII, alínea "j", e Art. 105 da Lei nº 14.133/2021)

A presente contratação será processada por meio do **Sistema de Registro de Preços**, razão pela qual a formalização da Ata de Registro de Preços não gera, por si só, obrigação de contratação nem de execução orçamentária imediata.

As despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento na Ata de Registro de Preços correrão à conta dos recursos orçamentários próprios da Fundação Hospital Frei Gabriel, consignados nas dotações correspondentes de cada exercício financeiro, observada a legislação orçamentária vigente.



Prefeitura de
Frutal
Gestão 2025-2028



A indicação da dotação orçamentária e a emissão da respectiva nota de empenho ocorrerão previamente à formalização de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, em conformidade com a disponibilidade orçamentária e financeira da Administração.

Caso a contratação decorrente da Ata possua vigência que ultrapasse o exercício financeiro em que for celebrada, as despesas dos exercícios subsequentes correrão à conta das dotações próprias consignadas nos respectivos orçamentos, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

A existência da Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a realizar a contratação da totalidade dos quantitativos registrados, sendo as aquisições efetuadas de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade administrativa, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas na Ata.

Frutal-MG, 06 de agosto de 2026.

Sônia Maria dos Santos Pedroso
Enf.^a da Humanização

	FUNDAÇÃO HOSPITAL FREI GABRIEL Avenida Brasília 333 - Frutal/MG Cep: 38.200-000 - Telefone: (34)34213489 CNPJ: 07.889.243/0001-71	SOLICITAÇÃO 0001739
DATA 01/07/2026	SOLICITANTE: SONIA MARIA DOS SANTOS PEDROSO	CÓDIGO: 213
UNIDADE: FUNDAÇÃO HOSPITALAR FREI GABRIEL SUBUNIDADE:		CÓDIGO: 03.01.01
LOCAL DE ENTREGA: FUNDAÇÃO HOSPITALAR FREI GABRIEL		REQUISIÇÃO:
FINALIDADE: Contratação direta de empresa especializada no preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais tipo marmitex (marmitas), destinadas única e exclusivamente à alimentação dos colaboradores vinculados ao projeto da APAC (Associação de Proteção e Assistência aos Condenados), durante o período em que estiverem executando os serviços de reforma e adequação nas dependências da Fundação Hospital Frei Gabriel. A contratação será instruída conforme a solução definida na fase preparatória, observada a Lei nº 14.133/2021.		

DADOS DO(s) PRODUTO(s):

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE SOLICITADA	QTDE APROVADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL PREVISTO
001	01100900004	Refeição pronta acondicionada em embalagem individual tipo marmitex (tamanho médio)	SE	1.200	1.200	25,00	30.000,00
TOTAL GERAL:							30.000,00

OUTRAS INFORMAÇÕES:

Elaborado por: EliasAS

ORDENADOR _/_/_/____	SECRETARIO _/_/_/____	SETOR DE COMPRAS _/_/_/____	SETOR DE COMPRAS _/_/_/____	SETOR DE COMPRAS _/_/_/____