

**TERMO DE REFERÊNCIA PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 902-2025**  
**(Art. 18, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021)**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO: NATUREZA, QUANTITATIVOS, PRAZO CONTRATUAL, PRORROGAÇÃO, OUTROS (art. 6º, inciso XXIII, alínea “a”, da Lei Federal n.º 14.133/21).**

**1.1 DO OBJETO**

**1.1.1** Contratação de empresa especializada para a gestão integral e a operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, no Município de Feira de Santana/BA, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDESO).

**1.2 DA NATUREZA DO OBJETO**

**1.2.1** Em consonância com o art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto ora delineado qualifica-se como SERVIÇO COMUM, porquanto apresenta padrões de qualidade, desempenho e requisitos técnicos que permitem a especificação objetiva, clara e suficiente no presente Termo de Referência, sem necessidade de avaliação técnica de natureza subjetiva.

**1.2.2** Ademais, a presente contratação não se enquadra em categorias caracterizadoras de bens ou serviços de luxo, nos termos do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021 e das diretrizes do Decreto Municipal nº 12.830/2023, restringindo-se à prestação de serviço essencial voltado à promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social.

**1.2.2.1** O serviço contratado é imprescindível à execução das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar, assegurando o acesso regular à alimentação adequada, a observância de condições sanitárias apropriadas, a preservação da saúde dos usuários e a promoção de padrões mínimos de dignidade, no âmbito das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDESO) do Município de Feira de Santana/BA.

**1.3 DO QUANTITATIVO ESTIMADO**

**1.3.1** A descrição, unidade e quantitativo estimados para atendimento da demanda estão dispostos a seguir:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Diária	Dias por Semana	Dias por Mês	Quantidade Mensal	Quantidade de Meses	Total Geral
1	REFEIÇÃO PRONTA INDIVIDUAL – ALMOÇO	Unidade	3.000	5	22	66.000	12	792.000

**1.3.2 Justificativa Técnica da Estimativa do Quantitativo**

**1.3.2.1** A definição do quantitativo estimado para o fornecimento de refeições no âmbito do Sistema de Restaurantes Populares do Município de Feira de Santana/BA foi estruturada com base em metodologia técnico-administrativa de natureza empírico-analítica, ancorada em dados históricos de consumo, evidências operacionais consolidadas e análise contextual da demanda social, em estrita observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso I, e art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

**1.3.2.2** Cumpre destacar que a natureza do objeto — política pública de segurança alimentar voltada à população em situação de vulnerabilidade — inviabiliza a adoção de modelos exclusivamente matemáticos ou determinísticos, impondo à Administração a utilização de critérios metodológicos compatíveis com a variabilidade e a sensibilidade social da demanda, a qual é diretamente influenciada por fatores socioeconômicos dinâmicos, tais como índices de desemprego, informalidade, mobilidade urbana e agravamento das desigualdades sociais.

**1.3.2.3** Nesse contexto, a metodologia adotada funda-se em três eixos estruturantes:

- (i) base histórica de consumo efetivo, extraída da execução contratual vigente;
- (ii) análise da demanda reprimida, identificada empiricamente no atendimento cotidiano das unidades; e
- (iii) projeção de expansão da política pública, decorrente da ampliação planejada da rede de atendimento.

**1.3.2.4** A base histórica encontra respaldo no Contrato nº 531-2020-14C, cuja execução demonstrou evolução concreta da demanda, passando de 1.000 (mil) para 1.250 (mil duzentas e cinquenta) refeições diárias, conforme formalizado no Termo Aditivo nº 466-2024-12AC, evidenciando crescimento contínuo e consistente na procura pelo serviço.

**1.3.2.5** A partir dessa evidência empírica consolidada, procedeu-se à projeção técnica da expansão operacional do sistema, mediante a implantação de novas frentes de atendimento, estruturadas da seguinte forma: manutenção da capacidade instalada da Unidade Fixa 01; replicação técnica da capacidade na Unidade Fixa 02, como estratégia de absorção de demanda reprimida em novo eixo territorial; e criação de ponto de distribuição com capacidade dimensionada para atendimento em áreas periféricas.

**1.3.2.6** A fixação do quantitativo diário em 3.000 (três mil) refeições decorre, portanto, de juízo técnico fundamentado, que conjuga dados históricos comprovados, análise da capacidade operacional instalada e planejamento estratégico de ampliação do serviço, afastando qualquer hipótese de arbitramento ou estimativa dissociada da realidade administrativa.

**1.3.2.7** A definição dos dias de funcionamento (05 dias semanais) e da média mensal de 22 (vinte e dois) dias úteis observa o padrão histórico consolidado de operação do serviço, compatibilizado com a logística de fornecimento, disponibilidade de recursos humanos e organização administrativa do sistema.

**1.3.2.8** Ressalte-se, ainda, que a estimativa contempla margem técnica moderada de absorção de variações de demanda, medida indispensável à continuidade do serviço público essencial, sem caracterizar sobre dimensionamento, em consonância com os princípios da eficiência, da razoabilidade e da responsabilidade fiscal.

**1.3.2.9** Por fim, a estimativa quantitativa encontra-se compatibilizada com a disponibilidade orçamentária do ente municipal, refletindo equilíbrio entre necessidade social e capacidade financeira, em estrita observância ao art. 16 da Lei Complementar nº 101/2000 e aos princípios do planejamento e da sustentabilidade fiscal.

**1.3.3 Memória de Cálculo do Quantitativo Estimado**

#### 1.3.3.1 Premissas metodológicas da quantificação

I - A memória de cálculo do quantitativo estimado foi estruturada a partir de metodologia de projeção operacional fundada em base histórica comprovada, replicação técnica de capacidade instalada, expansão planejada da rede de atendimento e conversão da demanda diária em quantitativos mensais e anuais, mediante fórmulas aritméticas simples, objetivas e verificáveis.

II - A opção metodológica adotada observa a natureza do objeto, consistente na prestação continuada de serviço essencial de fornecimento de refeições à população em situação de vulnerabilidade social, cuja quantificação não decorre de abstração teórica desvinculada da realidade, mas de parâmetros concretos de funcionamento, compatíveis com a logística pública instalada, com a experiência administrativa acumulada e com a capacidade de atendimento projetada.

III - A apuração do quantitativo, portanto, não foi formulada por estimativa genérica, mas sim por modelagem progressiva, composta pelas seguintes etapas:

- a) identificação da capacidade histórica validada da unidade já em funcionamento;
- b) projeção da capacidade equivalente para nova unidade fixa, por espelhamento técnico-operacional;
- c) definição da capacidade do ponto de distribuição complementar;
- d) consolidação da meta diária global;
- e) multiplicação da meta diária pelo número médio de dias úteis mensais de funcionamento;
- f) projeção do quantitativo mensal para o horizonte contratual de 12 meses.

#### 1.3.3.2 Dados-base utilizados na estimativa

I - A construção da memória de cálculo partiu dos seguintes dados objetivos:

a) Base histórica comprovada da operação existente:

a.1) A unidade atualmente em funcionamento no Município constitui o principal referencial empírico da estimativa, por representar dado real, atualizado e aderente à necessidade pública local. Consta da execução contratual do Contrato nº 531-2020-14C que a operação originalmente prevista em 1.000 refeições/dia revelou-se insuficiente frente à demanda efetiva, tendo sido ampliada para 1.250 refeições/dia, conforme Termo Aditivo nº 466-2024-12AC.

a.2) Tal dado histórico possui elevada relevância metodológica, pois demonstra:

- A existência concreta de demanda superior à originalmente projetada;
- A capacidade operacional de atendimento da unidade fixa em patamar de 1.250 refeições/dia;
- A adequação técnica de utilizar esse patamar como base de replicação para expansão da política pública.

b) Expansão planejada da rede:

b.1) A política pública em análise não se limita à manutenção da estrutura atualmente existente, abrangendo a ampliação do atendimento por meio de:

- 01 Unidade Fixa já consolidada, com capacidade histórica validada;
- 01 nova Unidade Fixa, concebida por espelhamento técnico da primeira;
- 01 Ponto de Distribuição, com capacidade reduzida, destinado ao atendimento complementar e descentralizado.

c) Regime operacional do serviço:

c.1) A projeção quantitativa considera o funcionamento regular do serviço em:

- 05 dias por semana;
- Segunda-feira a sexta-feira;
- Sem atendimento ordinário em finais de semana e feriados;
- Média de 22 dias úteis por mês, parâmetro técnico usual para estimativas administrativas mensais.

d) Horizonte temporal da contratação:

d.1) A contratação foi projetada para 12 meses, prazo suficiente para assegurar continuidade do serviço, previsibilidade orçamentária e estabilidade da execução.

#### 1.3.3.3 Metodologia de dimensionamento da demanda diária

I - A meta diária total de refeições foi apurada mediante decomposição da rede de atendimento em unidades operacionais independentes, com posterior consolidação em quantitativo global.

##### **Unidade Fixa 01 – Capacidade histórica comprovada**

I - A primeira unidade corresponde à operação já existente e em efetivo funcionamento, cuja demanda real demonstrou necessidade de atendimento no patamar de 1.250 refeições/dia.

Assim, para a Unidade Fixa 01, adota-se:

$$Q_{UF1} = 1.250 \text{ refeições/dia}$$

Portanto:

$$Q_{UF2} = Q_{UF1}$$

Logo:

$$Q_{UF2} = 1.250 \text{ refeições/dia}$$

Onde:

- $Q_{UF2}$  = quantidade diária da Unidade Fixa 02.

**Ponto de Distribuição – Capacidade complementar**

I - O ponto de distribuição foi concebido com função logística complementar, destinado a ampliar a capilaridade do serviço em áreas periféricas ou estratégicas, sem replicar integralmente a estrutura das unidades fixas.

II - Sua capacidade foi fixada em 500 refeições/dia, quantitativo compatível com sua natureza operacional simplificada.

Assim:

$$Q_{PD} = 500 \text{ refeições/dia}$$

Onde:

- $Q_{PD}$  = quantidade diária do Ponto de Distribuição.

1.3.3.4 Fórmula de composição da demanda diária global

I - A quantidade diária global corresponde à soma das capacidades operacionais diárias de cada frente de atendimento:

$$Q_D = Q_{UF1} + Q_{UF2} + Q_{PD}$$

II - Substituindo-se os valores apurados:

$$Q_D = 1.250 + 1.250 + 500$$

$$Q_D = 3.000 \text{ refeições/dia}$$

Onde:

- $Q_D$  = quantidade diária global estimada.

III - Portanto, a demanda diária consolidada da contratação corresponde a:

$$Q_D = 3.000 \text{ refeições/dia}$$

1.3.3.5 Conversão da demanda diária em quantitativo mensal

I - Definida a meta diária global, procedeu-se à sua conversão em quantitativo mensal com base no número médio de dias úteis de funcionamento por mês.

II - Adotou-se a seguinte fórmula:

$$Q_M = Q_D \times D_M$$

Onde:

- $Q_M$  = quantidade mensal estimada;
- $Q_D$  = quantidade diária global estimada;
- $D_M$  = número médio de dias úteis de funcionamento por mês.

Substituindo-se os valores:

$$Q_M = 3.000 \times 22$$

$$Q_M = 66.000 \text{ refeições/mês}$$

III - Portanto, a estimativa mensal corresponde a:

$$Q_M = 66.000 \text{ refeições}$$

1.3.3.6 Conversão do quantitativo mensal em quantitativo anual

I - Em seguida, o quantitativo mensal foi projetado para o horizonte contratual de 12 meses, mediante a fórmula:

$$Q_A = Q_M \times N_M$$

Onde:

- $Q_A$  = quantidade anual estimada;
- $Q_M$  = quantidade mensal estimada;
- $N_M$  = número de meses da contratação.

Substituindo-se os valores:

$$Q_A = 66.000 \times 12$$

$$Q_A = 792.000 \text{ refeições/ano}$$

II - Logo, o quantitativo total estimado para a contratação é de:

$$Q_A = 792.000 \text{ refeições}$$

1.3.3.7 Fórmula síntese da estimativa global

I - A metodologia pode ser sintetizada pela seguinte expressão:

$$Q_A = (Q_{UF1} + Q_{UF2} + Q_{PD}) \times D_M \times N_M$$

Substituindo-se:

$$Q_A = (1.250 + 1.250 + 500) \times 22 \times 12$$

$$Q_A = 3.000 \times 22 \times 12$$

$$Q_A = 66.000 \times 12$$

$$Q_A = 792.000$$

II - Tal fórmula evidencia, de modo objetivo e auditável, toda a cadeia lógica da quantificação adotada.

1.3.3.8 Demonstração da rastreabilidade da estimativa

I - A rastreabilidade da memória de cálculo está assegurada porque cada variável empregada possui fundamento técnico específico e identificável:

- 1.250 refeições/dia da Unidade Fixa 01: decorre de histórico contratual comprovado e capacidade efetivamente validada;
- 1.250 refeições/dia da Unidade Fixa 02: decorre de espelhamento técnico-operacional da unidade histórica;
- 500 refeições/dia do Ponto de Distribuição: decorre de dimensionamento logístico complementar;
- 22 dias/mês: decorre do regime regular de funcionamento do serviço em dias úteis;
- 12 meses: decorre do prazo estimado da contratação.

II - Assim, cada número utilizado na composição final é identificável, justificável e passível de verificação, o que afasta qualquer alegação de arbitrariedade ou ausência de memória demonstrativa.

1.3.3.9 Consistência metodológica da projeção:

I - A presente memória de cálculo não se resume à exposição de operação aritmética isolada. Ao contrário, constitui demonstrativo técnico completo, no qual a equação final decorre de premissas administrativas concretas, coerentes com: o histórico de execução do serviço; a expansão planejada da política pública; a capacidade operacional das unidades; a regularidade do regime de funcionamento; a duração contratual prevista.

II - Tem-se, pois, uma metodologia de quantificação objetiva, fundamentada, proporcional, transparente e inteiramente compatível com o dever de planejamento, apta a demonstrar a adequação do quantitativo estimado ao atendimento da necessidade pública.

1.3.3.10 Tabela expositiva da memória de cálculo

**Tabela 1 – Composição da Demanda Diária por Unidade Operacional**

Unidade Operacional	Critério de Dimensionamento	Quantidade Diária Estimada
Unidade Fixa 01	Base histórica comprovada na execução contratual	1.250 refeições/dia
Unidade Fixa 02	Espelhamento técnico da capacidade da Unidade Fixa 01	1.250 refeições/dia
Ponto de Distribuição	Capacidade logística complementar para atendimento descentralizado	500 refeições/dia
<b>Total Diário Global</b>	Soma das frentes operacionais	<b>3.000 refeições/dia</b>

Tabela 2 – Memória de Cálculo da Projeção Mensal e Anual

Etapa	Fórmula Aplicada	Resultado
-------	------------------	-----------

Quantidade diária global	$(Q\_D = 1.250 + 1.250 + 500)$	<b>3.000 refeições/dia</b>
Quantidade mensal estimada	$(Q\_M = 3.000 \times 22)$	<b>66.000 refeições/mês</b>
Quantidade anual estimada	$(Q\_A = 66.000 \times 12)$	<b>792.000 refeições/ano</b>

Tabela 3 – Quadro-síntese das Variáveis Utilizadas

Variável	Descrição	Valor
$Q_{UF1}$	Quantidade diária da Unidade Fixa 01	1.250
$Q_{UF2}$	Quantidade diária da Unidade Fixa 02	1.250
$Q_{PD}$	Quantidade diária do Ponto de Distribuição	500
$Q_D$	Quantidade diária global	3.000
$D_M$	Dias úteis médios por mês	22
$Q_M$	Quantidade mensal estimada	66.000
$N_M$	Número de meses da contratação	12
$Q_A$	Quantidade anual estimada	792.000

#### 1.3.3.11 Conclusão:

I - Dessa forma, a memória de cálculo do quantitativo estimado encontra-se explicitada de modo integral, com identificação das premissas utilizadas, demonstração das variáveis consideradas, exposição das fórmulas aplicadas e apresentação dos resultados intermediários e finais, restando plenamente atendidos os requisitos de transparência, motivação, rastreabilidade e demonstrabilidade da metodologia adotada para formação da estimativa quantitativa da contratação.

#### 1.3.4 Da Natureza Estimativa do Quantitativo

1.3.4.1 O quantitativo ora estabelecido possui natureza estimativa, nos termos da sistemática própria das contratações administrativas, tendo sido definido com base em metodologia técnica devidamente fundamentada, construída a partir de dados históricos de consumo, análise da demanda efetiva e projeção operacional da política pública de segurança alimentar e nutricional.

1.3.4.2 Referido quantitativo não se reveste de caráter meramente aproximativo ou arbitrário, constituindo parâmetro técnico consistente e suficiente para o adequado dimensionamento da contratação, formação do orçamento estimado e definição das condições de execução, em consonância com as exigências de planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021.

1.3.4.3 Considerando a natureza continuada do serviço e a variabilidade inerente ao público atendido, eventual oscilação da demanda poderá ocorrer ao longo da execução contratual, em decorrência de fatores socioeconômicos, operacionais ou territoriais, circunstância que não compromete a validade da estimativa, mas, ao contrário, reforça a necessidade de sua natureza flexível e adaptativa.

#### 1.3.5 Da Consolidação do Quantitativo e dos Parâmetros de Execução

1.3.5.1 O quantitativo estabelecido neste Termo de Referência resulta do processo sequencial de planejamento da contratação, no qual a Administração, após a elaboração dos instrumentos técnicos antecedentes, procedeu à análise comparativa das informações disponíveis, verificando sua compatibilidade, coerência e aderência às necessidades efetivamente diagnosticadas no âmbito do Sistema de Restaurantes Populares.

1.3.5.2 A partir dessa análise, constatou-se que o quantitativo estimado mostra-se tecnicamente adequado, compatível com o histórico de consumo, com a demanda atualmente atendida e com a capacidade operacional instalada, razão pela qual é formalmente consolidado no presente Termo de Referência como parâmetro de dimensionamento da contratação.

1.3.5.3 A consolidação ora promovida observa os princípios da eficiência, da razoabilidade e da economicidade, assegurando que o volume definido seja suficiente para garantir o fornecimento contínuo de refeições, sem excessos ou subdimensionamentos que comprometam a execução do serviço ou a adequada aplicação dos recursos públicos.

1.3.5.4 Eventuais ajustes quantitativos poderão ser realizados no curso da execução contratual, desde que devidamente justificados, observados os limites legais e contratuais, em decorrência de variações relevantes na demanda, na organização das frentes operacionais ou nas condições de atendimento, preservando-se a continuidade e a regularidade do serviço público.

1.3.5.5 O quantitativo consolidado constitui parâmetro técnico obrigatório para a formulação das propostas, para a estimativa de custos e para a fiscalização da execução contratual, assegurando a efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional e a continuidade do serviço essencial.

#### 1.4 DO PRAZO DO CONTRATO, DO PRAZO DE EXECUÇÃO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

**1.4.1** O prazo de vigência do contrato terá início na data de sua assinatura e se estenderá por 12 (doze) meses consecutivos, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a manutenção da vantajosidade, a conveniência administrativa e o interesse público, mediante formalização por termo aditivo.

**1.4.2** O prazo de execução do objeto será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, coincidindo integralmente com o prazo de vigência contratual.

**1.4.3** Durante todo o prazo de execução, a contratada deverá assegurar a regularidade, a continuidade e a qualidade do serviço, observadas as condições operacionais, financeiras e orçamentárias da Administração.

**1.4.4** A prorrogação da vigência e do prazo de execução dependerá de manifestação expressa da autoridade competente, precedida de avaliação técnica que comprove a permanência da adequação operacional do serviço, a compatibilidade dos custos com o mercado e o atendimento do interesse público, especialmente quanto à continuidade do serviço essencial.

**1.4.5** A Administração poderá, a qualquer tempo, mediante justificativa devidamente formalizada e observado o interesse público, proceder à renegociação das condições pactuadas ou à extinção contratual, nos termos da legislação aplicável, resguardada a continuidade do serviço essencial quando cabível.

#### 1.5 DO GRAU DE PERIODICIDADE DA CONTRATAÇÃO

**1.5.1** A presente contratação possui natureza contínua, decorrente da essencialidade do objeto, cuja necessidade se manifesta de forma permanente, reiterada e previsível no âmbito da política pública de segurança alimentar e nutricional do Município.

**1.5.1.1** O serviço contratado integra as rotinas ordinárias e permanentes da rede socioassistencial, cuja continuidade se revela como condição essencial para o cumprimento das atribuições institucionais, justificando a manutenção de fluxo ininterrupto de execução do serviço, a fim de evitar descontinuidade do atendimento e prejuízos sociais relevantes.

#### 1.6 DOS SERVIÇOS ACESSÓRIOS OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES

**1.6.1** Após a análise da demanda administrativa e da solução eleita como mais adequada, verifica-se que não há necessidade de contratação autônoma de serviços acessórios ou atividades complementares para a execução do objeto principal, uma vez que a gestão integral e a operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares abrangem, de forma indissociável, todas as etapas necessárias ao preparo, acondicionamento, transporte quando aplicável, distribuição das refeições, bem como a gestão de pessoal, insumos, equipamentos e higienização dos ambientes.

**1.6.2** A contratação apresenta autonomia operacional, não demandando a celebração de ajustes paralelos ou a execução de serviços técnicos adicionais por parte da Administração para a efetiva prestação do serviço. Todas as atividades necessárias à execução do objeto encontram-se compreendidas no escopo da contratação, permitindo sua imediata e contínua operacionalização no âmbito das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDESO), sem prejuízo da fiscalização e do acompanhamento técnico-administrativo do contrato.

#### 1.7 DO PARCELAMENTO DO OBJETO

**1.7.1** O planejamento da presente contratação considerou, de forma criteriosa, a possibilidade de parcelamento do objeto, avaliando-se a viabilidade técnica, operacional e administrativa da divisão da execução em partes distintas. Tal análise mostrou-se necessária diante da complexidade do serviço pretendido, que envolve produção, logística, distribuição e atendimento direto à população em situação de vulnerabilidade social.

**1.7.2** A solução em exame consiste na gestão integral e operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares, abrangendo, de maneira indissociável, a aquisição de gêneros alimentícios, o preparo das refeições, a logística de transporte, a distribuição aos usuários, a gestão de pessoal, a manutenção de equipamentos e a higienização dos ambientes, atividades que se apresentam funcionalmente interdependentes e cuja fragmentação comprometeria a coerência e a continuidade da execução.

**1.7.3** Nesse contexto, optou-se pela **não adoção do parcelamento do objeto**, uma vez que a divisão da contratação em múltiplos contratos ou lotes distintos acarretaria elevada complexidade operacional, com fragmentação de responsabilidades, sobreposição de atribuições e dificuldades relevantes na coordenação das atividades, especialmente diante do volume diário de aproximadamente 3.000 refeições e da existência de três frentes operacionais simultâneas.

**1.7.4** O eventual parcelamento imporia à Administração a necessidade de gerir contratos paralelos para aquisição de insumos, fornecimento de mão de obra, preparo das refeições e distribuição, exigindo estrutura administrativa robusta para articulação logística, controle de prazos, fiscalização cruzada e solução de conflitos entre executores distintos. Tal cenário ampliaria o risco de descontinuidade do serviço, atrasos operacionais e falhas na entrega das refeições, impactando diretamente a população atendida.

**1.7.4.1** Ademais, a fragmentação da solução dificultaria a identificação clara de responsabilidades em caso de inconformidades relacionadas à qualidade das refeições, ao cumprimento de padrões sanitários ou à regularidade do fornecimento, comprometendo a eficiência do acompanhamento contratual e a pronta adoção de medidas corretivas.

**1.7.5** Registre-se que, embora a contratação seja realizada de forma unificada, a execução material do serviço observará o planejamento administrativo e as necessidades específicas de cada frente operacional, com distribuição coordenada das refeições entre as duas unidades fixas e o ponto de distribuição, preservando a flexibilidade operacional sem prejuízo da gestão centralizada.

**1.7.6** Dessa forma, a opção pela não adoção do parcelamento fundamenta-se na necessidade de assegurar integração operacional, padronização dos procedimentos, continuidade do fornecimento e clareza na responsabilização, revelando-se a alternativa mais adequada para garantir a regularidade, a eficiência e a segurança da execução do serviço no âmbito do Sistema de Restaurantes Populares.

#### 1.8 DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

**1.8.1** Registra-se que o Município, até o presente momento, não possui Plano de Contratações Anual – PCA formalmente instituído e que, nos termos do art. 12, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a elaboração do referido instrumento possui caráter facultativo, a ser adotado na forma de regulamento, não se configurando como requisito legal obrigatório para a realização de contratações públicas.

**1.8.2** Não obstante, a ausência do Plano de Contratações Anual – PCA não inviabiliza a presente contratação, a qual se encontra devidamente motivada, amparada por dotação orçamentária vigente e voltada à manutenção de serviço essencial, atendendo ao interesse público, em observância ao princípio do planejamento previsto no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, por decorrer de necessidade concreta e previamente

identificada pela unidade demandante, revelando-se regular e juridicamente legítima.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei Federal n.º 14.133/21).**

2.1 A presente contratação revela-se imprescindível diante do grave e persistente cenário de vulnerabilidade social que atinge parcela significativa da população do Município de Feira de Santana/BA, quadro este que, em diversos recortes territoriais e sociais, assume contornos de verdadeira calamidade pública de natureza social, marcada pela insegurança alimentar, pela pobreza extrema e pela exclusão estrutural.

2.2 O público potencialmente beneficiário da política pública de fornecimento de refeições é amplo e heterogêneo, compreendendo, entre outros, pessoas em situação de rua, idosos em condição de hipervulnerabilidade, homens e mulheres desempregados ou subempregados, gestantes, crianças e adolescentes, grupos que, por razões econômicas, sociais, etárias ou de saúde, encontram-se privados do acesso regular e adequado à alimentação, condição mínima para a preservação da vida, da saúde e da dignidade humana.

2.3 Nesse contexto, impõe-se ao Poder Público o dever jurídico — e não mera faculdade administrativa — de intervir, ainda que de forma mínima, para mitigar os efeitos da desigualdade social e assegurar a proteção dos direitos fundamentais. Tal atuação decorre diretamente da condição do Estado enquanto gestor, garantidor e guardião dos interesses públicos e coletivos, devendo pautar-se, sobretudo, pelos princípios da igualdade material e da equidade, segundo os quais se impõe dar mais a quem tem menos, tratando os desiguais de forma desigual, na medida exata de suas desigualdades.

2.4 A Constituição Federal de 1988, em seu art. 6º, erige a alimentação à condição de direito social fundamental, indissociável do princípio da dignidade da pessoa humana, previsto no art. 1º, inciso III, impondo aos entes federativos o dever de formular e executar políticas públicas capazes de assegurar condições mínimas de existência digna. Ademais, os arts. 23, inciso X, e 203 da Carta Magna atribuem ao Estado competência comum e dever específico de promover a assistência social àqueles que dela necessitam, independentemente de contribuição prévia.

2.5 No plano infraconstitucional, a demanda encontra sólido amparo na Lei nº 11.346/2006 (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN), que reconhece expressamente a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos constitucionalmente assegurados. A referida norma impõe ao Poder Público a adoção de políticas e ações contínuas, articuladas e suficientes para garantir a segurança alimentar e nutricional da população, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade e risco social.

2.6 Sob a perspectiva sanitária e de saúde pública, a atuação estatal também encontra respaldo nas diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS), que reconhece a alimentação adequada como determinante social essencial da saúde, sendo a fome e a desnutrição fatores diretamente associados ao agravamento de doenças, à elevação da mortalidade e à perpetuação de ciclos de pobreza e exclusão. Assim, o fornecimento regular de refeições adequadas configura-se como medida preventiva, de impacto direto na redução de agravos à saúde coletiva.

2.7 A política pública em questão também se alinha ao atual compromisso nacional de combate à fome e à insegurança alimentar, reiteradamente assumido pelo Estado brasileiro no plano interno e internacional, reafirmando a centralidade da segurança alimentar como eixo estruturante das políticas sociais e como condição para o desenvolvimento humano sustentável.

2.8 No âmbito da execução da política, a estratégia de descentralização do atendimento, mediante a operacionalização de 02 (duas) Unidades Fixas e 01 (um) Ponto de Distribuição, justifica-se por critérios técnicos e sociais, na medida em que amplia o alcance territorial da ação governamental, facilita o acesso físico dos beneficiários — especialmente daqueles residentes em áreas periféricas e distantes — e promove maior efetividade, inclusão social e equidade no atendimento.

2.9 Diante desse cenário, a contratação mostra-se necessária para assegurar o fornecimento contínuo e regular de refeições diárias, garantindo a sustentabilidade da política pública e evitando a descontinuidade de um serviço essencial. Tal medida encontra respaldo nos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da supremacia do interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, assegurando que a atuação administrativa seja técnica, racional e orientada ao atendimento efetivo das necessidades sociais.

2.10 A contratação não apenas se revela legal e legítima, mas sobretudo imperativa, constituindo expressão concreta do dever estatal de proteção social, de promoção da dignidade humana e de enfrentamento estrutural da fome e da exclusão social no âmbito municipal.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', da Lei Federal n.º 14.133/21):**

3.1 A partir dos estudos desenvolvidos na fase de planejamento, concluiu-se que a solução mais adequada para o atendimento da necessidade pública identificada consiste na contratação de empresa especializada para a gestão integral e a operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, no Município de Feira de Santana/BA, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDES), abrangendo todas as etapas necessárias ao fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social.

**3.1.1** A solução proposta contempla a execução completa do serviço, compreendendo a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo das refeições, o acondicionamento adequado, o transporte quando necessário, a distribuição aos usuários, bem como a gestão de pessoal, de insumos, de equipamentos e a higienização dos ambientes, assegurando a regularidade do atendimento diário de aproximadamente 3.000 refeições, de segunda a sexta-feira.

**3.1.2** A execução da solução será estruturada em três frentes operacionais distintas e complementares, concebidas de modo a assegurar capilaridade territorial, eficiência logística e atendimento adequado aos diferentes perfis de usuários do sistema.

**3.1.2.1** A primeira frente operacional corresponde às Unidades Fixas dotadas de cozinha e refeitório, nas quais as refeições serão integralmente preparadas e servidas no próprio local, possibilitando o atendimento direto e contínuo dos usuários que se encontram nas áreas de abrangência dessas unidades.

**3.1.2.2** A segunda frente operacional refere-se à unidade fixa adicional, igualmente equipada com cozinha e refeitório, destinada a ampliar a capacidade instalada do sistema e a distribuir o atendimento de forma mais equilibrada no território municipal, reduzindo deslocamentos e concentrando o atendimento em pontos estratégicos de maior demanda social.

**3.1.2.3** A terceira frente operacional consiste no Ponto de Distribuição, destinado ao recebimento e à entrega de refeições prontas previamente preparadas em unidade produtora, transportadas em condições adequadas de conservação térmica, permitindo o atendimento de áreas de vulnerabilidade social afastadas das unidades fixas, sem prejuízo da qualidade e da segurança das refeições ofertadas.

**3.1.2.4** A organização da execução nessas três frentes operacionais possibilita a descentralização do atendimento, sem perda da coordenação centralizada da operação, assegurando padronização de procedimentos, regularidade do fornecimento e uniformidade da qualidade das refeições distribuídas.

3.2 A opção por um modelo de serviço integral, em detrimento da execução direta pela Administração, fundamenta-se na complexidade logística e operacional inerente à produção e distribuição diária de refeições em larga escala, exigindo estrutura especializada, gestão contínua de suprimentos, manutenção permanente de equipamentos e capacidade de resposta imediata a eventuais intercorrências.

**3.2.1** Nesse modelo, a contratada assume integral responsabilidade pela operação do sistema, incluindo a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, a gestão e a substituição de pessoal, o controle de estoques e a reposição imediata de insumos, assegurando a continuidade ininterrupta do serviço.

**3.2.2** A solução adotada confere previsibilidade financeira à Administração, na medida em que os custos relacionados à execução do serviço encontram-se consolidados em valor unitário por refeição, permitindo planejamento mais preciso e reduzindo a exposição a variações operacionais inesperadas.

**3.2.3** Ademais, a contratação integral racionaliza a atuação administrativa, ao transferir para a contratada as atividades de natureza operacional e logística, possibilitando que o Município concentre seus esforços no acompanhamento, na fiscalização da qualidade do serviço prestado e na avaliação do atendimento das finalidades da política pública de segurança alimentar e nutricional.

3.3 As especificações técnicas detalhadas da solução, incluindo padrões mínimos de qualidade, requisitos sanitários e nutricionais, condições de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição, critérios de controle e parâmetros de avaliação da conformidade, estão disposto neste Termo de Referência, que integrará o processo administrativo como instrumento central de detalhamento da contratação.

#### 3.4 ESPECIFICAÇÕES DA REFEIÇÃO INDIVIDUAL - ALMOÇO

**3.4.1** As refeições do tipo almoço deverão apresentar valor energético total entre 600 (seiscentas) e 800 (oitocentas) quilocalorias, correspondendo a 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT;

**3.4.2** O NdPCal (Percentual de Proteína Líquida Calórica) da refeição deverá situar-se preferencialmente entre 6% (seis por cento) e 10% (dez por cento), admitindo-se variações justificadas em razão do tipo de proteína utilizada e do balanceamento do cardápio diário, desde que mantido o atendimento ao valor energético total e às diretrizes nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT;

**3.4.3** A refeição deverá conter composição obrigatória mínima, com alimentos definidos e respectivas gramaturas mínimas, considerando o alimento pronto para consumo (coccionado), conforme especificações a serem detalhadas na tabela subsequente:

TIPO DA REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA
ALMOÇO (1 unidade/usuário)	1. Saladas (cruas e/ou cozidas)	100 g
	2. Arroz	100 g
	3. Feijão	100 g
	4. Guarnição (macaxeira, batata doce, batata inglesa, farofa, massas ou similares)	50 g
	5. Prato proteico (carnes, aves, peixes ou ovos)	150 g
	Bebida (suco)	180 ml
	Sobremesa (fruta da estação)	50 a 120 g

3.4.3.1 Da leitura dos dados acima, se extrai que, a refeição do tipo almoço deverá conter, no mínimo: salada (100 g), arroz (100 g), feijão (100 g), guarnição (50 g), prato proteico (150 g) e sobremesa/fruta (50 a 120 g), além de bebida (suco) com volume mínimo de 180 ml.

a) Cada refeição (almoço), por usuário, deverá apresentar peso líquido mínimo de 500 g (quinhentas gramas) de componentes sólidos, incluídos todos os itens que compõem a refeição, aferido no momento do porcionamento ou expedição, desconsiderando-se recipiente, embalagem e quaisquer itens não comestíveis.

b) A sobremesa/fruta integra o peso mínimo dos componentes sólidos, devendo observar as gramaturas mínima e máxima estabelecidas neste Termo de Referência.

c) A bebida (suco), com volume mínimo de 180 ml, não integra o peso mínimo dos sólidos, sendo aferida separadamente.

#### 3.4.4 Detalhamento dos Componentes da Refeição (Almoço)

##### I - SALADAS:

a) Deverão ser ofertadas em quantidade mínima de 100 g (cem gramas), em estado *in natura*, por refeição, compostas por variedade de vegetais dos tipos A, B ou C, podendo ser cruas e/ou cozidas, observadas as boas práticas de higienização, preparo e manipulação de alimentos.

##### II - ARROZ:

a) Tipo 1, simples ou composto, preparado conforme padrões culinários usuais. Gramatura mínima de 100 g (cem gramas).

##### III - FEIJÃO:

a) Tipo 1, preferencialmente variedades regionais, com gramatura mínima de 100 g (cem gramas), podendo ser servido com caldo moderado.

##### IV - GUARNIÇÃO:

a) Deverá ser ofertada em gramatura mínima de 50 g (cinquenta gramas), podendo consistir em preparações variadas, tais como: vegetais tipo C, farofa (farinha de mandioca), massas (macarrão tipo espaguete ou parafuso), purê (batata inglesa ou macaxeira) ou preparações equivalentes, conforme cardápio aprovado.

##### V - PRATO PROTEICO:

a) Deverá ser ofertado em gramatura fixa mínima de 150 g (cento e cinquenta gramas) por refeição.

b) Tipos permitidos: Carne bovina (acém, patinho, coxão mole, alcatra, cupim, lagarto); Frango (coxa, sobrecoxa, filé de sassami, peito sem osso); Carne suína sem osso (pernil, bisteca); Pescados (filés de peixes diversos, sem espinhas); Vísceras (fígado e moela), desde que atendidos os padrões sanitários e de qualidade.

c) De modo geral e indispensável, as carnes deverão apresentar boa qualidade, frescor, procedência regular e ausência de aponeuroses, tendões ou excesso de gordura.

d) Frequência média mensal do prato proteico: Bovino com osso: 1 (uma) vez; Bovino sem osso: 4 (quatro) vezes; Frango com osso: 4 (quatro) vezes; Frango sem osso: 2 (duas) vezes; Suíno sem osso: 1 (uma) vez; Pescados: 2 (duas) vezes; Vísceras: 2 (duas) vezes; Prato proteico composto (ex.: feijoada, lasanha, dobradinha, cozido): às sextas-feiras.

e) *Opções de substituição*: Será obrigatória a disponibilização de opção alternativa quando o prato principal for pescado, vísceras, carne suína ou feijoada, tais como: ovos (omelete, mexido ou torta), torta de legumes ou carne moída.

f) As preparações do tipo feijoada, dobradinha e cozido deverão observar as composições mínimas estabelecidas neste Termo de Referência. As carnes suínas e os pescados deverão ser acompanhados de limão disponível no balcão.

g) Para preparações do tipo torta, escondidinho ou similares (massa + proteína), o porcionamento deverá ser ajustado para 150 g (cento e cinquenta gramas) por refeição.

#### **3.4.5 Bebida:**

3.4.5.1 Será ofertado suco de fruta, elaborado a partir de polpa ou fruta *in natura*, em copo descartável com volume mínimo de 180 ml (cento e oitenta mililitros), sendo uma unidade por usuário. A diluição deverá seguir rigorosamente a recomendação do fabricante.

#### **3.4.6 Sobremesa:**

3.4.6.1 Deverá ser ofertada, obrigatoriamente, uma das seguintes opções, conforme cardápio:

a) Fruta da estação, em porção mínima de 50 g (cinquenta gramas) e máxima de 120 g (cento e vinte gramas); ou

b) A fruta poderá ser substituída por doce, em porção mínima de 50 g (cinquenta gramas), podendo consistir em goiabada, doce de leite, cocada, bananada, compotas ou preparações similares.

#### **3.4.7 Complementos Obrigatórios:**

3.4.7.1 Deverão ser disponibilizados, em quantidade suficiente para atendimento dos usuários:

a) Café com açúcar e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas;

b) Guardanapos de papel de boa absorção;

c) Palitos embalados individualmente (sachê);

d) Farinha de mandioca acondicionada em farinha apropriada;

e) Molho de pimenta;

f) Azeite de oliva;

g) Vinagre;

h) Sal;

i) Adoçante;

j) Açúcar.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'd' da Lei Federal n.º 14.133/21):**

4.1 A identificação dos requisitos da futura contratação tem por finalidade delinear, em caráter prospectivo e não exaustivo, os elementos essenciais que deverão orientar a elaboração dos instrumentos técnicos subsequentes, notadamente o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Termo de Referência (TR). Trata-se de delimitação inicial das premissas indispensáveis à adequada definição das condições materiais, operacionais e funcionais necessárias ao atendimento da demanda pública, sem prejuízo de ajustes decorrentes do aprofundamento das análises técnicas ao longo do planejamento.

4.2 Como REQUISITOS GERAIS a serem considerados na fase de planejamento da contratação, apresentam-se:

**4.2.1** Previsão de condições materiais e operacionais que assegurem o fornecimento regular, contínuo e adequado de refeições prontas individuais do tipo ALMOÇO, observadas as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes, de modo a garantir a qualidade do alimento ofertado à população em situação de vulnerabilidade social;

**4.2.2** Consideração de parâmetros que assegurem a continuidade da política pública de segurança alimentar e nutricional, evitando-se interrupções no fornecimento das refeições que possam agravar quadros de insegurança alimentar, ampliar situações de risco social ou comprometer a subsistência e a dignidade dos usuários do serviço;

**4.2.3** Adoção de medidas que promovam a racionalização dos recursos públicos, a eficiência na prestação do serviço e o alcance dos objetivos institucionais da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDESO), em estrita observância aos princípios da economicidade, da eficiência, da continuidade do serviço público e da proteção do interesse público, nos termos da legislação vigente.

**4.2.4** Observância às normas, diretrizes e atos emanados dos órgãos regulamentadores, de controle e de fiscalização competentes, aos quais a contratação deverá estar integralmente submetida, notadamente:

a) Vigilância Sanitária Municipal e/ou Estadual, responsável pela fiscalização das condições higiênico-sanitárias, do preparo, do acondicionamento, do transporte e da distribuição das refeições, em conformidade com a legislação sanitária vigente;

b) Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no que couber, especialmente quanto às normas técnicas aplicáveis à manipulação de alimentos, boas práticas e segurança alimentar;

c) Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito de suas atribuições de vigilância em saúde e de proteção da saúde coletiva;

d) Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, enquanto órgão gestor da política pública de segurança alimentar e nutricional e responsável pelo acompanhamento administrativo da execução contratual;

e) Controladoria Geral do Município, no exercício do controle interno, quanto à legalidade, legitimidade e regularidade dos atos administrativos praticados;

f) Corpo de Bombeiros Militar, no que se refere à fiscalização das condições de segurança contra incêndio e pânico das instalações utilizadas para o preparo, armazenamento e distribuição das refeições, conforme a legislação e as normas técnicas aplicáveis.

#### 4.3 DA INFRAESTRUTURA, CAPACIDADE TÉCNICA E RESPONSABILIDADES OPERACIONAIS DA CONTRATADA

**4.3.1** A contratada deverá dispor de infraestrutura adequada e capacidade técnica e operacional compatível com a complexidade do objeto, apta a assegurar a produção, o armazenamento, o acondicionamento e a distribuição das refeições em condições que preservem sua qualidade, segurança e integridade até o momento do consumo.

**4.3.2** Para tanto, deverá manter equipe técnica capacitada e devidamente uniformizada, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, bem como os procedimentos operacionais necessários ao atendimento dos padrões sanitários e nutricionais exigidos para o serviço.

**4.3.3** Compete, ainda, à contratada a responsabilidade integral pela pontualidade, pela qualidade e pela conformidade técnica das refeições fornecidas, abrangendo todas as etapas do processo produtivo e logístico, de modo a garantir o atendimento regular das unidades fixas e do ponto de distribuição, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Administração.

#### 4.4 DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS E REGULATÓRIAS

**4.4.1** A(s) futura(s) contratação (ões) deverá (ão) observar rigorosamente os preceitos legais e regulamentares aplicáveis, com destaque para a Lei Federal n.º 14.133/2021, que disciplina as licitações e contratos administrativos.

**4.4.1.1** A formalização da(s) contratação (ões) deverá (ão) ocorrer mediante procedimento administrativo regularmente instruído, conduzido de forma a garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em estrita observância às diretrizes dos órgãos de controle externo e interno.

**4.4.1.2** Deverão ser observados critérios objetivos que assegurem ampla competitividade e igualdade de condições entre os possíveis fornecedores, garantindo-se a publicidade dos atos, a transparência das decisões e a lisura do processo licitatório, em conformidade com as recomendações legais aplicáveis.

**4.4.1.3** A contratação deverá, ainda, se possível, observar eventuais exigências ambientais relacionadas à destinação final e ao ciclo de vida do objeto (solução escolhida), em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal n.º 12.305/2010) e com as recomendações dos órgãos de controle voltadas à sustentabilidade nas aquisições públicas.

#### 4.5 DOS REQUISITOS JURÍDICOS, TÉCNICOS, FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS E ECONÔMICO-FINANCEIROS

**4.5.1** Deverá ser observado o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade para a adequada execução da contratação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**4.5.2** Poderá ser contratada pessoa jurídica que atue em ramo de atividade compatível com o objeto da contratação, desde que devidamente comprovada, por meio de seus atos constitutivos e documentação pertinente, a aptidão técnica e operacional para a sua devida execução, bem como a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira, em conformidade com a legislação regente.

**4.5.3** Para tanto, os interessados deverão comprovar:

**4.5.3.1** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

**4.5.3.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**4.5.3.3** Caso conste na Consulta de Situação do fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**4.5.3.4** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de aquisição similares, dentre outros.

**4.5.3.5** A Contratada será convocada para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

**4.5.3.6** É dever da Contratada manter atualizada a respectiva documentação de habilitação ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

**4.5.3.7** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**4.5.3.8** Se a Contratada for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o prestador/fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**4.5.3.9** Serão aceitos registros de Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes a Certidão Negativa de Débitos (CND) e ao Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF/FGTS), quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**4.5.3.10** No procedimento licitatório, a fase de habilitação terá por escopo verificar o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante para a execução do objeto da licitação, conforme dispõe o artigo 62, da Lei Federal nº 14.133/2021, dividindo-se em:

I - *Habilitação Jurídica*: comprovação da regularidade e existência legal do licitante;

**II - Qualificação Técnica:** demonstração da aptidão técnica necessária à execução do objeto;

**III - Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:** comprovação do cumprimento das obrigações perante os entes públicos;

**IV - Qualificação Econômico-financeira:** aferição da capacidade financeira do licitante em honrar compromissos relativos à execução contratual.

**4.5.4** O licitante deverá apresentar toda a documentação exigida nesta fase, nos termos e prazos estabelecidos no edital, sob pena de inabilitação.

**4.5.5** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor (art. 63, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021).

**4.5.6** Para fins de adjudicação e homologação, com posterior assinatura do Contrato, o licitante provisoriamente declarado vencedor deverá comprovar o atendimento aos seguintes requisitos de habilitação:

**4.5.6.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 62, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021):**

I. Deverá ser apresentado, conforme a natureza jurídica do licitante, o seguinte:

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

b) *No caso de Microempreendedor Individual (MEI):* Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio oficial [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

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

d) *No caso de filial, sucursal ou agência,* inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro da sede da matriz;

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

f) *No caso de sociedade por ações – S/A:* estatuto social acompanhado dos documentos de eleição ou designação dos seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial da respectiva sede;

g) *No caso de sociedade cooperativa:* ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivados na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

h) *No caso de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País:* decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação vigente;

i) *No caso de exercício de atividade não contemplada nos itens anteriores:* ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, conforme a legislação aplicável;

j) Todos os documentos mencionados nos itens anteriores deverão estar acompanhados das alterações contratuais e estatutárias subsequentes, ou, alternativamente, da consolidação respectiva.

k) Documento (s) oficial(is) de identificação do(s) empresário(s), sócio(s), administrador(es) ou responsável(is) legal(is) que figure no contrato social ou instrumento equivalente, conforme a natureza jurídica do licitante.

**4.5.6.2 HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 62, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**I -** A comprovação da aptidão técnica será realizada mediante a apresentação de, no mínimo, 01 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando serviço de fornecimento de refeições preparadas em grande escala (cozinha industrial), em quantidade não inferior a 50% do volume diário licitado (ou seja, de no mínimo de 1.500 refeições por dia).

a) A exigência visa demonstrar a capacidade técnica-operacional da licitante para executar o objeto pretendido, reduzindo riscos de inadimplemento e assegurando a regularidade, continuidade e qualidade do fornecimento de refeições.

b) Os atestados poderão ser emitidos em nome da matriz ou filial da licitante, desde que comprovado o vínculo com a execução do objeto atestado.

c) Admitir-se-á o somatório de atestados distintos, desde que relativos a contratos executados de forma simultânea e que, somados, comprovem a experiência exigida, conforme o disposto no art. 67, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

d) A Administração poderá promover diligências para verificar a autenticidade e a veracidade das informações apresentadas, podendo requerer cópias de contratos, notas fiscais, ordens de fornecimento ou quaisquer outros documentos comprobatórios da execução do objeto, conforme o art. 64, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**II -** A licitante deverá apresentar ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO em plena validade, expedido pelo órgão municipal competente da sede da empresa, ou, no caso de Microempreendedor Individual (MEI), o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), em conformidade com o art. 4º, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

a) A exigência objetiva comprovar a regularidade do exercício da atividade econômica e a compatibilidade do objeto social da licitante com o objeto da contratação, assegurando a legalidade da atuação empresarial, a segurança jurídica do certame e a continuidade da execução contratual, sem prejuízo do tratamento diferenciado conferido ao Microempreendedor Individual, nos termos da legislação vigente.

**III -** A licitante deverá apresentar LICENÇA OU ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE, expedido pela autoridade de Vigilância Sanitária competente (municipal ou estadual), relativo ao estabelecimento responsável pela produção, preparo, acondicionamento ou distribuição das refeições, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

a) A licença sanitária constitui requisito essencial para atividades que envolvem manipulação de alimentos, nos termos da Lei nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde), de mais normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo instrumento mínimo de controle do risco sanitário.

**IV -** A licitante deverá comprovar que dispõe, para a execução do objeto, de ao menos 01 (um) profissional de nível superior legalmente habilitado, atuante como Responsável Técnico, com formação em NUTRIÇÃO, devidamente registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição (CRN), nos termos da Lei nº 8.234/1991 e das normas expedidas pelo Conselho Federal de Nutrição.

a) A comprovação da disponibilidade e do vínculo profissional do responsável técnico com a licitante poderá ser feita por meio de um dos seguintes documentos, isolada ou cumulativamente:

- I – contrato de trabalho ou registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS);
- II – contrato social, quando o profissional figurar como sócio da empresa;
- III – contrato de prestação de serviços firmado entre a licitante e o profissional;
- IV – comprovante de registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição competente, no qual conste o profissional indicado como responsável técnico.

b) A exigência de responsável técnico nutricionista tem por finalidade assegurar o atendimento aos parâmetros nutricionais, sanitários e higiênico-sanitários das refeições fornecidas, compreendendo a elaboração e acompanhamento de cardápios, o controle de qualidade dos insumos, a supervisão das boas práticas de manipulação de alimentos e a adequação das preparações ao perfil do público atendido, especialmente em se tratando de alimentação coletiva destinada a populações em situação de vulnerabilidade social.

**V –** A licitante deverá comprovar a regularidade de seu Registro ou Inscrição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, correspondente à jurisdição do domicílio de sua sede, nos termos da legislação profissional aplicável.

a) O documento tem por finalidade comprovar a regularidade profissional da empresa perante o Conselho Regional de Nutricionistas, atestando sua habilitação legal para o exercício das atividades relacionadas ao objeto da contratação.

**VI –** A licitante deverá apresentar DECLARAÇÃO de que a empresa atende às normas de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), podendo a Administração, em fase de execução contratual, exigir a apresentação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

a) A exigência reforça o compromisso com a segurança alimentar, sem antecipar indevidamente exigências típicas da fase de execução, preservando o equilíbrio entre planejamento e competitividade.

**VII –** A licitante deverá apresentar Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB) ou documento equivalente, conforme legislação vigente.

**VIII –** Todos os documentos apresentados deverão estar válidos e legíveis, sob pena de inabilitação da licitante, podendo a Administração realizar diligências complementares para sanar dúvidas ou verificar a autenticidade das informações, em conformidade com o art. 64, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **4.5.6.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (art. 62, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**I -** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

**II -** Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, inerente a seu ramo de atividade, compatível ao objeto contratual.

**III -** Prova de Regularidade perante a Fazenda Federal - Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União.

**IV -** Prova de Regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

**V -** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

**VI -** Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

**VII -** Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

**VIII -** Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal (inciso VI, artigo 68, Lei Federal nº 14.133/2021).

**IX -** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**X -** Caso o licitante seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### **4.5.6.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 62, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**I -** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**II -** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais.

a) Os documentos do subitem anterior limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

b) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

d) Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112, da Lei nº 5.764/1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**III -** Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável em Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

a) As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

b) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021, por viabilizarem a aferição objetiva da situação econômico-financeira dos licitantes, com base em parâmetros usualmente adotados no mercado. Fixados em patamares mínimos aceitáveis, não restringem a competitividade do certame e visam assegurar a continuidade da execução contratual.

**IV -** As demonstrações contábeis apresentadas para fins de qualificação econômico-financeira deverão estar devidamente assinadas por profissional de contabilidade legalmente habilitado, com indicação do respectivo número de registro no conselho de classe competente, sob pena de desconsideração dos documentos para fins de habilitação.

#### **V - Justificativa para adoção dos índices contábeis (art. 69 da Lei nº 14.133/2021):**

a) A exigência de comprovação da qualificação econômico-financeira dos licitantes, mediante a apresentação dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), decorre da necessidade de aferir, de forma objetiva e proporcional, a capacidade da empresa para suportar os encargos financeiros decorrentes da execução contratual, nos termos do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Os índices adotados constituem parâmetros consagrados na análise contábil-financeira, amplamente utilizados no mercado e na Administração Pública, permitindo avaliar, respectivamente, a capacidade de pagamento das obrigações totais (LG), a relação entre ativos e passivos globais (SG) e a liquidez de curto prazo (LC), sendo adequados à natureza do objeto, consistente no fornecimento continuado de bens essenciais.

c) A fixação do patamar mínimo superior a 1 (um) revela-se razoável e proporcional, por indicar equilíbrio financeiro mínimo, sem impor exigências excessivas ou restritivas à competitividade do certame. Ademais, a previsão alternativa de comprovação de patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação atende ao §5º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021, funcionando como mecanismo de mitigação de risco e preservação da ampla concorrência.

d) Dessa forma, os índices contábeis estabelecidos mostram-se tecnicamente justificados, juridicamente adequados e compatíveis com os princípios da legalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa, assegurando a regularidade do processo licitatório e a continuidade da execução contratual.

#### **4.5.6.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

**I -** Declaração Conjunta Integrada, conforme o modelo disposto no anexo do Edital.

**II -** Declaração de enquadramento como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa, conforme o caso, com indicação expressa do respectivo regime legal (Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Federal nº 5.764/1971), conforme o modelo disposto no anexo do Edital.

#### **4.6 DA SUBCONTRATAÇÃO:**

**4.6.1** Fica expressamente vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, em qualquer de suas modalidades, salvo mediante autorização prévia, formal e expressa autorização da Administração Pública.

**4.6.1.1.** O descumprimento desta disposição será considerado hipótese de inexecução contratual, sujeitando o contratado à aplicação das sanções administrativas cabíveis, nos termos da legislação vigente, especialmente aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **4.7 DAS ALTERAÇÕES SOCIETÁRIAS RELEVANTES:**

**4.7.1.** Nos casos de pessoas jurídicas, é admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado; e, haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

#### **4.8 DAS GARANTIAS**

**4.8.1** Garantia de Proposta: Não haverá exigência de garantia de proposta como requisito de pré-habilitação, considerando a natureza do objeto e a viabilidade técnica da execução.

**4.8.2** Garantia de Contratação: Não se exigirá garantia de contratação, diante da especificidade do objeto contratado, cuja execução não demanda caução ou seguro complementar, conforme facultado pela legislação aplicável.

#### **4.9 DOS CONSÓRCIOS**

**4.9.1** Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio para fins de execução do objeto deste certame.

**4.9.2** A vedação à participação de consórcios justifica-se na discricionariedade conferida à Administração Pública pela Lei Federal nº 14.133/2021, que permite à autoridade competente decidir sobre a admissibilidade de consórcios em licitações, considerando as peculiaridades do objeto e a conveniência administrativa. Tal decisão busca garantir a adequada execução do contrato, preservando a isonomia entre os licitantes, evitando favorecimento indevido e assegurando que o fornecimento atenda plenamente às necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social. Ressalta-se ainda que o Tribunal de Contas da União (TCU) tem entendimento consolidado de que a participação de consórcios em certames não constitui regra, mas exceção, devendo ser sempre devidamente fundamentada pela Administração, o que reforça o caráter discricionário desta escolha.

#### **5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (art. 6º, inciso XXIII, alínea “e”, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

##### **5.1 PREMISSAS DA EXECUÇÃO E REGIME DE FORNECIMENTO**

**5.1.1** A prestação de serviços será realizada sob **execução indireta**, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade integral por disponibilizar toda a mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, materiais, utensílios, equipamentos, supervisão técnica, treinamento e controle operacional necessários ao fiel cumprimento do objeto, conforme as especificações prévias.

**5.1.2** A solução contratada não se limita ao fornecimento isolado de refeições, abrangendo o conjunto de atividades indispensáveis à produção,

armazenamento, porcionamento, distribuição local, transporte (quando aplicável), limpeza, higienização, controle de acesso, emissão de tickets e suporte administrativo-operacional, inclusive manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

**5.1.3** As refeições fornecidas deverão apresentar padrão adequado de qualidade, compatível com boas práticas de alimentação coletiva, evidenciado por adequada aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos, devendo ser servidas em temperatura compatível com sua natureza, observando-se que os pratos quentes sejam servidos quentes e as preparações frias, especialmente saladas, sejam servidas sob refrigeração adequada.

**5.1.4** Os gêneros alimentícios e as refeições prontas deverão estar em perfeitas condições de consumo, dentro do respectivo prazo de validade, isentos de quaisquer indícios de deterioração, queimaduras, contaminação biológica, física ou química, bem como da presença de insetos, sujidades ou corpos estranhos, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.

**5.1.5** Os insumos alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada, em locais protegidos contra intempéries e agentes contaminantes, observadas as condições de temperatura, ventilação, organização e segregação compatíveis com cada tipo de produto, em conformidade com as normas expedidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

**5.1.6** Todos os empregados e prepostos da CONTRATADA envolvidos na execução dos serviços deverão apresentar-se devidamente uniformizados, com rigorosa higiene pessoal, utilizando, de forma correta e contínua, os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos para a atividade. O atendimento ao público deverá pautar-se pelos princípios da urbanidade, cortesia, respeito e dignidade, preservando-se a adequada prestação do serviço.

**5.1.7** As áreas destinadas ao consumo das refeições, tais como refeitórios e balcões de distribuição, bem como as áreas de apoio, incluindo sanitários, deverão ser mantidas permanentemente limpas, organizadas e higienizadas, durante todo o período de funcionamento, de modo a assegurar condições adequadas de salubridade e conforto aos usuários.

**5.1.8** A CONTRATADA deverá observar integralmente as disposições da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), assegurando aos usuários informações claras, adequadas e ostensivas acerca dos produtos fornecidos, bem como a segurança, a saúde e a proteção de seus direitos básicos.

## 5.2 LOCAL DE EXECUÇÃO E FRENTES OPERACIONAIS DO SERVIÇO

**5.2.1** O Município de Feira de Santana/BA dispõe de um Sistema de Restaurantes Populares, voltado ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social, como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional.

**5.2.1.1** O referido sistema é composto por 03 (três) frentes operacionais, sendo **02 (duas) Unidades Fixas e 01 (um) Ponto de Distribuição**, por meio dos quais se realiza a oferta regular de refeições prontas à população usuária, estabelecidos nos seguintes endereços:

**I – Unidade Fixa 01:** cozinha/refeitório onde ocorre a produção e distribuição local das refeições, com atendimento direto ao público, estabelecida no endereço: Rua Juvêncio Erudilho, Nº 273, Centro, Feira de Santana/BA.

**II – Unidade Fixa 02:** cozinha/refeitório onde ocorre a produção e distribuição local das refeições, com atendimento direto ao público, estabelecida no endereço: Rua José Joaquim Seabra, Nº 73, Centro, Feira de Santana/BA.

**III – Ponto de Distribuição:** local designado para o recebimento das refeições devidamente preparadas, prontas para o consumo imediato, bem como para sua distribuição direta ao público-alvo, que deverá ser estabelecido obrigatoriamente em um raio de % Km (cinco quilômetros) do centro da cidade.

a) Compete à CONTRATADA, de forma integral e exclusiva, a execução da logística necessária ao transporte, acondicionamento, entrega e operacionalização da distribuição, observadas as normas sanitárias, administrativas e contratuais aplicáveis.

**5.2.1.2** Os endereços das unidades fixas e do ponto de distribuição são definidos pela CONTRATANTE, conforme planejamento territorial e diagnóstico socioassistencial, podendo ocorrer alteração durante a vigência contratual, mediante justificativa formal e comunicação prévia.

## 5.3 QUANTITATIVO DIÁRIO, PERIODICIDADE E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

**5.3.1** Serão disponibilizadas até 3.000 (três mil) refeições diárias, do tipo almoço, em conformidade com as especificações qualitativas e quantitativas estabelecidas neste Termo de Referência.

**5.3.2** A distribuição diária ocorrerá da seguinte forma:

**I –** Até 1.250 (um mil duzentos e cinquenta) refeições por dia servidas na Unidade Fixa 01 do Restaurante Popular;

**II –** Até 1.250 (um mil duzentos e cinquenta) refeições por dia servidas na Unidade Fixa 02 do Restaurante Popular;

**III –** Até 500 (quinhentos) refeições por dia servidas no Ponto de Distribuição, conforme definição operacional da CONTRATANTE.

**5.3.3** O fornecimento ao público ocorrerá de segunda a sexta-feira, exceto feriados nacionais, estaduais e municipais, adotando-se média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês.

**5.3.4** O horário de distribuição das refeições será das 11h às 14h (das onze às quatorze horas), devendo a CONTRATADA manter equipe operacional em horários que antecedam e sucedam esse período, para garantir preparo, organização, atendimento, higienização e encerramento das atividades.

## 5.4 PLANEJAMENTO E GESTÃO DE CARDÁPIOS, FICHAS TÉCNICAS E CONTROLE NUTRICIONAL

**5.4.1** A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente sugestão de cardápios (almoço), até o 5º (quinto) dia útil do mês antecedente, para avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

**5.4.2** Os cardápios serão elaborados pela CONTRATADA em conjunto com nutricionistas da CONTRATANTE e submetidos à aprovação formal da nutricionista responsável da SEDESO, devendo ser seguidos quanto à composição e modo de preparo.

**5.4.3** A elaboração dos cardápios deverá observar, cumulativamente: sazonalidade/safra, qualidade e disponibilidade de insumos, dimensionamento de quantidades para evitar desperdício, técnicas de aproveitamento integral, aceitação e hábitos alimentares locais, identidade cultural e atributos da alimentação saudável (cor, sabor, variedade, harmonia e segurança sanitária).

5.4.4 Refeições em desconformidade com o cardápio aprovado não serão objeto de pagamento.

5.4.5 Alterações eventuais deverão ser previamente discutidas e aprovadas pela CONTRATANTE.

5.4.5.1 Solicitações motivadas por caso fortuito ou força maior deverão ser formalizadas por escrito, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, sempre que possível.

5.4.6 A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar para aprovação prévia da CONTRATANTE as fichas técnicas de todas as preparações, mantendo-as disponíveis na área de produção. Cópias deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias contados da implantação do cardápio.

5.4.7 A CONTRATADA deverá realizar e disponibilizar à CONTRATANTE os cálculos do valor nutricional (calorias, macronutrientes e sódio) de cada preparação, com base nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e do PAT.

5.4.8 Deverão ser fornecidas refeições especiais em datas comemorativas (São João, Natal e outras), com cardápios previamente validados pela CONTRATANTE.

5.4.9 As refeições deverão ser preparadas com técnicas dietéticas apropriadas e servidas em bandeja lisa com prato, guardanapo e talheres (garfo e faca), devendo ser disponibilizados pratos plásticos resistentes para crianças e idosos, quando necessário.

5.4.10 A CONTRATADA deverá utilizar carnes e produtos lácteos de boa qualidade, com selo SIF e provenientes de estabelecimentos fiscalizados.

## 5.5 CONTROLE DE QUALIDADE, HIGIENE, LIMPEZA E GESTÃO DE RESÍDUOS

5.5.1 A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente as boas práticas de manipulação, higiene e segurança alimentar, respondendo integralmente pela qualidade sanitária das refeições.

5.5.2 A CONTRATADA deverá retirar e guardar obrigatoriamente, por 72 (setenta e duas) horas, amostras de no mínimo 100 g de cada alimento pronto, acondicionadas em recipientes apropriados e sob temperatura adequada, para fins de rastreabilidade sanitária e eventual análise.

5.5.3 A CONTRATADA deverá utilizar produtos de limpeza adequados e regulamentados pelo órgão competente, seguindo as instruções do fabricante e armazenando-os corretamente.

5.5.4 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza e higienização diária de todas as áreas do restaurante (cozinha, refeitório e banheiros), bem como pela retirada do lixo quantas vezes forem necessárias, com acondicionamento em sacos apropriados e em recipientes adequados (seco e orgânico), de modo a evitar proliferação de vetores, pragas e odores.

5.5.5 A CONTRATADA deverá executar programa de controle integrado de pragas, com periodicidade mínima trimestral, arcando com os custos correspondentes.

5.5.6 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo descarte ambientalmente adequado ou reciclagem do óleo de fritura, conforme normativas aplicáveis.

## 5.6 ALIMENTO TRANSPORTADO (HOT BOX): LOGÍSTICA, TEMPERATURA E TEMPO DE EXPOSIÇÃO

5.6.1 O transporte das refeições destinadas aos pontos de distribuição adicionais deverá ser realizado em veículos apropriados e em recipientes térmicos (hot box) capazes de assegurar a manutenção da temperatura dos alimentos quentes acima de 60°C e dos alimentos frios abaixo de 5°C, ou conforme norma sanitária vigente aplicável.

5.6.2 O intervalo entre o término do preparo e a efetiva entrega/distribuição nos pontos adicionais deverá observar estritamente os limites previstos em normas sanitárias, de modo a mitigar riscos de contaminação e deterioração.

5.6.3 A CONTRATADA será responsável pela logística completa de transporte, entrega e distribuição, incluindo disponibilização de pessoal, utensílios e itens necessários ao serviço (pratos, talheres, guardanapos), conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.6.4 As embalagens utilizadas para o transporte e serviço nos pontos adicionais deverão ser adequadas para alimentos, preferencialmente descartáveis e recicláveis, sem prejuízo do atendimento às exigências sanitárias.

## 5.7 CONTROLE DE ACESSO, CADASTRO, VENDA DE TICKET E COPARTICIPAÇÃO DO USUÁRIO

5.7.1 A população identificada pela Secretaria ou pelas Equipes de Abordagem Social poderá ser encaminhada para cadastro prévio que permitirá o acesso ao Restaurante Popular.

5.7.2 O Restaurante deverá contar com sistema de identificação e controle de acesso por catraca com biometria, sistema digital on-line ou solução equivalente, ficando a CONTRATADA responsável pela aquisição, instalação e manutenção do sistema de identificação, conforme diretrizes e validação da CONTRATANTE.

5.7.3 O mandatário que não possuir cadastro ao chegar ao restaurante poderá realizá-lo em espaço a ser disponibilizado pela CONTRATADA na entrada do local, sob supervisão da CONTRATANTE.

5.7.4 O atendimento no Restaurante Popular será feito por meio da venda de ticket, com validade somente para o dia em que for adquirido.

5.7.5 A fila de aquisição de ticket será formada por ordem de chegada, devendo a CONTRATADA organizar e controlar a formação interna e, quando necessário, adotar métodos razoáveis para preservação da ordem também na área externa, em articulação com a CONTRATANTE.

5.7.6 A compra do ticket deverá ocorrer no guichê (caixa), sendo o ticket entregue pelo usuário na entrada do restaurante. Em caso de extravio, o usuário deverá adquirir novo ticket.

5.7.7 O valor da refeição a ser pago pelo usuário será fixado em **R\$ 2,00 (dois reais)**, devendo a CONTRATADA cobrar exclusivamente esse valor, vedada qualquer majoração, cobrança paralela ou exigência adicional.

5.7.8 A diferença entre o custo real da refeição (valor contratado) e o valor pago pelo usuário será subsidiada pela Prefeitura Municipal de Feira de Santana/BA, observadas as regras da norma municipal específica que regulamenta o funcionamento do Sistema e a forma de participação financeira do usuário.

5.7.9 Para controle da emissão de tickets, diariamente deverá a CONTRATANTE manter preposto, juntamente com a administração da CONTRATADA, para acompanhar a quantidade de tickets efetivamente emitida, a fim de permitir conciliação com relatórios de atendimento e

relatórios financeiros.

**5.7.10** O Gestor do Contrato da CONTRATANTE será responsável por consolidar os extratos emitidos pela contratada, certificando o quantitativo efetivamente atendido, o valor arrecadado a título de coparticipação do usuário e o valor líquido a ser subsidiado/pago pela Administração.

#### 5.8 MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SUPORTE OPERACIONAL

**5.8.1** Caberá à CONTRATADA realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na execução do serviço, garantindo a continuidade da operação, a segurança do ambiente e o atendimento regular ao público.

**5.8.2** Em caso de falhas, quebras ou indisponibilidade de equipamentos essenciais, a CONTRATADA deverá promover substituição imediata, adoção de contingências e recomposição da capacidade operacional, de modo a evitar descontinuidade do atendimento.

#### 5.9 EQUIPE MÍNIMA EXIGIDA

**5.9.1** Para assegurar a capacidade de produção, a regularidade do serviço e o atendimento aos padrões técnicos, sanitários e operacionais, a CONTRATADA deverá manter, durante todo o período de funcionamento do Restaurante Popular, equipe mínima composta por:

<b>FUNÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE MÍNIMA</b>
Coordenador(a) de Unidade Nutricionista	1
Técnico em Nutrição	1
Cozinheiro(a) Líder	1
Cozinheiro(a)	4
Auxiliares de Cozinha	8
Auxiliar de Serviços Gerais	6
Estoquista	2
Segurança Não Armada	2
Vigilante Noturno	1
Assistente Administrativo	1
Copeira	4
Organizador(a) de Fila/Educador(a) Social	2
Caixa	2
Total	35

**5.9.2** A equipe mínima deverá ser mantida de forma contínua, admitidas substituições por afastamentos legais, desde que assegurada a imediata reposição e inexistência de prejuízo à execução, ao atendimento e à higienização.

#### 5.10 DA VISTORIA TÉCNICA (FACULTATIVA)

**5.10.1.** A licitante, a seu critério, poderá realizar vistoria técnica prévia nas instalações do Restaurante Popular, com a finalidade de obter conhecimento pleno, adequado e suficiente acerca das condições físicas, operacionais e logísticas do local onde os serviços serão executados, não podendo, posteriormente, alegar desconhecimento de tais circunstâncias para fins de questionamento ou ajuste contratual.

**5.10.2** A vistoria técnica deverá ser previamente agendada junto à Secretaria demandante, observadas as orientações e prazos por esta estabelecidos.

#### 5.11 DA VISTORIA E DA AMOSTRA

##### 5.11.1. Da Vistoria nas Instalações da Licitante

5.11.1.1. Concluída a fase de lances e definida a licitante classificada em primeiro lugar, será realizada vistoria técnica nas instalações da empresa arrematante, por Comissão Avaliadora formalmente designada pela Secretaria, com o objetivo de verificar a efetiva capacidade técnica, operacional e estrutural para atendimento integral das exigências constantes neste Termo de Referência.

5.11.1.2. A vistoria será realizada no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, contados da convocação efetuada pelo Agente de Contratação, e abrangerá, dentre outros aspectos pertinentes ao objeto, a análise das instalações físicas, das condições higiênico-sanitárias da cozinha industrial, bem como da adequação, quantidade e capacidade operacional dos equipamentos disponíveis.

5.11.1.3. Ao final da vistoria, a Comissão Avaliadora elaborará relatório técnico conclusivo, manifestando-se pela aprovação ou reprovação da licitante. Na hipótese de reprovação, devidamente motivada, a licitante será inabilitada, procedendo-se à convocação da empresa subsequente, observada rigorosamente a ordem de classificação do certame.

#### 5.12. DA AMOSTRA

11.2.1. No ato da vistoria técnica, poderá ser exigida da licitante a apresentação de amostra de refeição completa, em quantidade suficiente para atender até 05 (cinco) pessoas, compatível com o padrão mínimo exigido para o objeto da contratação.

11.2.2. A exigência de amostra tem por finalidade aferir a qualidade mínima pretendida pela Administração, permitindo a avaliação de critérios objetivos e técnicos, tais como apresentação, qualidade dos insumos utilizados, conformidade nutricional e características organolépticas, inclusive sabor.

11.2.3. A amostra será avaliada pela Comissão Avaliadora, devendo o resultado constar de relatório técnico circunstanciado. A reprovação da amostra, devidamente fundamentada, implicará a inabilitação da licitante, com a adoção das providências subsequentes previstas neste instrumento convocatório.

## **6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL (art. 6º, inciso XXIII, alínea “f”, da Lei Federal nº 14.133/2021):**

### **6.1. DA GESTÃO CONTRATUAL**

**6.1.1** A gestão contratual tem por finalidade assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada, garantindo a regularidade e a qualidade na prestação dos serviços, conforme as especificações técnicas e normativas aplicáveis.

**6.1.2** Compete ao gestor do contrato coordenar e supervisionar a execução contratual, observando o atendimento tempestivo das obrigações contratuais, o controle dos prazos de entrega, o registro formal das ocorrências e a elaboração de relatórios periódicos que subsidiem a avaliação da execução e eventuais ajustes contratuais.

**6.1.3** O gestor manterá comunicação permanente com a contratada, emitindo notificações, e acompanhando os relatórios apresentados pela fiscalização, de modo a promover a imediata correção de eventuais inconformidades.

**6.1.4** Caberá ao gestor verificar, durante toda a vigência contratual, a manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e técnica da contratada, comunicando à autoridade superior qualquer fato que possa comprometer a execução ou o pagamento.

**6.1.5** O gestor formalizará processos administrativos de apuração de infrações e aplicação de sanções, quando cabível, observando o devido processo administrativo e o disposto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021. Também caberá ao gestor a emissão do Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo do objeto, após a verificação da conformidade das entregas.

**6.1.6 Gestor designado:** Sra. Gerusa Maria Bastos Silva Sampaio, matrícula 60.008.141-2, Secretária Municipal de Desenvolvimento Social.

### **6.2 DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

**6.2.1** A execução do contrato será acompanhada por fiscais designados pela Administração, responsáveis pelo acompanhamento técnico e administrativo da prestação de serviços, de modo a assegurar que todas as entregas sejam realizadas em conformidade com o instrumento contratual e as normas de segurança aplicáveis.

**6.2.2** A atuação da fiscalização pela Administração não exime a CONTRATADA de sua responsabilidade pela integral e fiel execução do objeto contratual, nem afasta ou restringe o dever de reparar, de forma plena, os danos eventualmente decorrentes de falhas, irregularidades ou imperfeições verificadas na execução do contrato.

#### **6.2.3 Da Fiscalização Técnica:**

6.2.3.1. Acompanhar a execução contratual, verificando a conformidade da prestação de serviços;

6.2.3.2. Registrar todas as ocorrências relevantes, inclusive atrasos, falhas e substituições;

6.2.3.3. Notificar formalmente a contratada para correção de irregularidades e comunicar ao gestor casos de reincidência ou situações que exijam decisão superior;

6.2.3.4. Atestar o recebimento dos serviços efetivamente prestados, autorizando a liquidação das despesas e o encaminhamento das notas fiscais para pagamento.

#### **6.2.4 Da Fiscalização Administrativa:**

6.2.4.1 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação e regularidade da contratada, o cumprimento das obrigações contratuais e a tramitação dos pagamentos e eventuais aditivos;

6.2.4.2 Comunicar ao gestor eventuais descumprimentos contratuais, atrasos, inconformidades, inconsistências documentais ou situações que demandem medidas corretivas.

**6.2.5** O fiscal deverá registrar todas as ocorrências e comunicações em livro próprio ou sistema eletrônico de controle, informando à Procuradoria Jurídica e ao Controle Interno sempre que constatar irregularidades que possam ensejar responsabilização administrativa ou contratual.

**6.2.6** Fiscal designado: Sra. Lariza dos Santos Costa, matrícula 60.008.219-3, Assessora Especial da Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDESO).

### **6.3. DO RESPONSÁVEL LEGAL DA CONTRATADA**

**6.3.1** A contratada deverá designar formalmente um preposto, previamente aprovado pela fiscalização, informando nome, CPF, qualificação profissional e dados para contato.

**6.3.2** O preposto será responsável por representar a contratada perante a Administração, prestando esclarecimentos, acompanhando a execução do contrato e respondendo prontamente às solicitações e notificações emitidas pelo gestor ou fiscal.

**6.3.3** O preposto deverá possuir poderes expressos para atuar em nome da contratada, inclusive para receber notificações, firmar documentos e adotar providências imediatas durante a execução contratual.

**6.3.4** A Administração poderá, a qualquer tempo, recusar a indicação do preposto ou exigir sua substituição, caso verifique insuficiência técnica, desídia ou conduta incompatível com as normas contratuais.

### **6.4. DAS COMUNICAÇÕES E REUNIÕES**

**6.4.1** Todas as comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser formalizadas por escrito, admitindo-se o uso de meio eletrônico institucional quando previsto no contrato.

**6.4.2** A Administração poderá convocar, a qualquer tempo, representantes da contratada para tratar de questões relativas à execução contratual ou à adoção de medidas corretivas.

**6.4.3** Após a assinatura do contrato, será realizada reunião inicial de alinhamento, na qual serão apresentados o plano de fiscalização, as obrigações contratuais, os critérios de aferição da conformidade do fornecimento e as sanções aplicáveis.

**6.4.4** Reuniões adicionais poderão ser convocadas sempre que necessário, a critério da Administração, para avaliação da execução, análise de inconformidades, planejamento e ajustes operacionais, com registro em ata assinada pelas partes.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “g”, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

### **7.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**7.1.1** A execução contratual dar-se-á mediante a gestão integral e a operacionalização contínua do Sistema de Restaurantes Populares, compreendendo o fornecimento regular e ininterrupto de refeições prontas individuais, do tipo almoço, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, conforme as demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEDESO, cabendo à CONTRATADA assegurar a qualidade nutricional, sanitária e operacional das refeições, bem como a observância integral das normas técnicas, sanitárias e regulatórias aplicáveis durante toda a vigência contratual.

**7.1.2** O RECEBIMENTO PROVISÓRIO ocorrerá de forma contínua, no ato da prestação diária dos serviços e da distribuição das refeições, mediante verificação in loco pelo fiscal designado, que avaliará, dentre outros aspectos pertinentes ao objeto:

- a) a conformidade quantitativa das refeições fornecidas em relação à demanda previamente estabelecida;
- b) a adequação das refeições às especificações nutricionais, qualitativas e operacionais constantes do Termo de Referência;
- c) as condições higiênico-sanitárias de preparo, transporte, acondicionamento e distribuição dos alimentos;
- d) a temperatura adequada das refeições no momento da distribuição;
- e) a observância das boas práticas de manipulação de alimentos e das normas da Vigilância Sanitária;
- f) a regularidade da operação logística nos Pontos de Distribuição e Restaurantes Populares.

**7.1.3** O RECEBIMENTO DEFINITIVO ocorrerá mediante atesto formal do fiscal do contrato, após a consolidação das informações relativas ao período de referência, confirmando:

- a) a execução satisfatória e contínua dos serviços contratados;
- b) a conformidade das refeições fornecidas com os padrões técnicos, nutricionais e sanitários exigidos;
- c) a inexistência de irregularidades que comprometam a finalidade socioassistencial do objeto;
- d) a adequação da prestação do serviço às diretrizes e ao planejamento da SEDESO.

**7.1.4** Constatada qualquer irregularidade na execução dos serviços, tais como fornecimento em quantidade inferior à demandada, descumprimento de padrões nutricionais, falhas higiênico-sanitárias, inadequação operacional, interrupção indevida do serviço ou desconformidade com o Termo de Referência, a CONTRATADA deverá promover a imediata correção das falhas, no prazo fixado pela fiscalização, sem ônus para a Administração, sob pena de glosa proporcional, registro da ocorrência e aplicação das sanções cabíveis.

**7.1.5** O recebimento provisório ou definitivo não exime a CONTRATADA da responsabilidade por falhas operacionais, vícios ocultos, inconformidades sanitárias ou quaisquer irregularidades que venham a ser constatadas posteriormente e que comprometam a segurança alimentar, a qualidade do serviço ou o atendimento ao público beneficiário.

**7.1.6** Na hipótese de divergências que impeçam o recebimento definitivo, aplicar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, autorizando-se o pagamento apenas da parcela incontroversa, até a completa regularização da execução contratual.

### **7.2. DA MEDIÇÃO E LIQUIDAÇÃO**

**7.2.1** A medição dos serviços será realizada com base na quantidade efetivamente fornecida de refeições prontas e na regularidade da operação do Sistema de Restaurantes Populares, conforme registros diários, relatórios operacionais e quantitativos atestados pela fiscalização do contrato.

**7.2.2** A nota fiscal deverá conter, no mínimo:

- a) número do contrato;
- b) período de referência da prestação dos serviços;
- c) identificação completa da CONTRATADA;
- d) descrição detalhada do objeto executado, com indicação do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas;
- e) valor unitário por refeição e valor total do período, com indicação de eventuais glosas;
- f) demais informações exigidas pela legislação fiscal vigente.

**7.2.3** A liquidação da despesa observará o disposto nos arts. 141 e 142 da Lei nº 14.133/2021, ficando condicionada:

- a) ao atesto do fiscal do contrato quanto à conformidade da execução;
- b) à comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA;
- c) à inexistência de pendências operacionais ou correções determinadas pela fiscalização;
- d) à apresentação dos relatórios técnicos e operacionais exigidos.

**7.2.4** A liquidação ocorrerá no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da nota fiscal devidamente atestada.

**7.2.5** Constatada qualquer irregularidade na documentação ou na execução dos serviços, a liquidação ficará suspensa até o saneamento das pendências, sem que disso resulte qualquer ônus adicional para a Administração.

### **7.3. DO PAGAMENTO**

**7.3.1** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da liquidação da despesa, mediante ordem bancária, observada a ordem cronológica de pagamentos prevista no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

**7.3.2** Considera-se como data de pagamento a data da emissão da respectiva ordem bancária.

**7.3.3** O pagamento ficará condicionado à apresentação da nota fiscal devidamente atestada e à manutenção da regularidade fiscal da CONTRATADA.

**7.3.4** Verificada irregularidade fiscal, a CONTRATADA será notificada para regularização no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez, a critério da Administração.

7.3.5 Persistindo a irregularidade, o fato será comunicado à autoridade competente e aos órgãos de controle, para as providências cabíveis.

#### 7.4. DOS ENCARGOS FINANCEIROS POR ATRASO

7.4.1 Na hipótese de atraso no pagamento por responsabilidade exclusiva da Administração, incidirá atualização monetária pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, bem como juros moratórios, nos termos da legislação vigente.

#### 7.5. DAS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS

7.5.1 As retenções tributárias serão efetuadas na forma da legislação federal, estadual e municipal aplicável à espécie.

7.5.2 Caso a CONTRATADA seja optante pelo Simples Nacional, ficará dispensada das retenções abrangidas por esse regime, mediante apresentação da declaração exigida pela legislação pertinente.

#### 7.6. DA CESSÃO DE DIREITOS CREDITÓRIOS

7.6.1 A eventual cessão de direitos creditórios decorrentes do contrato dependerá de prévia e expressa autorização da Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e a legislação civil aplicável.

7.6.2 A cessão realizada sem a observância das formalidades legais e contratuais será considerada ineficaz perante a Administração.

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei Federal nº 14.133/2021):

8.1. A presente contratação observará, de forma estrita, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, competitividade e julgamento objetivo, consagrados no art. 5º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como os critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, nos termos do mesmo diploma legal e da legislação correlata.

8.2. Os fornecedores serão selecionados mediante procedimento licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento do MENOR PREÇO GLOBAL, conforme definido no instrumento convocatório, em ambiente eletrônico que assegure ampla publicidade, competitividade, transparência e igualdade de condições entre os licitantes.

8.2.1 O procedimento licitatório terá por finalidade selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, observados os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira, bem como a integral conformidade com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

#### 8.3 DA ESCOLHA DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

8.3.1 A presente contratação revela-se juridicamente compatível com a modalidade pregão, em sua forma eletrônica, nos termos do art. 6º, inciso XLI; art. 28, inciso I; art. 29, caput; e art. 17, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, haja vista tratar-se de serviços comuns, com especificações técnicas padronizadas, desempenho objetivamente mensurável e parâmetros usuais de mercado.

8.3.1.1 A escolha encontra fundamento adicional nos princípios da seleção da proposta mais vantajosa, da competitividade, da economicidade e da eficiência, na medida em que a ampla participação de fornecedores, característica intrínseca da forma eletrônica, permite obtenção de melhores condições de preço, prazo e garantia.

8.3.2 O procedimento licitatório observará integralmente o rito procedimental comum previsto na Lei nº 14.133/2021, aplicável ao pregão, abrangendo a instrução adequada do processo, a definição clara do objeto, a pesquisa de preços, a matriz de riscos, a análise de vantajosidade, as condições de habilitação, o julgamento objetivo e a posterior formalização contratual.

8.3.3 A adoção do pregão eletrônico, portanto, revela-se solução administrativa tecnicamente adequada, financeiramente vantajosa, juridicamente segura e proporcional ao objeto, atendendo às determinações legais aplicáveis, constituindo o meio mais idôneo para atendimento da necessidade administrativa.

8.3.4 As demais condições operacionais e procedimentais específicas do certame, abrangendo, entre outros aspectos, o modo de disputa, as regras de participação, a forma de apresentação das propostas e demais parâmetros necessários à condução regular do certame, serão oportunamente detalhadas no edital, o qual disciplinará integralmente a dinâmica da sessão pública, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e outros atos regulamentares aplicáveis.

### 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'i', da Lei Federal nº 14.133/2021):

9.1 O valor estimativo da contratação, considerando as características técnicas, a unidade de medida, a quantidade, o valor unitário e o valor total, encontra-se detalhado na planilha a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta individual (do tipo almoço), em modelo de gestão integral, operando em 02 (duas) unidades fixas (cozinha/refeitório) e 01 (um) ponto de distribuição (alimento transportado). Composição da Refeição: 1 tipo de proteína, 1 guarnição, arroz, feijão, 1 tipo de salada, 1 sobremesa (fruta) e 1 copo de suco. Padrão de Qualidade: o preparo deve seguir rigorosamente as normas da ANVISA e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Custos Inclusos: O valor unitário deve incluir todos os custos diretos e indiretos para a execução, incluindo a logística de transporte para o ponto de distribuição, insumos, mão de obra (nutricionista, cozinheiros, etc.), manutenção de equipamentos, despesas de consumo	Unidade	792.000	R\$ 18,50	R\$ 14.652.000,00

(água, luz, gás), limpeza, controle de pragas, impostos, lucro, além de outros inerentes.				
---	--	--	--	--

## 9.2 DA JUSTIFICATIVA DO VALOR ESTIMADO

**9.2.1** A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada em estrita conformidade com o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como com os arts. 34 e 35 do Decreto Municipal nº 12.830, de 02 de fevereiro de 2023, observando-se, de forma rigorosa, a compatibilidade com os preços praticados pelo mercado, as quantidades a serem contratadas, a potencial economia de escala e, sobretudo, as peculiaridades inerentes à execução do objeto no âmbito do Município de Feira de Santana/BA.

**9.2.2** Cumpre destacar que o objeto da contratação não se limita ao fornecimento isolado de refeições prontas, mas compreende a gestão integral e a operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares, abrangendo, de maneira indissociável, a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo das refeições, o acondicionamento adequado, o transporte quando necessário, a distribuição em três frentes operacionais distintas, a gestão de pessoal especializado, a manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, a higienização dos ambientes, o cumprimento das exigências sanitárias e a garantia da continuidade do serviço essencial.

**9.2.2.1** Em razão dessa complexidade, procedeu-se à análise das bases públicas de preços disponíveis, tais como o Pannel de Preços e o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como de parâmetros provenientes de contratações similares. Todavia, verificou-se que tais fontes não refletem, de forma fidedigna, a realidade econômica do objeto pretendido, por contemplarem, em sua maioria, contratações de menor complexidade ou fornecimento isolado de refeições, desprovidos da integralidade dos custos inerentes à gestão operacional, logística de distribuição e estrutura descentralizada exigida pelo Sistema de Restaurantes Populares do Município.

**9.2.2.2** No mesmo sentido, a análise do Contrato nº 531-2020-14C, anteriormente celebrado para a execução de serviço semelhante, evidenciou que os valores então praticados encontram-se substancialmente defasados em relação à realidade atual do mercado. Ainda que se procedesse à aplicação do reajuste pelo índice econômico contratualmente previsto, a recomposição não alcançaria o valor médio atualmente praticado, sobretudo em razão do aumento expressivo dos custos dos gêneros alimentícios, da mão de obra especializada, dos insumos energéticos, da logística operacional e das exigências sanitárias incidentes sobre o serviço.

I – Tal defasagem comprometeria o equilíbrio necessário à execução regular do contrato, tornando o serviço materialmente inexequível, com risco concreto de inadimplemento, perda de qualidade das refeições, comprometimento da segurança alimentar e eventual descontinuidade do atendimento, circunstâncias que afastam a utilização do contrato anterior como parâmetro idôneo para a estimativa atual de preços.

**9.2.2.3** Ademais, verificou-se que contratações similares firmadas por outros entes públicos não se mostram plenamente comparáveis, tendo em vista as peculiaridades estruturais, territoriais, operacionais e logísticas próprias de cada Administração, especialmente quanto à escala do atendimento, à quantidade e distribuição dos pontos de fornecimento, à infraestrutura disponível, ao modelo de execução adotado e ao perfil do público atendido. A utilização indiscriminada desses parâmetros poderia conduzir à formação de estimativas artificiais e dissociadas da realidade local.

**9.2.3** A formação da estimativa de preços decorreu de análise combinada das fontes de pesquisa disponíveis, incluindo bases públicas referenciais, contratações similares e pesquisa direta junto ao mercado. Após avaliação técnica comparativa, concluiu-se que as fontes secundárias analisadas não se mostraram aptas a refletir, com precisão, a realidade econômica do objeto, em razão de suas limitações estruturais e da ausência de aderência às condições específicas de execução do serviço.

**9.2.3.1** As bases públicas de preços foram devidamente analisadas, porém revelaram-se insuficientes para fins comparativos, por não contemplarem a integralidade dos custos envolvidos na execução do objeto, especialmente aqueles relacionados à gestão operacional, logística de distribuição, estrutura descentralizada de atendimento e exigências sanitárias aplicáveis.

**9.2.3.2** De igual modo, os contratos similares examinados apresentaram limitações relevantes quanto à comparabilidade, em razão das diferenças nos modelos de execução, nas condições operacionais e na escala de atendimento, o que comprometeria a confiabilidade de eventual utilização como parâmetro direto de formação de preços.

**9.2.3.3** Nesse contexto, a pesquisa direta com fornecedores atuantes no mercado local e regional foi adotada como principal fonte de formação do preço de referência, não por exclusividade metodológica, mas por representar o parâmetro mais aderente às condições reais de execução do objeto. Referida pesquisa foi complementada por análise crítica, validação técnica e verificação de compatibilidade com o cenário econômico vigente, assegurando consistência e confiabilidade aos valores obtidos.

**9.2.3.4** A metodologia adotada para obtenção, tratamento e validação das cotações, inclusive quanto à análise das fontes alternativas de pesquisa e à justificativa de sua não utilização como base principal, encontra-se devidamente descrita neste Termo de Referência, assegurando a coerência entre o levantamento de mercado e a formação do preço de referência.

**9.2.4** As cotações obtidas atendem aos requisitos formais previstos no art. 35, §2º, inciso II, do Decreto Municipal nº 12.830/2023, por apresentarem descrição do objeto, quantitativo, valor unitário e total, identificação do proponente (CNPJ), meios de contato, identificação do responsável e datas de emissão contemporâneas.

**9.2.4.1** Registra-se, pontualmente, que uma das cotações não evidencia o endereço físico no documento apresentado, sem prejuízo de sua complementação nos autos, não havendo comprometimento da validade da pesquisa realizada.

**9.2.4.2** As propostas demonstram que os fornecedores foram devidamente informados das características essenciais do objeto — gestão integral, operação em duas unidades fixas e um ponto de distribuição, fornecimento diário de aproximadamente 3.000 refeições e inclusão de todos os custos operacionais — o que assegura maior fidedignidade aos valores apresentados.

**9.2.4.3** Ademais, os fornecedores consultados demonstram aptidão técnica para emissão das cotações, na medida em que internalizam a integralidade do serviço e precificam a operação em larga escala e de execução continuada, compatível com o Sistema de Restaurantes Populares.

**9.2.5** Dessa forma, resta evidenciado que a estimativa de preços foi formada com base em parâmetros idôneos, verificáveis e compatíveis com a realidade do mercado efetivamente capaz de executar o objeto, em estrita observância ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, bem como aos princípios da legalidade, motivação, eficiência e planejamento, assegurando a consistência técnica e a fidedignidade do valor estimado da contratação.

## 9.3 DA ESTRUTURAÇÃO DOS PREÇOS

**9.3.1** Os preços propostos deverão corresponder ao valor unitário final e integral para a execução do objeto contratual, devendo a CONTRATADA arcar, de forma plena e exclusiva, com todos os custos diretos e indiretos necessários ao fiel cumprimento das obrigações assumidas.

**9.3.1.1** Deverão estar expressamente incluídos no valor unitário, dentre outros custos inerentes à contratação: a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o preparo das refeições, a logística completa de transporte e distribuição até os Pontos de Distribuição, a mão de obra necessária

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA**  
**Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: 860-2025**  
**TERMO DE REFERÊNCIA (TR)**

à execução do serviço, incluindo nutricionistas, cozinheiros, auxiliares e demais profissionais envolvidos, a manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e instalações, as despesas de consumo, tais como água, energia elétrica e gás, os serviços de limpeza e higienização, o controle integrado de pragas, os encargos trabalhistas, previdenciários, tributários e fiscais, os seguros, as despesas administrativas, a margem de lucro da CONTRATADA, bem como quaisquer outros custos, despesas ou ônus necessários à execução integral e contínua do objeto, ficando expressamente vedada a apresentação de pleitos posteriores sob a alegação de omissão ou subavaliação de custos indispensáveis.

9.3.2. A composição dos preços deverá observar, rigorosamente, os princípios do planejamento, da economicidade, da vantajosidade e da responsabilidade fiscal, competindo exclusivamente à licitante a apresentação de proposta compatível com os preços de mercado e adequada à execução contínua, eficiente e ininterrupta dos serviços, assumindo integral responsabilidade pela exequibilidade econômico-financeira da proposta apresentada.

**10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea “j”, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Administração Pública Municipal, vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDESO).

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação orçamentária:

PROJETO ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	SUB ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO	SUB FONTE DE RECURSO
2273	3.3.90.39.00	3.3.90.39.4100	15000000	0000

10.3. As dotações relativas aos exercícios financeiros subsequentes serão indicadas após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento do contrato.

**11. DO REAJUSTAMENTO (art. 25, § 7º, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

11.1. Os preços contratados serão fixos e irajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data limite para a apresentação das propostas.

11.2. Dentro do prazo de vigência contratual e antes de seu vencimento, os preços contratados poderão ser reajustados, mediante solicitação expressa da Contratada, desde que observado o transcurso do intervalo mínimo de 12 (doze) meses contados da data da proposta ou do último reajuste concedido, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2.1. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurada no período de 12 (doze) meses imediatamente anteriores à data-base.

11.2.2. O reajuste aplicar-se-á exclusivamente às obrigações que forem executadas após a data em que completar-se o período de anualidade, não gerando efeitos retroativos.

11.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

11.4.1. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O reajuste será realizado por Apostilamento.

**12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES (art. 89, § 2º, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

**12.1 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**12.1.1 A CONTRATADA**, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, em seus anexos e na legislação aplicável, obriga-se a:

**I - Quanto à Execução do Serviço**

a) Executar o serviço em perfeitas condições, em estrita observância das especificações deste Termo de Referência, do Edital, de seus anexos e de sua proposta, utilizando os recursos humanos, materiais, logísticos e tecnológicos necessários ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

b) Fornecer integralmente todos os insumos, gêneros alimentícios, produtos, equipamentos e mão de obra necessários à execução completa dos serviços, arcando com todos os custos diretos e indiretos inerentes, incluindo tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, logística de transporte até os Pontos de Distribuição, manutenção de equipamentos, despesas de consumo (água, energia, gás), limpeza, controle de pragas, embalagens, seguros e lucro.

c) Garantir o fornecimento das refeições previstas no cardápio diário durante todo o período de atendimento (11:00h às 14:00h), sem interrupções ou atrasos, na quantidade necessária para atender à demanda de até 3.000 usuários, sob pena de aplicação de sanções e glosas proporcionais.

d) Atender prontamente a quaisquer exigências da fiscalização da CONTRATANTE, inerentes ao objeto do contrato.

- e) Comunicar à fiscalização, por escrito e com antecedência, qualquer motivo que impossibilite o cumprimento de prazos ou rotinas, com a devida comprovação documental.
- f) Arcar integralmente com danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa, negligência, imprudência, imperícia ou atos de seus prepostos.
- g) Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica, os princípios de nutrição e dietética ou as normas sanitárias vigentes.
- h) Substituir, por determinação da CONTRATANTE, qualquer gênero alimentício que apresente comprovada baixa aceitabilidade ou inadequação nutricional.
- i) Solicitar a confecção e afixação das Placas do Restaurante Popular, contendo as logomarcas da Prefeitura Municipal de Feira de Santana e do Programa, garantindo visibilidade adequada ao público atendido.

## **II - Plano de Contingência**

- a) A CONTRATADA deverá manter plano de contingência atualizado para garantir a continuidade da prestação dos serviços em casos de eventos imprevistos, tais como falta de energia, desabastecimento de água, greve, pane em equipamentos ou outras situações que possam comprometer o fornecimento regular das refeições. O plano deverá ser apresentado à CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

## **III - Quanto à Gestão Operacional, Financeira e de Infraestrutura**

- a) Assumir integralmente todas as despesas decorrentes da execução do contrato, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos inerentes.
- b) Arcar com todas as despesas de consumo do restaurante, como água, energia elétrica e gás.
- c) Manter em perfeitas condições de uso as instalações cedidas pela CONTRATANTE, incluindo pisos, paredes, azulejos, portas, janelas, vidros, ferragens, forros, instalações elétricas e hidráulicas, além de realizar e custear a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos da cozinha, vestiários e demais áreas, garantindo que a execução do serviço não seja comprometida.
- d) Custear a manutenção, conserto e substituição de utensílios e materiais permanentes necessários à operação.
- e) Responsabilizar-se pela obtenção e renovação de licenças, aprovações e registros junto aos órgãos públicos, bem como por quaisquer multas decorrentes do descumprimento da legislação aplicável.
- f) Arcar com todos os custos de embalagens, transporte e demais despesas logísticas necessárias à execução do serviço.

## **IV - Quanto à Qualidade e Segurança Alimentar**

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, profissional Nutricionista habilitado como Responsável Técnico pelo serviço.
- b) Submeter os cardápios mensais à aprovação prévia da fiscalização com antecedência mínima de 15 dias, incentivando a utilização de alimentos regionais e culturalmente adequados.
- c) Coletar e armazenar amostras de todos os alimentos servidos por, no mínimo, 72 horas, garantindo rastreabilidade e segurança alimentar.
- d) Custear análises laboratoriais sempre que houver suspeita de contaminação ou por solicitação da CONTRATANTE.
- e) Cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- f) Implantar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no prazo de até 60 dias após a assinatura do contrato, mantendo-os acessíveis à fiscalização e autoridade sanitária. Deverão existir POPs mínimos para: higiene e saúde dos funcionários; capacitação em Boas Práticas; recepção de mercadorias; transporte de alimentos; higienização de instalações, equipamentos e móveis; higienização de reservatórios de água; e controle integrado de pragas.
- g) Responsabilizar-se pela aquisição e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, garantindo disponibilidade em tempo hábil para o cumprimento do objeto.
- h) Preferencialmente, adquirir gêneros alimentícios da Agricultura Familiar do Município e Região, quando economicamente viável, com apoio da CONTRATANTE na interlocução.
- i) Disponibilizar amostras de qualquer alimento à fiscalização, sem custos adicionais.
- j) Fornecer materiais de higiene para mãos, utensílios e superfícies, incluindo sabonete, detergentes e desinfetantes.
- k) Realizar limpeza periódica das caixas de gordura, redes hidro sanitárias, reservatórios de água e cisternas.
- l) Executar dedetização e desratização trimestralmente, com reforço mensal, arcando com os custos.
- m) Fornecer gás de cozinha necessário à execução das refeições.
- n) Responder por quaisquer danos à saúde dos usuários decorrentes de falhas no controle higiênico-sanitário, manipulação, preparo, armazenamento ou conservação dos alimentos.

## **V - Quanto à Gestão de Pessoas e Melhoria Contínua**

- a) Manter quadro de pessoal suficiente e qualificado, arcando integralmente com salários, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, conforme equipe mínima definida neste Termo de Referência.
- b) Promover capacitação trimestral em Boas Práticas de Fabricação (BPF) para manipuladores de alimentos.
- c) Realizar pesquisa de satisfação mensal com os usuários, apresentando resultados e plano de ação à fiscalização.
- d) Elaborar e executar Plano de Ação de Educação Alimentar e Nutricional, com eventos bimestrais.
- e) Promover eventos temáticos e regionais em datas comemorativas.

- f) Indicar preposto formalmente autorizado a resolver ocorrências junto à fiscalização.
- g) Manter exames de saúde atualizados de todos os funcionários que manipulam alimentos, conforme periodicidade sanitária mínima anual, disponibilizando os atestados à fiscalização.
- h) Assegurar a organização das filas de acesso, a segurança dos usuários e trabalhadores, com a equipe mínima prevista neste Termo de Referência.
- i) Remeter escalas diárias de serviço à fiscalização, incluindo lotação e horários de todos os funcionários.
- j) Liberar equipe para capacitação específica quando convocada pela CONTRATANTE, arcando com custos relacionados, se houver.
- k) Disponibilizar mural ou quadro de avisos no refeitório, contendo cardápio diário e semanal, números da Ouvidoria da Prefeitura e SEDESO, dimensões mínimas de 2,00m x 1,50m.
- l) Manter uniformização, identificação e higiene pessoal de todos os funcionários, fornecendo EPIs necessários.
- m) Cumprir normas de segurança e saúde no trabalho.
- n) Substituir, em até 48 horas, qualquer funcionário cuja permanência seja julgada inconveniente, arcando com todos os ônus decorrentes.

#### **VI - Quanto às Condições Gerais**

- a) Manter durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- b) Não transferir a terceiros nem subcontratar a execução do objeto contratual.
- c) Atender às exigências do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, quando aplicável.
- d) Executar os serviços com estrita observância à legislação federal, estadual e municipal.
- e) Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência anormal, acidente ou situação que comprometa a execução, permitindo pronta intervenção administrativa.
- f) Observar e cooperar com as orientações da fiscalização quanto à execução das atividades, condições de acesso, entrega, recebimento provisório e definitivo, e demais procedimentos administrativos, garantindo rastreabilidade e transparência em todas as fases da execução.

#### **12.2 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**12.2.1** A CONTRATANTE, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e na legislação aplicável, obriga-se a:

##### **I - Cessão de Imóveis e Infraestrutura**

- a) Ceder à CONTRATADA os imóveis destinados ao funcionamento do Restaurante Popular, em condições adequadas de uso, garantindo acesso seguro e funcionalidade para a execução do serviço.
- b) Assegurar que os ambientes de recebimento e armazenamento estejam em condições adequadas de limpeza, ventilação e organização, compatíveis com o acondicionamento seguro das refeições.
- c) Fiscalizar a manutenção das instalações e equipamentos cedidos, exigindo da CONTRATADA reparo ou substituição imediata de itens danificados ou com defeitos que comprometam a execução do serviço.

##### **II - Gestão e Fiscalização do Contrato**

- a) Designar formalmente os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, fornecendo orientações necessárias ao acompanhamento das entregas e à verificação do cumprimento das obrigações contratuais da CONTRATADA.
- b) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, registrando todas as ocorrências e mantendo relatórios detalhados para rastreabilidade administrativa.
- c) Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre quaisquer imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do serviço, concedendo prazo para correção e adotando as providências previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
- d) Buscar solução administrativa prévia para eventuais divergências, garantindo contraditório, ampla defesa e proporcionalidade.

##### **III - Recebimento do Objeto e Controle de Qualidade**

- a) Realizar o recebimento provisório das refeições no ato da entrega, verificando quantidade, integridade, conformidade com as especificações técnicas e padrão de qualidade estabelecido no Termo de Referência.
- b) Efetuar o recebimento definitivo após confirmação da plena conformidade dos serviços, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA quanto à garantia, substituição e qualidade das refeições.
- c) Efetuar glosa proporcional no pagamento referente a refeições ou serviços prestados em desacordo com este Termo de Referência, especialmente quanto a cardápios, gramaturas e padrões de qualidade, assegurando à CONTRATADA o direito ao contraditório e ampla defesa.
- d) Informar previamente à CONTRATADA eventuais alterações de locais de entrega, horários ou dinâmica operacional, considerando a natureza contínua e ininterrupta da demanda.

##### **IV - Pagamento e Regularidade Fiscal**

- a) Efetuar o pagamento à CONTRATADA exclusivamente após o atesto da fiscalização, observando os prazos e condições definidos no Edital e no contrato.
- b) Assegurar que os pagamentos correspondam aos serviços efetivamente prestados e registrados, mantendo controle documental completo de ordens de fornecimento, notas fiscais, atestos, comunicações e relatórios de fiscalização.

c) Proceder à publicação resumida do contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, como condição de eficácia, nos termos do art. 94, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **V - Comunicação e Transparência**

- a) Disponibilizar canais oficiais de comunicação para registros, solicitações e notificações relacionadas à execução contratual, garantindo a rastreabilidade dos atos administrativos.
- b) Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução do serviço.
- c) Informar à autoridade competente quaisquer situações relevantes que possam comprometer a regularidade do fornecimento contínuo, adotando medidas imediatas para proteção do interesse público.

#### **VI - Limitação de Responsabilidade**

a) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros decorrente de atos da CONTRATADA, de seus empregados ou prepostos.

### **13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES (art. 155 ao art. 163, da Lei Federal n.º 14.133/2021):**

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, com dolo ou culpa, o licitante ou contratado que:

**13.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;

**13.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**13.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;

**13.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**13.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

**13.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**13.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**13.1.9.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**13.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**13.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**13.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

**13.2.1.** Advertência;

**13.2.2.** Multa;

**13.2.3.** Impedimento de licitar e contratar;

**13.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

**13.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;

**13.3.2.** As peculiaridades do caso concreto;

**13.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**13.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. As demais regras, implicações e procedimentos relacionados à aplicação de sanções administrativas por inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, ou por qualquer descumprimento das disposições legais e editalícias pertinentes, observarão, estritamente, o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente o que estabelecem os arts. 155 a 163, sem prejuízo da aplicação das demais normas legais e regulamentares cabíveis.

13.5 As sanções de multa poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções. O valor da multa será descontado da garantia ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, ou cobrado administrativa ou judicialmente.

13.6 Para efeito de aplicação de multas compensatórias por infrações específicas, serão utilizados os graus e correspondências das tabelas abaixo, adaptadas do procedimento anterior:

**Tabela 01 – Correspondência Grau x Multa**

<b>GRAU</b>	<b>MULTA (Sobre o valor mensal estimado do contrato)</b>
01	0,2% por dia
02	0,4% por dia
03	0,8% por dia
04	1,6% por dia
05	3,2% por dia

**Tabela 02 – Infrações Específicas e Graus**

<b>INFRAÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
Servir refeições que possam causar intoxicação alimentar ao usuário (comprovado por análise ou laudo).	05

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA**  
**Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: 860-2025**  
**TERMO DE REFERÊNCIA (TR)**

Suspender ou interromper os serviços contratuais sem justificativa (força maior/caso fortuito), por dia.	04
Utilizar funcionário sem a qualificação exigida no TR ou em número insuficiente, por funcionário/dia.	03
Manter o ambiente (cozinha, refeitório, banheiros) sem a devida higienização, conforme normas sanitárias, constatado pela fiscalização.	05
Recusar-se a executar serviço ou correção determinada pela fiscalização, por serviço/dia.	02
Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência.	02
Deixar de substituir empregado cuja conduta ou desempenho seja considerado inadequado pela fiscalização, após notificação, por funcionário/dia de atraso.	01
Deixar de indicar ou manter preposto aceito pela Administração durante a execução do contrato.	01
Deixar de providenciar treinamento/capacitação em BPF para os funcionários conforme previsto neste TR.	01
Descumprir quaisquer outros itens deste Termo de Referência não previstos especificamente nesta tabela, após notificação formal da fiscalização, por item/ocorrência.	03

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDES) de Feira de Santana/BA reserva-se o direito de recusar ou impugnar a execução do objeto deste Termo de Referência, caso não atenda integralmente às especificações técnicas, operacionais e normativas estabelecidas.

14.2. Os casos omissos ou não previstos neste Termo de Referência serão resolvidos em conformidade com os dispositivos da Lei Federal n.º 14.133/2021, com o Decreto Municipal n.º 12.830/2023, e, subsidiariamente, com as normas gerais de direito administrativo, princípios contratuais aplicáveis à Administração Pública, e, quando pertinente, a legislação consumerista (Lei Federal n.º 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor).

14.3. Fica eleito o foro da Comarca de Feira de Santana/BA, com exclusão de qualquer outro, como o competente para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes da execução, interpretação ou rescisão do presente contrato, desde que não possam ser solucionadas administrativamente mediante procedimento instaurado pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEDES).

**GEORGETON JOSE NERY RIOS**

Matrícula: 60.008.147-4

Servidor Municipal/Diretora do Departamento da Proteção Social do SUAS

**APROVO** o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a contratação de todas as informações necessárias ao fornecimento, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para contratação de forma clara e concisa, além de cumprir com o determinado na legislação.

**FEIRA DE SANTANA, em Feira de Santana, 29 de janeiro de 2026**

GERUSA MARIA BASTOS SILVA SAMPAIO

Secretário(a)

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL