TERMO DE REFERÊNCIA

1. Apresentação

1.1 Objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração preparo e distribuição de refeições em unidades do Restaurante Popular:

a) Restaurante Popular do Centro;
b) Restaurante Popular do Matosinhos;
c) Restaurante Popular do Tijuco;
d) Restaurante Popular da Colônia do Marçal.

1.2 Vigência

O prazo de vigência da contratação é de 5(cinco) anos contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação aplicável e desde que atendidos os requisitos legais.

Justifica-se a contratação por cinco anos por se tratar de serviços contínuos e ainda em razão da atratividade para os participantes que poderão neste prazo amortizar investimentos além de ofertar melhores condições em razão da estabilidade contratual.

1.3 Detalhamento do Objeto

A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de administração, gerenciamento, preparo e distribuição de refeições nas unidades do Restaurante Popular do Município de São João del-Rei/MG, compreendendo o fornecimento de todos os recursos necessários à adequada execução dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos indispensáveis ao funcionamento das unidades, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

Os serviços deverão contemplar o planejamento, a produção, o preparo e a distribuição das refeições, observando-se as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, bem como as demais condições necessárias à adequada prestação do serviço público de alimentação.

A execução ocorrerá nas unidades do Restaurante Popular indicadas pela Administração, observadas as quantidades estimadas e demais especificações constantes da planilha de itens e dos anexos deste Termo de Referência.

As unidades de restaurante popular deverão seguir as diretrizes do cardápio, gramaturas e incidências conforme Anexo **I deste Termo de Referência** e ainda a delimitação das áreas para instalação das unidades conforme **Anexo II deste Termo de Referência.**

2. Fundamentação e descrição da necessidade da contratação

A presente contratação tem por finalidade garantir a continuidade da prestação dos serviços de administração, preparo e distribuição de refeições nas unidades do Restaurante Popular do Município, assegurando a oferta regular de alimentação adequada, saudável e nutricionalmente equilibrada à população usuária.

O Restaurante Popular constitui importante instrumento de política pública de segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a ampliação do acesso da população a refeições de qualidade, especialmente para pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, mediante oferta de alimentação a preços acessíveis.

A necessidade da contratação decorre da importância de assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços prestados nas unidades do Restaurante Popular, considerando o volume diário de refeições atendidas e a necessidade de manter condições adequadas de preparo, manipulação, conservação e distribuição dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária para garantir a adequada execução das atividades relacionadas à administração, ao preparo e à distribuição das refeições, incluindo o fornecimento dos recursos humanos, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, materiais e demais meios necessários à execução do objeto, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A interrupção ou inadequação dos serviços poderá comprometer o atendimento aos usuários e a continuidade da política pública de segurança alimentar desenvolvida pelo Município, razão pela qual se faz necessária a contratação de solução capaz de assegurar a prestação contínua, regular e adequada dos serviços.

3. Descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4 Requisitos da contratação

4.1 Sustentabilidade

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos no ETP, deverão ser observados os normativos específicos destinados à mitigação dos riscos ambientais decorrentes da execução dos serviços.

Em especial, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e da Lei Estadual nº 18.031/2009, que dispõe sobre a Política Estadual de Resíduos Sólidos, especialmente no que se refere ao adequado gerenciamento, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados durante a execução dos serviços.

4.2 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3 Garantia da contratação

Deverá ser exigida garantia contratual no percentual de 1% do valor da contratação devendo a mesma ser prestada em uma das formas do art.96.

4.4 Da Participação das microempresas e empresas de pequeno porte

Na presente licitação não haverá participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez que o valor estimado da contratação é superior ao limite estabelecido no inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

Também não será aplicada a reserva de cota prevista no inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, tendo em vista que o objeto consiste na contratação de serviço, não se tratando de aquisição de bens de natureza divisível.

Ressalta-se que a não exclusividade da participação não afasta a aplicação do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, quando cabível.

4.5 Proposta de Preços

A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, contemplando todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo mão de obra, insumos, alimentos, bebidas, transporte, equipamentos, utensílios, locação e adequação de imóveis, tributos, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e demais despesas incidentes.

Considerando a natureza do objeto, neste momento, não será exigida a apresentação de catálogos, fichas técnicas, registros fotográficos, amostras ou outros documentos complementares para comprovação das características dos serviços ofertados.

A proposta de preços deverá ser elaborada contemplando a quantidade prevista para 5 (cinco) anos , considerando apenas o valor subsidiado pelo Município no valor máximo de R$ 6,31

Para precificação da proposta o interessado deverá consultar o Anexo I – Cardápio, gramaturas e incidências conforme e Anexo II- Locais passiveis de instalação dos restaurantes, além de observar o horário de funcionamento das unidades, equipe mínima e valor pago pela população.

Item	Unid	Qtd	Especificação	Vlr unit	Vlr. total
1	unid	3.498.000	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de administração, gerenciamento operacional, fornecimento de insumos, preparo e distribuição de refeições completas no âmbito do Restaurante Popular, incluindo disponibilização dos imóveis, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos necessários à execução dos serviços nas unidades do Município de São João del-Rei/MG, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	R$ 6,31	R$ 22.072.380,00

4.6 Habilitação

Para fins de habilitação, os interessados deverão comprovar os requisitos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:
a. documento de identificação do representante legal da empresa;
b. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado das alterações contratuais, quando houver.

A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consistirá em:
a. comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
b. prova de regularidade para com a Fazenda Federal, incluindo Dívida Ativa da União e contribuições previdenciárias;
c. prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante;
d. prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
e. prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
f. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou positiva com efeitos de negativa.

A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consistirá em:
a. Certidão Negativa De Feitos Sobre Falência, emitida na sede do licitante.
b. Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e índices financeiros (Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC)) dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

b.1) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que **1,0 (UM)**. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a LongoPrazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$\textbf{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b.2) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que **1,0 (UM)**. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\textbf{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

b.3) Índice de Solvência Geral (SG) igual ou maior que **1,0 (UM)**. Será considerado Índice de Solvência Geral o quociente da divisão do Ativo Total pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b.4 – A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

b.5 Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

b.5.1 Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME n° 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

b.5.2 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

b.5.3 Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

b.5.4 Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item B.1 limitar–se–ão ao último exercício.

b.6 A licitante que não alcançar os índices acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo igual ou superior a10% (dez) do valor anual estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

b.7 As empresas dispensadas da escrituração de balanço patrimonial deverão apresentar declaração firmada por contador e pelo representante da empresa, ou outro documento hábil à comprovação da situação de dispensa, não estando dispensada da comprovação do capital ou patrimônio líquido mínimo.

A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

a Prova de **inscrição** ou registro da licitante, junto ao Conselho Regional de Nutrição, através de certidão emitida pelo órgão, atestando Prova de regularidade da licitante.

b **Atestados Técnico Profissional**- Atestado(s) de responsabilidade técnica, que comprove(m) que o(s) profissional(is), no total de 4 RT´s tenham executado serviços características semelhantes.

c Comprovação da licitante possuir em seu corpo técnico, na data de abertura das propostas, 4 (quatro) profissionais nutricionistas devidamente registrados no conselho profissional competente, detentor(es) do atestado de capacidade técnica.

c.1 A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de certidão do CRN da licitante em que conste o responsável técnico, de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como contratante, do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio, de contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

c.2 O(s) profissional(s) indicado(s) e comprovado(s) pela licitante através dos atestados acima, deverão participar efetivamente da execução do objeto desta licitação, sendo 1(um) profissional por restaurante.

d **Atestado(s), operacional**, que comprove que a licitante tenha executado os seguintes serviços com as respectivas quantidades mínimas:

Unid	Qtd (50%)	Especificação
Unid	1325	Fornecimento de refeições coletivas diárias

d.1 - Será admitido o somatório de atestados para comprovar o quantitativo mínimo exigido.

5. Modelo de execução do objeto

A execução dos serviços ocorrerá de forma contínua durante a vigência contratual, compreendendo a administração, o gerenciamento, o preparo e a distribuição das refeições nas unidades do Restaurante Popular indicadas pela Administração Municipal, observadas as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários à adequada execução dos serviços, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, utensílios e demais recursos necessários ao funcionamento das unidades, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

As refeições deverão ser preparadas, armazenadas e distribuídas em conformidade com as normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar aplicáveis, devendo ser observadas as condições adequadas de qualidade, conservação e temperatura dos alimentos.

O funcionamento das unidades ocorrerá nos dias e horários definidos pela Administração Municipal, observadas as necessidades do serviço e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, podendo os horários ser ajustados ou estendidos quando necessário para atendimento da demanda.

A Contratada deverá iniciar o funcionamento das unidades no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da respectiva Ordem de Serviço, e o prazo de 90 (noventa) dias após o prazo inicial para adotar todas as providências ao regular funcionamento (itens abaixo).

Para o funcionamento regular, os imóveis deverão:

- Cumprir as normas de acessibilidade universal (Lei nº 13.146/2015).
- Possuir o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) regularizado.
- Atender integralmente aos requisitos sanitários impostos pela Vigilância Sanitária para manipulação e consumo de alimentos.

A quantidade de refeições distribuídas deverá ser controlada e registrada diariamente, de acordo com os procedimentos definidos pela Administração e pela fiscalização contratual, para fins de acompanhamento da execução dos serviços e posterior medição.

Os serviços serão acompanhados e fiscalizados pela Administração, que verificará o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, podendo determinar a correção imediata de falhas ou irregularidades verificadas durante a execução.

Os serviços ou quaisquer etapas de sua execução poderão ser rejeitados quando realizados em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, devendo a Contratada promover, sem ônus adicional para a Administração, a imediata correção das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.1 Funcionamento das Unidades do Restaurante Popular

As unidades do Restaurante Popular funcionarão de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário compreendido entre 11h e 14h30min, para distribuição das refeições aos usuários.

O horário de funcionamento poderá ser estendido, conforme a demanda e a necessidade identificada pela Administração, de forma a assegurar o adequado atendimento aos usuários que se encontrarem nas dependências das unidades do Restaurante Popular.

As refeições deverão ser servidas individualmente em pratos e/ou bandejas adequadas, observadas as condições sanitárias, de higiene e segurança alimentar aplicáveis.

Será permitida a disponibilização das refeições em embalagens adequadas para transporte, quando autorizado ou determinado pela Administração, devendo ser asseguradas condições adequadas de acondicionamento, manuseio, conservação e manutenção da qualidade dos alimentos.

5.2 Preparo e Distribuição das Refeições

A Contratada será responsável pelo preparo e pela distribuição diária das refeições nas unidades do Restaurante Popular, devendo assegurar que todas as etapas de produção ocorram em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, com as normas sanitárias, de higiene e de segurança alimentar aplicáveis.

Os gêneros alimentícios e demais insumos utilizados deverão apresentar qualidade adequada, estar dentro do prazo de validade e em condições apropriadas para consumo, devendo a Contratada assegurar o abastecimento das unidades em quantidade suficiente para o cumprimento do cardápio e atendimento da demanda.

Os produtos alimentícios deverão possuir procedência regular e atender às exigências legais e sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à embalagem, rotulagem e inspeção, quando exigida pela natureza do produto.

A Contratada deverá garantir que os procedimentos relacionados ao recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos sejam realizados de forma a preservar sua qualidade e segurança, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura.

As refeições deverão ser distribuídas aos usuários durante o período de funcionamento das unidades, em condições adequadas para consumo, observando-se os padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos neste Termo de Referência.

A Contratada deverá assegurar a manutenção da qualidade das refeições durante todo o período de distribuição, adotando os procedimentos necessários para conservação e manutenção das condições adequadas de consumo.

Os copos destinados ao fornecimento de bebidas deverão ser disponibilizados em material adequado e descartável, devendo ainda ser observado o descarte adequado.

A Contratada será responsável pela imediata correção de quaisquer irregularidades verificadas no preparo ou na distribuição das refeições, bem como pela substituição dos alimentos ou preparações que apresentem condições inadequadas para consumo ou estejam em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus adicional para a Administração.

5.2.1 Das Boas Práticas e dos Procedimentos de Produção

A Contratada deverá adotar e manter procedimentos adequados às atividades de produção e distribuição das refeições, observando as normas sanitárias e as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

Deverão ser observados procedimentos relacionados, entre outros, ao recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, à manipulação e preparo dos alimentos, ao controle das condições de conservação e temperatura, à higienização de instalações, equipamentos e utensílios e à distribuição das refeições.

A Contratada deverá manter atualizados e disponíveis os documentos e procedimentos exigidos pela legislação sanitária aplicável, incluindo, quando exigível, o Manual de Boas Práticas e os

Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, devendo apresentá-los à Administração ou aos órgãos competentes quando solicitado.

A produção das refeições deverá ocorrer de forma organizada e compatível com as etapas necessárias à adequada execução dos serviços, observando-se procedimentos que assegurem a qualidade e a segurança dos alimentos durante todo o processo produtivo.

Os profissionais envolvidos nas atividades de manipulação, preparo e distribuição dos alimentos deverão receber orientação e capacitação compatíveis com as atividades exercidas, observadas as exigências previstas na legislação aplicável.

A Contratada deverá manter os registros e controles necessários à verificação das condições de execução dos serviços, sempre que exigidos pela legislação ou solicitados pela Administração no âmbito do acompanhamento e fiscalização contratual.

A Contratada deverá manter registros dos controles de temperatura, higienização e demais procedimentos relacionados à segurança dos alimentos, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitado.

Sempre que forem identificadas condições inadequadas de conservação, manipulação, preparo ou distribuição que possam comprometer a segurança dos alimentos, a Contratada deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, inclusive a retirada ou substituição da preparação, sem ônus adicional para a Administração.

5.3 Do Quadro Mínimo de Pessoal

A Contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, equipe em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas em cada unidade do Restaurante Popular, assegurando a adequada execução dos serviços, a continuidade do atendimento e a qualidade das refeições distribuídas.

Para cada unidade do Restaurante Popular, deverá ser disponibilizada, no mínimo, equipe composta pelos seguintes profissionais, observada a segregação das respectivas funções:

a) 01 (um) Nutricionista;

b) 01 (um) Auxiliar Administrativo;

c) 01 (um) Almoxarife;

d) 02 (dois) Cozinheiros;

e) 07 (sete) Auxiliares de Cozinha;

f) 02 (dois) Auxiliares de Serviços Gerais;

g) 01 (um) Caixa.

A Contratada deverá manter a equipe devidamente treinada e capacitada para o exercício das atividades relacionadas às respectivas funções, providenciando as substituições necessárias em caso de ausência, afastamento ou qualquer outra situação que possa comprometer a continuidade dos serviços.

A equipe responsável pela execução dos serviços deverá atuar sob supervisão e orientação de profissional Nutricionista da Contratada, devidamente registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição – CRN, responsável tecnicamente pelas atividades relacionadas à produção e distribuição das refeições.

A Contratada deverá observar a legislação trabalhista, previdenciária, sanitária e demais normas aplicáveis aos profissionais envolvidos na execução dos serviços, responsabilizando-se integralmente pelos encargos e obrigações decorrentes da manutenção de seu quadro de pessoal.

5.3.1 Capacitação e Supervisão da Equipe

A Contratada deverá manter toda a equipe envolvida na execução dos serviços devidamente treinada, capacitada e uniformizada, de acordo com as atividades desempenhadas e com as normas aplicáveis à manipulação e ao fornecimento de alimentos.

A equipe deverá ser supervisionada e orientada pelo profissional Nutricionista da Contratada, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, responsável tecnicamente pelas atividades relacionadas à produção e distribuição das refeições.

A Contratada deverá promover, periodicamente, capacitação dos profissionais envolvidos na manipulação dos alimentos quanto às Boas Práticas de Fabricação e aos demais procedimentos necessários à adequada execução dos serviços.

5.3.2 Substituição de Profissionais

A Contratada deverá providenciar a substituição dos profissionais em caso de faltas, afastamentos ou outras situações que possam comprometer a continuidade e a adequada execução dos serviços, mantendo o quantitativo mínimo de pessoal exigido para cada unidade do Restaurante Popular.

5.3.3 Uniformização da Equipe

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados os uniformes e demais equipamentos necessários ao adequado exercício de suas funções, observadas as normas de higiene, segurança do trabalho e segurança alimentar aplicáveis.

Os uniformes deverão ser mantidos em adequadas condições de higiene e conservação e utilizados pelos profissionais durante a execução dos serviços, conforme a função desempenhada.

5.4 Do Cardápio e dos Padrões Nutricionais

As refeições deverão ser elaboradas de forma a garantir alimentação variada e nutricionalmente adequada aos usuários das unidades do Restaurante Popular, observando-se a composição nutricional mínima e os demais parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

O cardápio deverá ser elaborado por profissional Nutricionista, responsável técnico da Contratada, e deverá contemplar variedade e equilíbrio na composição das refeições, observados os parâmetros nutricionais, as quantidades e as especificações definidas pela Administração.

A Contratada deverá apresentar à fiscalização da Contratante, para análise e aprovação, o cardápio mensal a ser executado no mês subsequente, elaborado pelo Nutricionista Responsável Técnico, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do início de sua aplicação.

Eventuais alterações no cardápio previamente aprovado deverão ser previamente justificadas pela Contratada e submetidas à aprovação da Contratante, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas, que deverão ser comunicadas imediatamente à fiscalização.

A execução das refeições deverá observar o cardápio previamente aprovado pela Contratante, sendo vedada a realização de alterações não autorizadas.

O cardápio deverá ser afixado em local de fácil acesso aos usuários em cada unidade do Restaurante Popular, de forma a possibilitar sua prévia consulta.

Fica vedada a substituição das preparações à base de carne por embutidos ou empanados industrializados quando tal substituição comprometer o padrão nutricional mínimo estabelecido para as refeições.

5.5 Das Unidades e dos Locais de Execução dos Serviços

Os serviços serão executados nas unidades do Restaurante Popular localizadas no Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal, devendo os locais destinados ao funcionamento dos restaurantes apresentar condições adequadas para o atendimento da demanda da população usuária de cada região.

Os locais deverão possuir estrutura física compatível com a demanda estimada de atendimento, considerando o fluxo de usuários, a capacidade de produção e distribuição das refeições, bem como as condições necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular.

Os imóveis e suas instalações deverão atender às condições de acessibilidade, possibilitando o acesso e a utilização dos espaços por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, observadas as normas aplicáveis.

Os locais destinados à execução dos serviços deverão ainda apresentar condições adequadas de segurança, higiene, salubridade e funcionamento, compatíveis com a natureza do serviço de alimentação coletiva e com o atendimento ao público.

A disponibilização dos imóveis necessários ao funcionamento das unidades do Restaurante Popular será de responsabilidade da Contratada, cabendo-lhe providenciar a locação dos imóveis, bem como o pagamento dos respectivos aluguéis durante toda a vigência contratual.

A escolha dos imóveis deverá observar as condições estabelecidas no ETP, especialmente quanto à localização, acessibilidade, estrutura física, segurança, higiene, salubridade e capacidade de atendimento, devendo ser previamente submetida à apreciação da Administração.

A aprovação do imóvel pela Administração não afastará a responsabilidade da Contratada quanto à regularidade da locação, ao pagamento dos aluguéis e ao atendimento das exigências legais, sanitárias e de funcionamento aplicáveis.

5.6 Do Controle e Registro das Refeições

A fim de garantir a estrita transparência, a auditabilidade dos quantitativos executados e a regularidade fiscal da operação, a Contratada deverá implantar e manter sistema informatizado de automação comercial com **emissão obrigatória de Cupom Fiscal Eletrônico (NFC-e)** a cada venda efetuada diretamente à população pelo preço fixo de **R$ 2,90 (dois reais e noventa centavos)**.

O controle diário das refeições produzidas e efetivamente distribuídas em cada uma das 4 (quatro) unidades do Restaurante Popular será consolidado eletronicamente, vinculando as vendas aos relatórios gerenciais emitidos pelo sistema.

Os registros e relatórios consolidados deverão ser apresentados mensalmente à fiscalização do Município para fins de medição e repasse do subsídio público, contendo, obrigatoriamente:

- **Identificação da Unidade:** Indicação clara do ponto de atendimento (Centro, Colônia do Marçal, Tijuco ou Matosinhos).
- **Data da Execução:** Registro cronológico diário.
- **Janela de Atendimento:** Horário exato de início e término da distribuição das refeições.
- **Volume de Produção:** Quantidade total de refeições efetivamente produzidas na cozinha daquela unidade.
- **Volume de Vendas (Efetivamente Distribuídas):** Quantidade de refeições repassadas à população, a qual deverá guardar **estrita e obrigatória correspondência** com o número de Cupons Fiscais (NFC-e) emitidos no período.
- **Livro de Ocorrências:** Registro de quaisquer intercorrências verificadas durante o plantão de atendimento (ex: falta de energia, quebra de equipamentos, picos extraordinários de demanda).
- **Responsabilidade Técnica:** Identificação do encarregado ou nutricionista responsável pelo fechamento e assinatura digital dos registros da unidade.

A Contratada deverá manter registros que permitam a rastreabilidade da execução dos serviços, possibilitando relacionar as informações de produção, distribuição, controle de acesso, participação financeira dos usuários e subsídio municipal, quando aplicável.

Os registros deverão ser mantidos organizados e disponíveis para consulta pela fiscalização do contrato, sempre que solicitados.

A Contratada deverá elaborar relatório mensal consolidado da execução dos serviços, por unidade, contendo, no mínimo, os quantitativos diários de refeições produzidas e efetivamente distribuídas, o total mensal e as ocorrências relevantes verificadas no período.

O relatório mensal deverá ser apresentado juntamente com os documentos necessários à medição dos serviços e deverá permitir a conferência dos quantitativos executados e dos valores correspondentes à participação dos usuários e ao subsídio municipal.

Os registros e relatórios deverão ser mantidos pela Contratada durante a vigência contratual e pelo prazo necessário ao cumprimento das obrigações legais e à fiscalização e controle da execução contratual.

5.7 Dos Equipamentos, Mobiliários, Utensílios e Insumos

A Contratada será responsável por disponibilizar todos os equipamentos, mobiliários, utensílios, materiais e demais recursos necessários ao adequado funcionamento das unidades do Restaurante Popular e à perfeita execução dos serviços objeto da contratação.

Caberá à Contratada fornecer, instalar, quando necessário, manter em adequado estado de funcionamento e promover a substituição ou reposição dos equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução dos serviços, sem ônus adicional para a Administração.

Os equipamentos e utensílios utilizados deverão apresentar condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança, devendo ser compatíveis com as atividades de recebimento, armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições.

A Contratada deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, insumos e materiais necessários à execução dos serviços, em quantidade suficiente para garantir o cumprimento do cardápio e o atendimento da demanda das unidades.

Caberá à Contratada fornecer os materiais e produtos necessários à limpeza, higienização e sanitização das instalações, equipamentos, utensílios e demais áreas sob sua responsabilidade, observadas as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados uniformes adequados e os equipamentos de proteção individual necessários ao exercício de suas atividades, responsabilizando-se por sua manutenção, substituição e condições adequadas de uso.

As despesas relativas à aquisição, transporte, instalação, manutenção, reparação, reposição e substituição dos equipamentos, mobiliários, utensílios, materiais e insumos necessários à execução dos serviços correrão integralmente por conta da Contratada.

A Contratada será responsável pelos danos causados aos bens sob sua utilização em decorrência de uso inadequado, negligência, imprudência ou imperícia de seus empregados ou prepostos, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas no contrato e na legislação aplicável.

5.8 Das Condições de Higiene, Limpeza e Gestão de Resíduos

A Contratada deverá manter as instalações, áreas de produção e distribuição, equipamentos, mobiliários, utensílios e demais espaços utilizados na execução dos serviços permanentemente limpos, higienizados e em condições adequadas de funcionamento, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

A limpeza e higienização das instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios e demais materiais utilizados na execução dos serviços deverão ser realizados de forma periódica e sempre que necessário, mediante utilização de produtos adequados e em conformidade com as orientações dos fabricantes e com a legislação sanitária vigente.

A Contratada deverá manter rotina de limpeza e higienização compatível com as atividades desenvolvidas, de modo a evitar a contaminação dos alimentos e assegurar condições adequadas de higiene durante todas as etapas de produção e distribuição das refeições.

Deverão ser adotadas medidas preventivas e corretivas para evitar a presença e proliferação de insetos, roedores e demais vetores e pragas urbanas nas áreas utilizadas para execução dos serviços, devendo ser realizados, quando necessários, serviços de controle de pragas por empresa especializada e devidamente habilitada, observada a legislação sanitária aplicável.

A Contratada deverá realizar, sob sua responsabilidade, a limpeza e manutenção das caixas de gordura, reservatórios de água e demais estruturas vinculadas à execução dos serviços que estejam sob sua responsabilidade, observando a periodicidade e os procedimentos estabelecidos pela legislação e pelas normas sanitárias aplicáveis.

Os resíduos provenientes da execução dos serviços deverão ser segregados, acondicionados e armazenados de forma adequada, em recipientes apropriados, com tampa e em condições que impeçam a atração de vetores e a contaminação das áreas de produção e distribuição.

Caberá à Contratada realizar a retirada dos resíduos das áreas de preparo e distribuição e providenciar seu adequado acondicionamento e disponibilização para coleta, observadas as normas e a rotina estabelecida pelo serviço público de limpeza urbana e as disposições relativas à gestão de resíduos sólidos.

A Contratada deverá adotar medidas para reduzir a geração de resíduos e promover, sempre que aplicável, a segregação e a destinação ambientalmente adequadas dos resíduos, em conformidade com a legislação vigente.

É vedado o acúmulo de resíduos, materiais descartados ou recipientes sujos nas áreas destinadas ao armazenamento, preparo, manipulação ou distribuição de alimentos.

A Contratada deverá manter as áreas de armazenamento de gêneros alimentícios organizadas, limpas e protegidas contra fontes de contaminação, observando as condições adequadas de temperatura, conservação e armazenamento dos produtos.

Sempre que identificada qualquer condição que possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou a qualidade dos serviços, a Contratada deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para correção da irregularidade, sem prejuízo das providências administrativas e sanitárias cabíveis.

A execução das atividades de limpeza, higienização, controle de pragas e gestão de resíduos deverá ser realizada sem comprometer a continuidade e a adequada prestação dos serviços aos usuários do Restaurante Popular.

A execução das atividades deverá observar, ainda, as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010 e da Lei Estadual nº 18.031/2009, no que couber.

5.9 Do Controle de Acesso, Cobrança e Participação dos Usuários

A execução dos serviços observará o modelo de subsídio às refeições adotado pelo Município, mediante participação financeira dos usuários e complementação do valor pelo Município.

O valor de referência da refeição será de R$ 9,21 (nove reais e vinte e um centavos), composto por:

a) R$ 2,90 (dois reais e noventa centavos), correspondentes à participação financeira fixa do usuário, pagos diretamente à Contratada; e

b) até R$ 6,31 (seis reais e trinta e um centavos), correspondentes ao subsídio municipal, cujo valor unitário efetivo será definido conforme a proposta vencedora do certame, limitado ao valor máximo estimado.

A participação financeira do usuário permanecerá **fixa** em R$ 2,90 por refeição, independentemente do resultado da disputa licitatória. Eventual redução do valor ofertado pela Contratada incidirá sobre a parcela subsidiada pelo Município, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A Contratada será responsável pelo controle das refeições fornecidas e pela cobrança da participação financeira dos usuários, devendo manter registros que permitam identificar, por unidade e por dia, a quantidade de refeições efetivamente distribuídas, os valores arrecadados dos usuários e os valores devidos pelo Município a título de subsídio.

Mensalmente, a Contratada deverá apresentar relatório consolidado por unidade, conforme já especificado no tópico 5.6

Os registros e relatórios deverão permitir a conferência pela fiscalização contratual, subsidiando a medição dos serviços e o pagamento da parcela de responsabilidade do Município, de acordo com as quantidades efetivamente fornecidas e os valores unitários resultantes da licitação.

6. Das Obrigações das Partes

6.1 Das Obrigações da Contratante

São obrigações da Contratante, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

a) Proporcionar as condições necessárias à adequada execução dos serviços;

b) Fornecer à Contratada as informações e orientações necessárias ao cumprimento do objeto contratual;

c) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, nos termos e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual;

d) Verificar a conformidade dos serviços executados com as especificações e condições estabelecidas;

e) Comunicar formalmente à Contratada as irregularidades verificadas durante a execução dos serviços, solicitando a adoção das medidas corretivas necessárias;

f) Atestar a execução dos serviços, após a verificação de sua conformidade, para fins de liquidação e pagamento;

g) Efetuar o pagamento à Contratada, observadas as condições e prazos estabelecidos no instrumento contratual;

h) Aplicar as sanções administrativas cabíveis, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, observados o contraditório e a ampla defesa;

i) Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução dos serviços, quando solicitados pela Contratada;

j) Adotar as providências necessárias à regular gestão e fiscalização da execução contratual;

k) Realizar a conferência cruzada mensal entre os relatórios gerenciais da Contratada e a quantidade de Cupons Fiscais Eletrônicos (NFC-e) efetivamente emitidos à população pelo valor de R$ 2,90, validando a quantidade exata de refeições aptas a receber o subsídio municipal de R$ 6,31;

l) Garantir a reserva e a consignação orçamentária nas Leis Orçamentárias Anuais (LOA) dos exercícios subsequentes, ao longo dos 5 (cinco) anos de vigência, para assegurar o fluxo contínuo dos repasses financeiros relativos ao subsídio público;

m) Notificar formalmente a Vigilância Sanitária Municipal sempre que constatar reincidência de irregularidades graves na manipulação ou conservação térmica dos alimentos por parte da Contratada;

n) Analisar e deliberar no prazo regulamentar sobre eventuais pedidos de reajuste anual de preços, reequilíbrio econômico-financeiro ou propostas de termos aditivos de acréscimo/supressão apresentados pela Contratada;

o) Disponibilizar canais públicos de Ouvidoria para que a população usuária dos restaurantes nos bairros possa registrar denúncias, reclamações ou sugestões sobre o atendimento e o padrão das refeições servidas.

6.2 Das Obrigações da Contratada

São obrigações da Contratada, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

a) Executar os serviços em conformidade com as especificações, condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, em sua proposta e no instrumento contratual;

b) Providenciar e manter os locais e a estrutura física necessários à execução dos serviços, observando rigorosamente as delimitações, pontos de referência e os raios geográficos de abrangência estabelecidos para cada um dos 04 (quatro) bairros;

c) Disponibilizar todos os recursos necessários à adequada execução dos serviços, incluindo imóveis, mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, equipamentos, mobiliários e demais recursos necessários ao funcionamento das unidades do Restaurante Popular;

d) Assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços, mantendo condições adequadas para o funcionamento das unidades do Restaurante Popular durante toda a vigência contratual;

e) Manter equipe em quantidade e qualificação compatíveis com a adequada execução dos serviços, observando o quadro mínimo de pessoal e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência;

f) Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar os profissionais envolvidos na execução dos serviços;

g) Providenciar, sem prejuízo da continuidade dos serviços, a substituição dos profissionais em caso de faltas, afastamentos ou outras situações que possam comprometer a adequada execução do objeto;

h) Indicar preposto com poderes para representá-la perante a Contratante e a fiscalização, bem como para adotar as providências necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais;

i) Comunicar imediatamente à Contratante a ocorrência de qualquer fato que possa comprometer, interromper ou prejudicar a regular execução dos serviços, adotando as medidas necessárias para minimizar seus impactos;

j) Permitir o acesso dos representantes da Contratante aos locais e às informações relacionadas à execução dos serviços, para fins de acompanhamento e fiscalização;

k) Responsabilizar-se integralmente por seus empregados e prepostos, bem como pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais encargos decorrentes da execução contratual, não havendo qualquer vínculo empregatício entre os profissionais da Contratada e a Contratante;

l) Responsabilizar-se pelos danos causados à Contratante ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão relacionada à execução do objeto;

m) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

n) Corrigir, sem ônus adicional para a Contratante, quaisquer irregularidades verificadas na execução dos serviços;

o) Atender às determinações e solicitações regularmente expedidas pela Contratante relacionadas à execução contratual;

p) Manter disponíveis e apresentar, sempre que solicitado, os documentos e registros relacionados à execução dos serviços;

q) Observar rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar, segurança do trabalho e demais disposições legais aplicáveis à execução do objeto;

r) Arcar com todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, inclusive despesas com pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais despesas incidentes;

s) Emitir os documentos fiscais correspondentes aos serviços efetivamente executados, observadas as disposições legais e tributárias aplicáveis;

t) Manter sigilo sobre informações e documentos a que tiver acesso em razão da execução contratual, quando aplicável;

u) Disponibilizar à fiscalização o cardápio mensal do mês subsequente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, demonstrando o estrito cumprimento da matriz de planejamento, gramaturas e tabela de incidências obrigatórias;

v) Controlar e registrar diariamente, através da emissão de cupons fiscais eletrônicos (NFC-e), as unidades de refeições distribuídas à população, servindo tais registros como lastro fiscal indispensável para a medição do subsídio municipal;

w) Cobrar dos usuários exclusivamente o valor de participação financeira fixado pela Administração, correspondente ao preço fixo de R$ 2,90 (dois reais e noventa centavos) por refeição;

x) Apresentar a garantia de execução contratual no percentual de 1% do valor da contratação, calculada sobre o valor estimado anual do contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/21;

y) Não subcontratar, total ou parcialmente, o objeto contratual;

z) Iniciar o funcionamento das unidades no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da respectiva Ordem de Serviço e no prazo de 90 (noventa) dias após o prazo inicial adotar todas as providências ao regular funcionamento, garantindo a mobilização simultânea das 04 (quatro) estruturas operacionais.

aa) Permitir a auditoria eletrônica do sistema de automação comercial e frente de caixa por parte da fiscalização do Município, disponibilizando os arquivos digitais XML dos Cupons Fiscais Eletrônicos (NFC-e) integralmente, de modo a convalidar os relatórios de fechamento mensais;

bb) Responsabilizar-se por recolher e destinar adequadamente os óleos de cozinha e resíduos orgânicos gerados no preparo das refeições, apresentando os comprovantes de descarte ecológico à fiscalização para fins de cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos;

cc) Manter afixado em local visível ao público, em todas as 4 (quatro) unidades, o cardápio diário com as respectivas gramaturas, o preço de R$ 2,90 pago pelo usuário, bem como os canais oficiais de Ouvidoria do Município para recebimento de sugestões e reclamações da população.

dd) Comunicar à fiscalização contratual, caso seja constatado que o quantitativo efetivamente utilizado ultrapasse, de forma recorrente, em 20% (vinte por cento) o quantitativo estimado.

7. Modelo de Gestão do Contrato

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

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade.

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

7.1 Da Fiscalização e do Acompanhamento da Execução

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Administração, por meio dos agentes formalmente designados, aos quais competirá verificar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

A fiscalização deverá verificar, especialmente:

a) o funcionamento regular das unidades, inclusive quanto aos dias e horários estabelecidos;

b) a quantidade de refeições produzidas e efetivamente distribuídas em cada unidade;

c) a qualidade das refeições e as condições de recebimento, armazenamento, preparo, conservação e distribuição dos alimentos;

d) o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis à execução dos serviços;

e) as condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, utensílios e demais ambientes utilizados na execução dos serviços;

f) a presença e a adequada atuação da equipe mínima prevista neste Termo de Referência, inclusive do Nutricionista responsável técnico;

g) o cumprimento dos procedimentos de controle e registro das refeições, incluindo os registros diários e os relatórios mensais apresentados pela Contratada;

h) os registros relativos à participação financeira dos usuários e ao subsídio municipal;

i) o cumprimento das demais obrigações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

j) a compatibilidade entre os registros diários de produção e distribuição, os relatórios mensais, os controles de participação financeira dos usuários e os quantitativos apresentados para medição e pagamento.

A fiscalização poderá realizar inspeções nas unidades, solicitar documentos, registros, relatórios e esclarecimentos à Contratada, sempre que necessários à verificação da adequada execução dos serviços.

A Contratada deverá disponibilizar ao fiscal do contrato, sempre que solicitado, as informações e os documentos necessários ao acompanhamento da execução, bem como adotar as providências necessárias à correção das irregularidades constatadas, nos prazos estabelecidos pela Administração.

As ocorrências relevantes verificadas durante a execução contratual deverão ser registradas pela fiscalização, com o acompanhamento das providências adotadas pela Contratada para sua regularização.

A fiscalização poderá determinar a correção de falhas ou irregularidades verificadas durante a execução dos serviços, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e das sanções cabíveis, quando for o caso.

Atuará como Gestor do Contrato: Paulo Henrique dos Santos Silva

Atuará como fiscal técnico: Amanda de Almeida Silva Rezende

Atuará como Fiscal Setorial do Contrato: Samuel Luiz da Silva

A existência da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela integral e adequada execução do objeto, inclusive quanto à qualidade das refeições, à segurança dos alimentos e ao cumprimento das obrigações contratuais e legais aplicáveis.

7.2 Infrações e sanções administrativas

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) Prestar declaração falsa durante a execução do contrato ou apresentar documentação falsa exigida para a contratação;

f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

h) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

i) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Sem prejuízo das demais hipóteses previstas na legislação, poderão caracterizar descumprimento contratual, conforme a gravidade e as circunstâncias do caso concreto, irregularidades relacionadas à continuidade do funcionamento das unidades, à manutenção da equipe mínima exigida, ao preparo e à distribuição das refeições, ao cumprimento das condições sanitárias e de segurança alimentar e às demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

Pela prática das infrações administrativas, poderão ser aplicadas à Contratada as seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

A advertência poderá ser aplicada exclusivamente nas hipóteses de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

A multa será aplicada conforme a natureza, a gravidade e as circunstâncias da infração, observado o percentual mínimo de 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento), incidente sobre o valor do contrato, da parcela inadimplida ou da obrigação descumprida, conforme definido no edital e no instrumento contratual.

Na aplicação das sanções serão considerados, entre outros elementos, a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Administração e as demais circunstâncias previstas na legislação aplicável.

O impedimento de licitar e contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar serão aplicados nas hipóteses e pelos prazos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, observada a gravidade da infração e o procedimento administrativo aplicável.

Pela prática das infrações administrativas previstas no **Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021** e detalhadas neste Termo de Referência, a Administração Pública poderá aplicar à Contratada as sanções, observando-se a seguinte matriz de correlação e dosimetria:

Tabela de Correspondência: Infração vs. Penalidade e Multa

Natureza / Gravidade	Conduta / Infração Administrativa Cometida	Sanção Principal Aplicável	Percentual de Multa	Base de Cálculo da Multa
Leve	Descumprimento de obrigações acessórias (ex: atraso na entrega do cardápio mensal ou planilhas de POPs).	**Advertência** *(cabível na primeira ocorrência se não houver dano)*	**0,5%**	Sobre o valor estimado mensal da unidade afetada.
Média	**Inexecução parcial:** Falha pontual nas gramaturas e incidências do cardápio; falta episódica de insumos;	**Multa**	**1,0% a 5,0%**	Sobre o valor do dia da ocorrência.
Grave	**Retardamento injustificado:** Atrasar a abertura das portas no horário fixado (11h) ou atrasar o prazo global de 90 dias para início das unidades.	**Multa**	**0,5% por dia** *(limite de 10%)*	Sobre o valor diário correspondente ao subsídio estimado da unidade.
Grave	**Falha de Controle Sanitário:** Infração às normas de higiene que gere notificação da Vigilância Sanitária ou risco à segurança alimentar.	**Multa** com abertura de Processo de Impedimento	**5,0% a 15%**	Sobre o valor estimado anual da unidade infratora.
Grave	**Fraude no Controle de Caixa:** Deixar de emitir o Cupom Fiscal Eletrônico (NFC-e) ou cobrar valor superior aos R$ 2,90 fixados, emitir cupons extras sem o devido fornecimento.	**Impedimento de Licitar e Contratar** *(Art. 156, III)*	**10% a 20%**	Sobre o valor global estimado para o exercício (12 meses).

Grave	**Descontinuidade/Falta de Pessoal:** Interrupção do funcionamento de qualquer unidade por falta de equipe ou descumprimento do quadro mínimo.	**Impedimento de Licitar e Contratar** *(prazo de até 3 anos)*	**2,0% por dia** de paralisação	Sobre o valor mensal do subsídio do ponto de atendimento afetado.
Gravíssima	**Inexecução Total:** Abandono do contrato, subcontratação do objeto ou fraude comprovada com documentos/declarações falsas.	**Declaração de Inidoneidade** *(Art. 156, IV)*	**20% a 30%**	**Sobre o valor total global atualizado do contrato (5 anos).**
Gravíssima	Prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).	**Declaração de Inidoneidade** e encaminhamento ao MP	**30%** *(Teto Legal)*	**Sobre o valor total global atualizado do contrato (5 anos).**

8. Critérios de medição e pagamento

8.1 Critérios de Medição

Para fins de medição e pagamento, será considerado o quantitativo de refeições efetivamente produzidas e distribuídas nas unidades do Restaurante Popular, devidamente registrado e atestado pela fiscalização contratual.

A execução dos serviços será dimensionada com base no quantitativo global e diário , distribuídas entre as unidades do Restaurante Popular, conforme a demanda verificada.

Os quantitativos estimados para cada unidade possuem caráter referencial para fins de planejamento e dimensionamento da execução dos serviços, não constituindo quantitativo fixo ou limite individual obrigatório para fins de medição e pagamento.

Poderá haver variação na quantidade de refeições distribuídas entre as unidades, de acordo com a demanda efetivamente verificada, desde que observado o quantitativo global estabelecido para a execução do objeto.

A eventual redistribuição do quantitativo de refeições entre as unidades não caracterizará alteração contratual, desde que mantido o objeto contratado e observado o quantitativo global previsto.

A medição será realizada mensalmente, com base nos registros diários das refeições efetivamente produzidas e distribuídas, observados os controles adotados pela Administração e os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

O pagamento será efetuado de acordo com os quantitativos efetivamente medidos e atestados, aplicando-se os preços contratados, não sendo devido pagamento por refeições não produzidas e distribuídas, ressalvadas as condições expressamente previstas no instrumento contratual.

8.2 Recebimento

Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante a verificação da execução dos serviços no período de referência, para fins de conferência do atendimento às especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta da Contratada e no instrumento contratual.

Para fins de recebimento e medição, serão considerados os registros relativos às refeições efetivamente produzidas e distribuídas nas unidades do Restaurante Popular, bem como as demais informações e documentos necessários à verificação da regular execução dos serviços.

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando executados em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, quando as refeições apresentarem condições inadequadas para consumo ou quando forem constatadas irregularidades que comprometam a qualidade, a segurança alimentar ou a adequada execução do objeto, devendo a Contratada promover a imediata regularização das inconformidades, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da adequada execução dos serviços no período de referência, da conformidade dos quantitativos medidos e da inexistência de pendências que impeçam o respectivo atesto, observados os procedimentos estabelecidos pela Administração.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à qualidade, quantidade ou demais condições da prestação dos serviços, observar-se-á o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo efetuado o recebimento da parcela incontroversa, quando cabível.

O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências verificadas na execução dos serviços ou para o saneamento de irregularidades na documentação apresentada não será computado para fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade dos serviços prestados, pela segurança dos alimentos fornecidos e pelo cumprimento das obrigações contratuais e legais aplicáveis.

8.3 Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado mensalmente, mediante a medição dos serviços efetivamente executados no período de referência, considerando-se o quantitativo de refeições efetivamente produzidas e distribuídas nas unidades do Restaurante Popular.

A medição mensal será realizada com base nos registros de controle das refeições distribuídas, devidamente conferidos e atestados pela fiscalização contratual, observados os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

Após a aprovação da medição, a Contratada deverá apresentar a respectiva Nota Fiscal e os demais documentos necessários ao processamento da despesa, conforme os procedimentos estabelecidos pela Administração.

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da apresentação da documentação necessária à liquidação da despesa, devidamente regularizada.

Eventuais refeições não produzidas ou não distribuídas não serão consideradas para fins de medição e pagamento.

A constatação de irregularidades na execução dos serviços poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, inclusive a correção da execução, glosa dos quantitativos não executados ou em desacordo com as condições estabelecidas, e aplicação das sanções previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

8.4 Reajuste e Reequilíbrio Econômico-Financeiro

Os preços contratados permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, observada a legislação aplicável.

Após o interregno de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados pela variação do IPCA-alimentação e bebidas, ou por outro índice que venha a substituí-lo, observada a legislação vigente. O reajuste será aplicado sobre o valor total unitário da refeição preço subsidiado + preço fixo, contudo a administração determinará se irá absorver todo reajuste ou se haverá repasse à população.

Independentemente do reajuste previsto, fica assegurada a possibilidade de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021, quando comprovada a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que tenham provocado alteração significativa dos encargos assumidos pela Contratada, ou de situações de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe que inviabilizem ou onerem excessivamente a execução contratual.

O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalizado pela Contratada e acompanhado de documentação suficiente para demonstrar o fato que fundamenta a solicitação, sua repercussão sobre os custos da contratação e o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e o desequilíbrio alegado.

A Contratada deverá apresentar, sempre que pertinente, documentos que permitam a análise da variação dos custos envolvidos na execução do objeto, incluindo notas fiscais, documentos de aquisição de gêneros alimentícios ou outros insumos, planilhas de composição de custos e demais elementos comprobatórios necessários à avaliação do pedido.

A mera variação ordinária dos preços de mercado, por si só, não caracterizará hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, devendo ser demonstrada a ocorrência de evento que se enquadre nas hipóteses legais e a efetiva repercussão sobre a equação econômico-financeira originalmente estabelecida.

A análise e eventual concessão do reajuste ou do reequilíbrio econômico-financeiro dependerão da comprovação dos requisitos legais e da manifestação dos setores competentes da Administração, observados os procedimentos previstos na legislação e no instrumento contratual.

9. Forma e critérios de seleção do fornecedor

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO,** sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO DO ITEM O INTERVALO DE LANCES SERÁ DE R$ 0,01 (um centavo).**

10. Estimativas do valor da contratação

O custo estimado máximo da contratação, correspondente à parcela subsidiada pelo Município, é de **R$ 4.414.476,00 (quatro milhões, quatrocentos e quatorze mil, quatrocentos e setenta e seis reais) por ano**, considerando o valor máximo pago pelo Município de R$ 6,31 (seis reais e trinta e um centavos).
Considerando a participação dos usuários, fixada em R$ 2,90 (dois reais e noventa centavos) por refeição, estima-se que o valor integral do serviço, somadas as parcelas custeadas pelo Município e pelos usuários, seja de **R$ 6.443.316,00 (seis milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, trezentos e dezesseis reais) por ano**.

Para a vigência contratual estimada de 5 (cinco) anos, equivalente a 60 (sessenta) meses, o valor total estimado da contratação é de R$ 32.216.580,00 (trinta e dois milhões, duzentos e dezesseis mil, quinhentos e oitenta reais), dos quais **R$ 22.072.380,00 (vinte e dois milhões, setenta e dois mil, trezentos e oitenta reais) correspondem ao subsídio municipal**, e R$ 10.144.200,00 (dez milhões, cento e quarenta e quatro mil e duzentos reais) correspondem à participação financeira estimada dos usuários ao longo da vigência contratual.

11. Adequação orçamentária

As despesas decorrentes da presente contratação, com vigência total prevista de 5(cinco) anos, correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

02.002.001.04.244.0402.2.040.3.3.90.39.00 FICHA 00109 FONTE 1500000 GOVERNO

A dotação segue como Anexo III deste Termo de Referência.

Para exercícios financeiros subsequentes, a cobertura das despesas estará garantida nos respectivos instrumentos de planejamento da Administração tais como PPA, LDO e LOA vigentes a cada período, devendo as dotações serem apostiladas ao contrato sem que desse fato resulte termo aditivo.

12. Disposições finais

As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Acompanham este Termo de Referências os seguintes documentos técnicos:

Anexo I - Planilha de incidência

Anexo II - Mapas por região.

Anexo III - Disponibilidade orçamentária e financeira

São João del-Rei, 23 de outubro de 2026.

Lucas Mourão Coelho Barbosa Assessor Especial de Tecnologia e Informatização *Secretaria Municipal de Governo e Gabinete*	De acordo, encaminhe-se p/ análise e providências. **Marcelo Mourão Coutinho** *Secretaria Municipal de Governo e Gabinete*

PREFEITURA
SÃO JOÃO DEL-REI
Rua Ministro Gabriel Passos, nº 199, CEP: 36.307-330 - São João del-Rei / MG
0800 678 1000 - gabinete@saojoaodelrei.mg.gov.br - CNPJ: 17.749.896/0001-09

ITEM	Especificação	UN.	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL	VALOR TOTAL SUBSIDIADO (5 ANOS)	VALOR TOTAL SUBSIDIO + USUÁRIO (5 ANOS)
				R$			
1	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de administração, gerenciamento operacional, fornecimento de insumos, preparo e distribuição de refeições completas no âmbito do Restaurante Popular, incluindo mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos necessários à execução dos serviços nas unidades do Município de São João del-Rei/MG, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	Refeição	2.650/dia; 58.300/mês; 699.600/ano	R$ 6,31 (subsídio municipal por refeição)	R$ 4.414.476,00	R$ 22.072.380,00	R$ 32.216.580,00