

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FMASVV

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 87372/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.166/2021 a contratação de Empresa Especializada no **Fornecimento de Alimentação** (Refeições almoço e janta), conforme as especificações, quantidades estimadas e condições constantes neste Termo de Referência para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Vila Velha/ES-PMVV;

LOTE ÚNICO - REFEIÇÃO					
Item	Descrição	Unid	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo III, com restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz integral), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 (um) porção de prato principal cozido de 120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em	Unid	9.103	R\$ 26,16	R\$ 238.134,48



	embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 690g.				
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo IV, sem restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem	Unid	79.196	R\$ 28,96	R\$ 2.293.516,16



furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz branco), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, farofa, pirão, purê, macarrão ou suflê), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 porção de prato principal cozido de 120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote descartável				
---	--	--	--	--



	deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 770g.				
03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA Refeição; tipo: individual, consistência pastosa; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz em consistência pastosa), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo processado em consistência pastosa), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, pirão, purê em consistência pastosa), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C" processado em consistência pastosa), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções, todos processados em consistência pastosa) e 01 (um) porção de prato principal de 120g (ave, carne bovina ou peixe, devendo estar totalmente isentos de ossos, espinhas, gorduras aparentes e aponeuroses e processados até consistência pastosa); as preparações deverão ser homogêneas, sem presença de grumos ou partes sólidas que comprometam a deglutição, podendo ser ajustadas com caldos ou molhos para atingir a consistência adequada, sem prejuízo do valor nutricional; conforme	Unid	2.731	R\$ 26,68	R\$ 72.863,08



	escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característicos; higiênico-sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmitta deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 670g.				
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL Refeição; tipo: bebida; composição: suco de polpa natural, preparado a partir de polpa de fruta, com adição de água potável, sem adição de conservantes artificiais, devendo ser disponibilizado na proporção mínima de 200ml por pessoa; acondicionamento: deverá ser armazenado e transportado em garrafa térmica com capacidade de 10 (dez) litros, devidamente higienizada, resistente, íntegra e em perfeito estado de conservação, garantindo a manutenção da temperatura adequada; deverá ser disponibilizado copo descartável, em material plástico, resistente, atóxico, íntegro e em perfeito estado de conservação, para consumo individual; características: o produto deve apresentar cor, odor	Unid	91.030	R\$ 8,32	R\$ 757.369,60

	e sabor característicos da fruta utilizada, sendo vedada a presença de odores ou sabores estranhos; higiênico-sanitária: isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos; preparo: deverá ser preparado em condições adequadas de higiene, com uso de água potável e polpa de procedência comprovada; transporte: deve ser realizado em condições que garantam a conservação e a qualidade do produto até o momento do consumo; complementos: deverá acompanhar 01 (um) sachê de açúcar e, para as refeições com restrição, 01 (um) sachê de adoçante; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito à verificação no ato da entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: volume suficiente para atender a proporção mínima de 200ml por pessoa.				
Valor total		R\$ 3.361.883,32			

1.2. Os itens são considerados bem comum por se tratar de materiais cujos padrões de qualidade puderam ser objetivamente definidos neste termo de referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, nos termos do inciso XIII do artigo 6º da Lei 14.133/2021;

1.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado a partir da data de publicação no Diário Oficial, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação;

1.4. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais descartáveis necessários para os itens e (copos, guardanapos, talheres), sacolas, bandejas e vasilhas, necessários para a entrega ou disposição dos alimentos;

1.5. No preço aqui estabelecido já estão incluídas as despesas tais como: frete, impostos, taxas, horas extras, mão-de-obra para o acondicionamento dos produtos e demais encargos sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários que incidam direta ou indiretamente no objeto.

1.6. Quanto às Necessidades Alimentares:

1.6.1. Sem Restrição: Alimentos que por suas características podem ser servido ao público em geral, ou seja, para pessoa(s) que possa(m) consumir qualquer tipo de alimento, desde que de forma balanceada e saudável;

1.6.2. Com Restrição: Alimentos que por suas características podem ser servido a(s) pessoa(s) que possua(m) alguma situação de saúde que restrinja ou abrevie o consumo de algum alimento ou grupo alimentar, como por exemplo: pessoas com colesterol alto ou diabetes;

1.6.3. Consistência Pastosa: Alimentos preparados ou modificados de forma a apresentar consistência pastosa, homogênea e de fácil mastigação e deglutição, destinados a pessoa(s) que necessite(m) de adaptação da textura dos alimentos em razão de condições de saúde, dificuldades de mastigação, deglutição ou outras necessidades nutricionais específicas.

1.7 O regime adotado é de fornecimento continuado de refeições prontas e transportadas (almoço e jantar). O potencial de

economia de escala está plenamente observado, uma vez que a centralização da produção na estrutura própria da futura contratada dispensa o órgão de arcar com custos de instalação, manutenção de cozinha e maquinário industrial. Além disso, o agrupamento do volume total diário de almoços e jantares otimiza a logística de transporte e a compra de insumos em grande quantidade, refletindo diretamente na redução do custo unitário por refeição e garantindo a maior vantajosidade econômica para a Administração.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativa para a contratação

2.1.1. A Prefeitura Municipal de Vila Velha, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, implementa neste Município o Sistema Único de Assistência Social - SUAS, desde sua adesão no ano de 2005, quando solicitou a Gestão Plena, significando para a população a oferta de serviços da Proteção Social Especial - PSE de Média e Alta Complexidade.

2.1.2. A PSE organiza a oferta de serviços, programas e projetos de caráter especializado, que tem por objetivo contribuir para a reconstrução de vínculos familiares e comunitários, o fortalecimento de potencialidades e aquisições e a proteção de famílias e indivíduos para o enfrentamento das situações de risco pessoal e social, por violação de direitos.

2.1.3. A PSE Média Complexidade destina-se à famílias e indivíduos que já se encontram em situação de risco e que tiverem seus direitos violados por ocorrência de abandono, maus-tratos, abuso sexual, uso de drogas, entre outros aspectos, através do Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS, Serviço Especializado em Abordagem

Social - SEAS e Centro Especializado para População em Situação de Rua - Centro POP.

2.1.4. A PSE Alta Complexidade, por sua vez, tem como o objetivo ofertar serviços especializados, em diferentes modalidades e equipamentos, como Abrigos, Albergues, dentre outros, com vistas a afiançar segurança de acolhida a indivíduos e/ou famílias afastados temporariamente do núcleo familiar e/ou comunitários de origem, bem como por ocasião de situação de Calamidade Pública e Emergencial, provocados por fenômenos da natureza ou desastres.

2.1.5. A Proteção Social Especial - PSE nos Acolhimentos (Alta Complexidade) bem como no Centros Pop (média complexidade), a garantia de alimentação do tipo refeição constitui-se como parte fundamental dos serviços prestados, garantindo assim o direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência do indivíduo nos equipamentos da Proteção Social Especial - PSE, indivíduos estes com vínculos familiares rompidos ou fragilizados e ou em situação de rua, ambos com insuficiência ou ausência de renda e que necessitam de proteção integral.

2.1.6. Tendo em vista ainda, a Resolução nº 109 do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS) tipifica os Serviços Socioassistenciais disponíveis no Brasil, onde na organização ao Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua e Serviço de Acolhimento Institucional assegura ao acolhido a alimentação, conforme descrito abaixo:

"Ter acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados a necessidades específicas;"

2.1.7. A Coordenação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, de seus programas, projetos e ações, conforme a Lei Municipal nº. 6.392/2020, reconhece que a alimentação adequada é direito social fundamental, inerente a dignidade da pessoa humana, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se fizerem necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, priorizando os segmentos mais vulneráveis.

2.1.8. Levando-se em consideração as ações desta Secretaria, que são voltadas para o desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos socioassistenciais e tendo em vista a garantia do direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência em nossos equipamentos públicos.

2.1.9. Mediante toda as considerações já realizadas, a crise econômica, e o aumento das famílias em situação de pobreza, o risco da descontinuidade do fornecimento dos alimentos ocasionaria ao indivíduo baixa no sistema imunológico, adoecimento, desnutrição e por consequência podendo acarretar sua morte. Ressalvando, que é direito básico do ser humano, conforme Art. 6 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

"Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição."

2.1.10. Dada a importância e a essencialidade do objeto, sendo esta de cunho alimentar, que em determinados serviços da Assistência Social automaticamente implica em saúde e sobrevivência dos indivíduos, não há possibilidade de permitir a descontinuidade da prestação dos serviços, sem que resultem em prejuízos gravíssimos à referida população.

2.2 Justificativa Técnica e Econômica para único lote

2.2.1 Adoção do critério de julgamento por lote único mostra-se técnica e economicamente adequada em razão da natureza integrada dos serviços que compõem o objeto da contratação. Sob o aspecto técnico, os itens possuem relação de interdependência e complementaridade operacional, de forma que sua execução/fornecimento por uma única contratada assegura maior padronização, compatibilidade, eficiência operacional e melhor gestão contratual.

2.2.2 A divisão em itens distintos poderia ocasionar incompatibilidades técnicas, dificuldades de integração, conflitos de responsabilidade entre fornecedores e aumento do risco de descontinuidade na execução do objeto.

2.3 Justificativa da não aplicação dos ART. 47 e 48 da LC 123/2006

2.3.1 Justifica-se a não aplicação dos benefícios previstos nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, tendo em vista que:

2.3.2 A deflagração do certame exclusivo às ME/EPP's importa em redução na fase de lances de preços, podendo representar aquisições não vantajosas para o município, e, por conseguinte, não garantido economicidade à municipalidade;

2.3.3 Se mantivermos a ampla concorrência, a possibilidade de disputa de preços entre os fornecedores será maior e, com isso, os valores, possivelmente, serão mais vantajosos à Administração Pública Municipal. Ainda, mostra-se conveniente a contratação por lote tendo em vista determinadas especificidades e quantidade, assegurando assim a estimativa de ganhos em termos de economia de escala, na medida em que a maior quantidade de objetos de mesma natureza (lote), propicia condições de propostas mais vantajosas para a Administração, haja vista a disponibilidade de estoques dos fornecedores pelo incremento do fluxo da produção e pelo aproveitamento mais eficiente dos recursos logísticos;

2.3.4 Ainda, a contratação nessa modalidade oferece maior eficiência operacional e celeridade processual ao mecanismo de aquisição, possibilitando o prosseguimento imediato da instrução na medida que os grupos forem adjudicados no certame;

2.3.5. Com base nisso, conclui-se que não há ilegalidade no procedimento licitatório com relação à ausência de aplicação de tratamento diferenciado às pequenas empresas e microempresas, já que a presente exceção está prevista no artigo 48, inciso III, da lei complementar referida, que estabelece que deverá haver previsão de cota exclusiva para aquisição de bens de natureza divisível, o que não é caso desta contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. 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 e responsabilidade socioambiental: Sempre que possível, os itens deverão observar critérios de sustentabilidade, como uso de materiais de baixo impacto ambiental e possibilidade de reciclagem.

4.2 Da participação de consórcio, cooperativas e da subcontratação:

4.2.1 Quanto a participação de Empresas em consórcio, informamos que para o presente objeto, optamos nesse ato pela vedação, justificando que o objeto a ser contratado, em todos os lotes, não possui complexidade para tanto. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei nº 14.133/2021, que em seu Art. 15 que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

4.2.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Da Garantia Contratual:

4.3.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.3.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá que realizar a sua apresentação antes da assinatura do contrato.

4.3.3. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.4. Qualificação Técnica

4.4.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente assinado, carimbado e em papel timbrado da empresa;

4.4.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

A. A empresa a ser contratada deverá apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa a ser contratada realizado ou estar realizando a prestação dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;

B. Com a finalidade de tornar objeto o julgamento da qualificação técnica, considera-se compatível o atestado que expressamente certifique que a empresa a ser contratada já forneceu pelo menos 50 % (cinquenta por cento) dos itens deste Termo de Referência.

C. A empresa a ser contratada poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu

anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior. Será permitido o somatório dos atestados.

D. A empresa deverá apresentar atestado comprovando que executou serviço compatíveis com o objeto licitado por período não inferior a 1 (um) ano;

4.4.3. Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) na fase de habilitação.

4.4.4. Para todos os itens deste Termo de Referência, será exigido:

4.4.5. Comprovante de inscrição e situação cadastral na Receita Federal com descrição da atividade econômica principal 56.20.1.02 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;

4.4.6. Certidão de Registro de Quitação da Pessoa Jurídica (CRQ), atualizada, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da sede ou filial da CONTRATADA, de acordo com a Resolução nº 378, de 28 de Dezembro de 2005, e suas alterações Resolução nº 544/2014 e Resolução nº 662/2020.

4.4.7. Indicação pela contratada do(s) Responsável(eis) Técnicos, com nível superior em Nutrição, devidamente registrado no conselho Regional de Nutricionista (CRN), integrante(s) e seu quadro funcional, até a data prevista para entrega dos documentos, devidamente assinada pelo representante legal da empresa e pelo responsável técnico indicado, de acordo com a Resolução nº 662/2020.

4.4.8. Deverá(ão) ser apresentado(s) no ato da assinatura do contrato a comprovação da existência do profissional no quadro funcional da licitada que deverá ser feita, através de:

A. Apresentação da cópia da Carteira de Trabalho; ou

B. Através do contrato social da empresa, devidamente registrado na Junta Comercial no caso de sócio; ou

C. Contrato de prestação de serviços, com firmas devidamente reconhecidas.

4.5. Dos Requisitos EXTRAORDINÁRIOS

4.5.1. A Licitante deverá apresentar junto com a proposta comercial escrita:

A. Alvará de Vigilância Sanitária da SEDE DA Empresa contratada, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde do município competente, com validade na data da contratação;

B. Alvará de funcionamento da empresa, onde presentemente está localizado a produção de suas refeições, expedido pela Prefeitura do município, com validade da data da contratação;

C. Certificado sanitário de veículo para transporte de alimentos.

5. DA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA

5.1. A arrematante, sendo habilitada, deverá apresentar amostra para avaliação dos itens ofertados, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de solicitação, sem ônus para o Município;

5.2. Todas as amostras deverão ter suas características preservadas, devendo ser entregues em embalagens lacradas, com identificação do produto de forma legível, devendo ser consideradas as seguintes quantidades por Lote:

5.2.2. Deverá apresentar no mínimo 01 (uma) porção do produto correspondente ao Item 01, 01 (uma) porção do produto correspondente ao Item 02, 01 (uma) porção do produto

correspondente ao Item 03 e 01 (uma) porção do produto correspondente ao Item 04.

5.3. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) da Prefeitura Municipal de Vila Velha, Setor COPAGES/COMPRAS, situado à Rua Henrique Laranja, 397, Centro, Vila Velha, ES, CEP: 29.100-350, telefone: (27) 3149-7508, no horário de 9h às 17h;

5.4. Imediatamente após a entrega, as amostras serão submetidas à análise da Equipe Técnica da Secretaria, que emitirão laudo de avaliação das respectivas amostras, para cada Lote, levando-se em conta os seguintes critérios para avaliação:

5.4.1. Armazenamento: será verificada a forma de acondicionamento e conservação, bem como preservação das características dos produtos e conformidade entre a apresentação e as especificações do Termo de Referência;

5.4.2. Proporção: será verificada a proporcionalidade em relação à quantidade e peso em conformidade com as especificações do Termo de Referência;

5.4.3. Qualidade: será verificado o aspecto, aroma, sabor e outras características que assegurem a conformidade entre os produtos apresentado e as especificações do Termo de Referência.

5.5. O proponente, desde já, fica ciente de que deverá retirar os itens (não descartáveis) utilizados para apresentação das amostras, no mesmo local de entrega, após a avaliação, sob pena de, não o fazendo, sua conduta ser considerada como renúncia, sob pena de descarte, passados 30 (trinta) dias consecutivos.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO

6.1.1. A execução dos serviços se iniciará no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados a partir autorização de fornecimento, ressalvados os casos de Situação Emergencial e/ou de Calamidade Pública, quando a execução deverá ser de forma imediata;

6.1.2. QUANTIDADE: a quantidade solicitada para fornecimento, pela CONTRATANTE, corresponderá a demanda dos equipamentos públicos, conforme previsto no ANEXO 03 deste Termo de Referência, sua solicitação diária poderá sofrer alterações levando-se em consideração possíveis readequações ao cronograma tendo em vista a oscilação do número de usuários atendidos, respeitadas a descrição e quantidades registradas.

6.1.3. PREPARAÇÃO: a preparação das refeições, resguardada as especificidades de cada item, deverá ser realizada nas dependências da CONTRATADA, por profissionais, utilizando-se técnicas culinárias adequadas, com materiais e utensílios específicos para tal fim, devendo ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, observando-se as exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.

6.1.4. Necessidades Alimentares: a CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA, no momento da solicitação, quando houver necessidade de fornecimento de refeições com restrição alimentar ou de consistência pastosa, observadas as definições constantes nos itens 1.7.2 e 1.7.3 deste instrumento.

6.1.5. ARMAZENAMENTO: o armazenamento dos produtos objeto deste Termo deverá ser de forma que os mesmos não sofram alterações em suas propriedades, não se apresentem danificados, não mude o sabor, a cor e a qualidade em seus aspectos gerais, devendo estar próprios para consumo,

observando-se as exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela vigilância sanitária. Cabe ressaltar que a empresa deverá disponibilizar caixas térmicas em quantidades suficientes para manutenção das temperaturas dos alimentos quentes e frios aos locais onde serão entregues a alimentação, a fim de permanecer até o final do dia no local e posterior recolhimento da empresa.

6.1.6. PROPORÇÃO: o(s) item(ns) deve(m) ser variado conforme indicado a baixo:

A. No cardápio sem restrição deverão constar: 02 (duas) porções de acompanhamentos (arroz e feijão), 01 (uma) guarnição, 02 (duas) porções de salada cozida/refogada, 01 (uma) porção de prato principal e 01 (uma) porção de salada crua;

B. No cardápio com restrição deverão constar: 02 (duas) porções de acompanhamentos (arroz e feijão), 02 (duas) porções de salada/refogada, 01 (uma) porção de prato principal e 01 (uma) porção de salada crua.

C. No cardápio com consistência pastosa deverão constar: 02 (duas) porções de acompanhamentos (arroz e feijão), 01 (uma) guarnição, 02 (duas) porções de salada cozida/refogada e 01 (uma) porção de prato principal.

6.1.7. As guarnições, saladas e prato principal não poderão ser repetidas no almoço e na janta do mesmo dia em que se realizar a entrega.

6.1.8. As guarnições, saladas e prato principal, não poderão ser repetidas por mais de 02 (duas) vezes na semana.

6.1.9. As farofas não poderão possuir em sua composição quantidade de farinha de mesa superior a 30%.

6.1.10. A proporção em relação à quantidade e peso deverá estar em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

6.1.11. QUALIDADE: o aspecto, aroma, sabor e outras características que assegurem a conformidade entre os produtos apresentado deverá estar em concordância com as especificações do Termo de Referência.

6.1.12. LOCAL DE ENTREGA: A entrega será realizada nos setores solicitantes, nos respectivos endereços constantes no **ANEXO 02** - endereço dos setores, do Termo de Referência, devendo os produtos a serem transportados conforme o preconizado pela legislação ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002.

6.2. DO RECEBIMENTO DO ITEM

6.2.1. Os produtos a serem entregues, conforme estabelecido no item 9.12. - LOCAL DE ENTREGA, deverão ser recebidos pelo Coordenador do equipamento e/ou servidor designado, pela Administração, para tal finalidade. O recebimento dos produtos será com no máximo 30 minutos antes dos horários da distribuição as refeições;

6.2.2. Os itens deverão ser fornecidos e entregues pela CONTRATADA nas datas e horários estabelecidos pelo CONTRATANTE, em local a ser indicado no momento de emissão da Autorização de Fornecimento, devidamente acondicionados em embalagens higiênicas adequadas e transportados em caixas térmicas com dispositivos para manutenção da temperatura durante o transporte até a entrega conforme preconizado pela legislação ANVISA RDC 216/04 e RDC 275/02, proporcionando a sua perfeita conservação até o momento do seu consumo.

6.2.3. A CONTRATADA deverá entregar o objeto acompanhado de Declaração de Entrega e canhoto de acordo com o modelo abaixo:

COMPROVANTE DE ENTREGA	CANHOTO DO COMPROVANTE DE ENTREGA
Nome da empresa: Endereço e Telefone Foi entregue pela empresa os itens e quantidades abaixo: Desjejum () Desjejum () Marmitex () Marmitex () Local: _____ Horário: _____ Vila Velha, ____ de ____ de 20____. Assinatura do servidor: _____ Assinatura do responsável pela empresa: _____	Foi entregue pela empresa Nome da Empresa os itens e quantidades abaixo: Desjejum () Desjejum () Marmitex () Marmitex () Local: _____ Horário: _____ Vila Velha, ____ de ____ de 20____. Assinatura do servidor: _____ Assinatura do responsável pela empresa: _____

6.2.4. A CONTRATADA deverá aguardar a conferência e recebimento pelo Coordenador do equipamento e/ou servidor designado, pela CONTRATANTE, para tal finalidade, que será responsável por assinar o Comprovante de Entrega.

6.2.5. A entrega, além das exigências sanitárias vigentes, deve obedecer aos requisitos do Artigo 4º do decreto municipal nº 125/2006, obedecendo os critérios de higiene no transporte de alimentos para o consumo humano ou correlatos.

6.2.6. Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os

produtos não atendem as especificações técnicas do objeto contratado, ou o preconizado pela legislação RDC 216/04 e RDC 275/02, poderá a CONTRATANTE rejeitá-los, integralmente ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA a providenciar a sua imediata substituição, a expensas da mesma.

6.2.7. A entrega será realizada no(s) horário(s) estabelecido(s) pelo CONTRATANTE, em local indicado no anexo II, deste Termo de Referência.

6.2.8. O(s) item(s) deve(m) estar prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas;

6.2.9. Os produtos a serem entregues deverão estar de acordo com as especificações deste termo de referência, observando ainda que:

A. Os produtos deverão estar em perfeita acondicionamento, sendo transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação;

B. Os produtos deverão estar em condições adequadas de embalagem e intactas;

C. Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade.

D. Em caso de divergência entre a descrição dos materiais/produtos indicados e o constante deste Termo de Referência, prevalecerá esta última.

E. A empresa licitante poderá ofertar produtos similares/ou equivalentes aos de referência, desde que atendam às especificações exigidas e apresentem padrão de qualidade e desempenho equivalentes.

F. Os produtos que possuem prazo de validade não poderá ser inferior a 03 (três) meses, na data de entrega.

G. Quaisquer produtos que não estiverem de acordo com o estabelecido no presente termo, bem como normas e legislação vigente serão rejeitados, com a devida anotação no verso da nota fiscal, devendo ser substituídos pela contratada imediatamente da comunicação pela fiscalização.

H. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outra relacionada ao fornecimento do produto, são de responsabilidade da contratada.

I. Uma vez que os fabricantes podem alterar as características de seus matérias/produtos a qualquer tempo e sem prévio aviso, é de responsabilidade da empresa licitante, a certificação de que o produto cotado mantém-se de acordo com as especificações exigidas.

J. Caso seja necessário alterações na Nota Fiscal, mediante a rejeição/substituição de algum material/produto, a Nota Fiscal deverá ser corrigida de acordo com a quantidade e especificação do material/produto entregue de fato no ato.

L. A CONTRATADA deverá aguardar a conferência e recebimento pelo Coordenador do setor e/ou servidor designado, pela CONTRATANTE, para tal finalidade, que será responsável por assinar o Comprovante de Fornecimento.

M. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais descartáveis necessários (copos, guardanapos, talheres, utensílios, mexedores, sacolas, bandejas e vasilhas) em quantidades adequadas para a entrega ou disposição dos alimentos.

N. Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os produtos não atendem as especificações técnicas do objeto contratado, ou o preconizado pela legislação Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002, poderá a CONTRATANTE rejeitá-los,

integralmente ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA a providenciar a sua imediata substituição, a expensas da mesma.

6.3. LEGISLAÇÃO ESPECIFICA

6.3.1 Nenhum ponto desse Termo de Referência prevalecerá sobre as normas as condicionantes estabelecidas sobre a Lei 14.133/2021 ou outra legislação que rege o objeto, além de outras normas que venham assegurar o cumprimento dos princípios inerentes, bem como, legislação municipal e disposição do Tribunal de Contas do Estado do Espírito Santo (TCE/ES).

6.3.2 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).

6.3.3 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 da ANVISA (Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento.

6.3.4 Decreto municipal nº 125/2006, de 07 de Dezembro de 2006 (Regulamenta a Lei Municipal nº 2.886, de 19/01/94, dispondo sobre a inspeção e fiscalização sanitária de veículos destinados ao transporte de alimentos para o consumo humano).

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

7.1.1. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o objeto do Contrato através de fiscais devidamente designados para esta função;

7.1.2. Fiscalizar a ocorrência de irregularidades em relação aos alimentos, tais como: vencimento do prazo de validade, deterioração, desvios e furtos, dentre outros, para que sejam tomadas as devidas providências;

7.1.3. Observar a exigência da legislação em vigor, em especial ao que se refere as normas de Vigilância Sanitária, bem como da rotulagem das embalagens, inclusive quanto as informações nutricionais;

7.1.4. Proporcionar todas as condições necessárias para que a CONTRATADA possa cumprir as obrigações assumidas no contrato;

7.1.5. Exigir a comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existências de instalações compatíveis com o produto que a CONTRATADA se propõe a fornecer;

7.1.6. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, podendo para isso ordenar a imediata retirada/substituição de alimentos utilizados na preparação dos produtos finais, que estejam em desacordo.

7.1.7. Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

7.1.8. Designar servidor(es) como executor(es) do(s) Contrato(s);

7.1.9. Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;

7.1.10. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;

7.1.11. Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

7.1.12. Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

7.1.13. O pagamento à(ao) Contratada(o) será efetuado pela SEMAS/PMVV após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado pela SEMAS/PMVV.

7.1.14. Não será efetuado nenhum pagamento ao(à) Contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.1.15. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do Contrato;

7.1.16. Comunicar a CONTRATADA, por meio de notificação, as irregularidades observadas na execução dos serviços;

7.1.17. Proceder aos pagamentos devidos à CONTRATADA, nos prazos estipulados, salvo em se tratando de erro na emissão da Nota Fiscal;

7.1.18. Fazer, na forma definida na legislação em vigor, retenção de encargos sociais/previdenciários sob sua responsabilidade, aplicáveis ao Contrato, se for o caso;

7.1.19. Instruir seus servidores a respeito das disposições presentes neste Contrato.

7.2. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

7.2.1. Preparar as refeições, responsabilizando-se pelos recursos humanos, veículos, equipamentos e insumos, bem como pelos procedimentos operacionais, para o perfeito desempenho e

confiabilidade dos fornecimentos e demais atividades correlatadas.

7.2.2. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade do material entregue, conforme prevê o código do consumidor, Normas de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária e legislação vigente.

7.2.3. Disponibilizar caixas térmicas em quantidades suficientes para manutenção das temperaturas dos alimentos quentes e frios para os locais onde serão entregues a alimentação, a fim de permanecer até o final do dia no local e posterior recolhimento da empresa.

7.2.4. Garantir a qualidade, a quantidade e a especificidade dos itens conforme o Termo de Referência, sob pena de sofrer As penalidades aplicadas de acordo com a Lei nº 14.133/21.

7.2.5. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todos os alimentos produzidos e fornecidos conforme orientações e exigências da vigilância sanitária e preconizadas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002, com a finalidade de contribuir com a investigação de qualquer ocorrência de alimentos contaminados ou doenças transmitidas por alimentos.

7.2.6. A CONTRATADA deverá realizar o controle e registro de temperatura diário dos alimentos durante todo o processo de produção e também durante o transporte conforme orientações da ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 e Decreto municipal nº 125/2006.

7.2.7. Quando encontrada alguma irregularidade no decorrer da execução do contrato, a CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA à apresentação de laudo de análise físico-química e microbiológica do objeto, realizado por laboratório licenciado pela Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal, acompanhada da respectiva Licença Sanitária.

7.2.8. Nomear encarregado responsável pelos serviços, que terá a obrigação de reportar-se ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas quando detectadas.

7.2.9. Responsabilizar-se, integralmente, por danos causados aos empregados ou a terceiros e respectivos veículos, em caso de acidentes, durante a prestação dos serviços à SEMAS/PMVV.

7.2.10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas internas da Contratante.

7.2.11. A CONTRATADA deverá informar o encarregado responsável pela entrega do objeto a CONTRATANTE e no momento da entrega o mesmo deverá apresentar-se devidamente uniformizado, portando crachá com a identificação, com asseio pessoal, cabelos presos e protegidos e sapato fechado conforme a legislação da ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e o mesmo deverá ter conduta compatível com o serviço público, pautada pela ética e urbanidade no atendimento.

7.2.12. Deverá atender de prontidão a Contratada, no caso de acionamento emergencial;

7.2.13. Estar em conformidade com a sua regularidade fiscal perante aos governos municipal, estadual e federal;

7.2.14. Manter registro junto à autoridade sanitária;

7.2.15. Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 14.133/2021, consolidada.

7.3. DA FISCALIZAÇÃO

7.3.1. A Gestão e Fiscalização contratual ficará a cargo de preposto designados(as) pela Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS), o qual deverá atestar a nota, sem o qual não será permitido qualquer pagamento, em conformidade da Lei 14.133/2024. Competindo-lhe atestar a realização do serviço contratado, observando as disposições do Contrato;

7.3.2. Solicitar a imediata retirada de qualquer funcionário que não corresponda técnica ou disciplinarmente, às exigências, Isso não deverá implicar modificações de prazo ou de condições contratuais;

7.3.3. Exigir o cumprimento de todos os itens desta especificação;

7.3.4. Rejeitar todo e qualquer material ou serviço de má qualidade ou não especificado para a execução dos serviços;

7.3.5. Determinar a suspensão da execução dos serviços, com a consequente suspensão de contagem do prazo, em caso de necessidade ou quando a realização dos serviços puder causar prejuízo às atividades dos equipamentos sociais;

7.3.6. A existência desse acompanhamento não exime a contratada de quaisquer responsabilidades sobre erros ou

omissões que surgirem ou vierem a ser constatadas no decorrer ou depois dos serviços prestados;

7.3.7. O fiscal deverá manter o comprovante de execução dos serviços, fornecido pela contratada, para fins de comprovação futura das datas respectivas, quando da emissão das atestações;

7.3.8. O fiscal será o responsável pelo recebimento da Nota Fiscal e demais documentos pertinentes ao fornecimento do serviço, ao qual deverá realizar Relatório de fiscalização de como foi realizado a prestação do serviço;

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será:

- contagem diária das refeições entregues;
- avaliação da qualidade: temperatura dos alimentos, não respeitadas as proporções e/ou itens que devem compor a refeição, e/ou problemas de higiene.

8.2 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

DA LIQUIDAÇÃO

8.3 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.4 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não

ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- a. o prazo de validade;
- b. a data da emissão;
- c. os dados do contrato e do órgão contratante;
- d. o período respectivo de execução do contrato;
- e. o valor a pagar; e
- f. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.6 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.7 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.8 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.9 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

8.11 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

8.12 O pagamento será efetuado, mediante o fornecimento do objeto, no prazo de 30 (trinta) dias úteis após o encaminhamento da Nota Fiscal e Fatura devidamente atestada pelo órgão requisitante e/ou servidor(es) designado(s) para efetuar o recebimento do objeto.

8.13 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela **contratada**.

8.14 A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: 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.

10. MATRIZ DE RISCO

10.1 A matriz de risco tem o objetivo de identificar, avaliar e mitigar os principais riscos que podem afetar a execução do contrato de aquisição dos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

10.2 O plano de mitigação apresenta estratégias e ações para minimizar ou eliminar os impactos desses riscos, garantindo eficiência, qualidade e cumprimento do contrato

Risco	Probabilidade	Impacto	Estratégia de Mitigação
Desvio de Qualidade ou Contaminação dos Alimentos	Média	Alto	Controle de higiene, laudos e meios de transportar adequados e com controle térmico

			adequado pela contratada.
Atraso na Entrega das Refeições	Média	Alto	Ter estimativas das quantidades, podendo assim fornecedor se programar, cronograma de expedição, estabelecer rotas alternativas, veículo reserva.
Erro na composição do cardápio	Média	Médio	Fiscalização diária no ato do recebimento conferindo se possui todos os componentes.

11. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCO

11.1 Com base na Lei nº 14.133/2021, a Matriz de Riscos é obrigatória apenas para contratações de grande vulto ou regimes integrados/semi-integrados (art. 22, §3º);

11.2 Tratando-se de objeto de baixa complexidade e risco reduzido, a elaboração da matriz torna-se facultativa;

11.3 Assim, em observância aos princípios da eficiência, razoabilidade e proporcionalidade, dispensa-se o instrumento, visto que as obrigações e riscos são perfeitamente mitigáveis por contrato padrão.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ **R\$ 3.361.883,32** (três milhões e trezentos e sessenta e um mil e oitocentos e oitenta e três reais e trinta e dois centavos) conforme custos

unitários apostos na tabela do item 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos do município de Vila Velha, entretanto, a dotação orçamentário constará nos devidos autos.

14. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

O modelo do Termo de Referência adotado trata de Anexo da Portaria Conjunta SEMAD/PGM/ SEMCONT nº 04/2024.

Vila Velha, 17 de setembro de 2026

Zilane Ferreira Lima

Gerente Proteção Social Especial - Média Complexidade

Joana Miranda Eleutério

Gerente de Proteção Social Básica

Julyanna Candida Marques da Cruz

Assistente Público Administrativo

DECLARAÇÃO

APROVO O CONTEÚDO DO TERMO DE REFERÊNCIA DESTINADO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (REFEIÇÕES) ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – FMASVV E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICA, DO TIPO MENOR PREÇO, SEGUINDO A LEI 14.133/2021 E AO DECRETO MUNICIPAL Nº 307/2023

DESSA FORMA, À VISTA DAS INFORMAÇÕES TRAZIDAS AOS AUTOS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 55.893/2026, DECLARO O CUMPRIMENTO DOS INCISOS I E II DO ART. 16 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 101/2000 (LEI DE RESPONSABILIDADE FISCAL), QUE A DESPESA SE ENCONTRA ADEQUADA COM A LEI ORÇAMENTÁRIA ANUAL (LOA) E COMPATÍVEL COM LEI DE DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS (LDO) E AINDA COM O PLANO PLURIANUAL (PPA 2026-2029), ESTANDO O PRESENTE PROCESSO EM CONDIÇÕES DE DAR INÍCIO AOS PROCEDIMENTOS DE LICITAÇÃO.

RATIFICO A CONDIÇÃO DE COMUNS OS BENS A SEREM ADQUIRIDOS ATRAVÉS DO PRESENTE PROCESSO, CONFORME DISPOSTO NO DECRETO MUNICIPAL.

Letícia Goldner Valim

Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXOS

- **ANEXO 01** – RELAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERTADOS E PÚBLICO ALVO POR EQUIPAMENTO;
- **ANEXO 02** – RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS;
- **ANEXO 03** – MÉDIA DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA – DIÁRIA;
- **ANEXO 04** – CALAMIDADE PÚBLICA

ANEXO 01 – RELAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERTADOS E PÚBLICO ALVO POR EQUIPAMENTO				
Unidades de Atendimento			Serviços	Público Alvo
PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL MÉDIA CO	Centro Especializado para População em Situação de Rua – Centro POP	Centro POP	Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua	Pessoa em Situação de Rua.



PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL - ALTA COMPLEXIDADE (PSE - AC)	Rede de Acolhimento	Abrigo João Calvino	Serviço de Acolhimento Institucional	Pessoa em Situação de Rua.
		Albergue Bom Samaritano	Serviço de Acolhimento Institucional	Pessoa em Situação de Rua e Migrantes.
		Abrigo Emergencial	Serviço de Acolhimento em Situação de Calamidade Pública e Emergencial	Famílias e Indivíduos vítimas de sinistros provocados por fenômenos da natureza ou desastres.

ANEXO 02 - RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS	
EQUIPAMENTO	ENDEREÇO
CENTRO-POP	Rua Gonçalves Ledo, 16, Divino Espírito Santo.
ABRIGO JOÃO CALVINO	Rua Luiz Gabeira, 13, Divino Espírito Santo.
ALBERGUE BOM SAMARITANO	Rua Estrada de Capuaba, s/n, Santa Rita.
EM SITUAÇÃO DE CALAMIDADE E EMERGÊNCIA	NÃO HÁ ENDEREÇO JÁ QUE SÃO INSTAURADOS MEDIANTE DECRETAÇÃO DE ESTADO DE CALAMIDADE PÚBLICA.

- O fornecimento do Objeto não se restringe aos endereços mencionados neste anexo, já que nos casos de Calamidade, eventos, capacitações, dentre outros não temos como prever o local onde serão realizados, portando é impossível fornecer o local de entrega nesses casos. O quantitativo é baseado no número máximo de pessoas que serão contempladas em tais situações.
- O endereço do equipamento poderá sofrer alteração, novo endereço será comunicado pelo fiscal do contrato.

ANEXO 03 - PROGRAMAÇÃO MÉDIA DE ENTREGA - DIÁRIA						
Item	Descrição	Ref	QUANTIDADE			
			CPOP	ABS	AJC	TOTAL



01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO	Und	8,11	5,68	8,72	22,51
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO	Und	70,57	49,40	75,86	195,82
03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA	Und	2,43	1,7	2,62	6,75
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL	Und	81,11	56,78	87,19	255,08

*Cálculo da média diária realizada com base na capacidade total atual de cada equipamento dia, reserva de 10% para alimentação com restrição, 3% reservado para alimentação pastosa e restante alimentação sem restrição.

* Trata-Se de uma estimativa do pedido dia, podendo sofrer alterações.

ANEXO 04 - CALAMIDADE PÚBLICA			
Item	Descrição	Ref	QUANTIDADE
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO	Und	1.000
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO	Und	8.700
03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA	Und	300
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL	Und	10.000

- Quantitativo para situação de calamidade e emergência (alagamentos, deslizamentos e incêndios) baseado em experiências anteriores.

ANEXO 05 - HISTORICO DE CONSUMO

CPOP	Jan/26	Fev/26	Mar/26	Abr/26	Mai/26	Jun/26	Média
Com Restrição	-	-	-	-	-	-	-
Sem Restrição	1.970	1.804	2.217	1.983	2.053	2.030	1640

ABS	Jan/26	Fev/26	Mar/26	Abr/26	Mai/26	Jun/26	Média
-----	--------	--------	--------	--------	--------	--------	-------



Com Restrição	209	148	134	118	136	165	151,7
Sem Restrição	1.154	1.146	1.424	1.398	1.326	1.357	1.300,8

AJC	Jan/26	Fev/26	Mar/26	Abr/26	Mai/26	Jun/26	Média
Com Restrição	377	278	171	111	67	142	191
Sem Restrição	1.331	1.179	1.590	1.674	1.705	1.416	1.482,5

TOTAL	Jan/26	Fev/26	Mar/26	Abr/26	Mai/26	Jun/26	Média
Com Restrição	586	426	305	229	203	307	342,7
Sem Restrição	4.455	4.129	5.231	5.055	5.084	4.803	4.792,8