

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO****TERMO DE REFERÊNCIA****CAPÍTULO I
DA DEFINIÇÃO DO OBJETO****1. OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o preparo, acondicionamento, fornecimento e entrega de refeições prontas destinadas aos usuários atendidos pelos serviços da Prefeitura Municipal de Montenegro, em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar e observadas as condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Termo de Referência.

Lote	Item	Unidade de Medida	Qtde estimada	Pedido Mínimo	Descritivo	Valor Unitário de Referência	Valor Total de Referência	Exclusividade ME/EPP
1	1	Un	10.620	05	Fornecimento de almoço com cardápio variado, adulto, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	R\$ 26,17	R\$ 277.925,40	Não
	2	Un	5.000	05	Fornecimento de almoço com cardápio variado, infantil, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	R\$ 18,32	R\$ 91.600,00	Não
2	1	Un	32.620	10	Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde adulto conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	R\$ 15,15	R\$ 494.193,00	Não
	2	Un	20.000	10	Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde infantil conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	R\$ 10,61	R\$ 212.200,00	Não

Legenda:**SMS:** Secretaria Municipal da Saúde**SMDESCH:** Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação**GP:** Gabinete do Prefeito



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

1.2. O objeto da presente contratação foi estruturado em dois lotes, sendo o Lote 1 destinado ao fornecimento de refeições (almoço) para adultos e crianças, e o Lote 2 destinado ao fornecimento de lanches para adultos e crianças.

1.2.1. A divisão em lotes considerou a natureza dos serviços, agrupando itens com características, forma de preparo, insumos, acondicionamento, transporte e logística de entrega semelhantes. As refeições e os lanches destinados ao público adulto e infantil diferenciam-se, essencialmente, pelo porcionamento, mantendo composição e processo de produção compatíveis, razão pela qual foram reunidos no mesmo lote.

1.3. Os quantitativos indicados possuem caráter meramente estimativo, não gerando à Administração a obrigação de contratação da totalidade prevista. O pagamento será realizado apenas pelas refeições e lanches efetivamente fornecidos, recebidos e devidamente atestados pela Contratante.

1.4. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia do consumo e entregues em condições que assegurem a manutenção de sua qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional, de forma a garantir a segurança alimentar dos usuários.

1.5. O intervalo entre o término do preparo das refeições e sua entrega no local de consumo não poderá exceder 2 (duas) horas, devendo a contratada adotar todos os procedimentos necessários para preservar a temperatura, a integridade e a qualidade dos alimentos durante o transporte.

1.5.1. A definição do tempo máximo entre o preparo e a entrega tem por finalidade preservar a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos usuários, garantindo o atendimento às boas práticas de manipulação e transporte de alimentos, sem estabelecer restrição quanto à localização da empresa contratada, observando os princípios da competitividade e da ampla participação previstos na Lei nº 14.133/2021.

1.5.2. As preparações quentes deverão ser mantidas à temperatura mínima de 60°C e as preparações frias à temperatura máxima de 5°C, ou em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

1.5.3. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens próprias para contato com alimentos, resistentes, íntegras, devidamente fechadas e apropriadas para transporte, sendo transportadas em recipientes isotérmicos ou equipamentos que assegurem a manutenção das temperaturas exigidas até o momento da entrega.

1.6. Os cardápios deverão ser elaborados conforme as composições a seguir:

a) Lanche da manhã, composição mínima:

Preparação	Infantil per capita (g/ml)	Adulto per capita (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Café com leite UHT (ultrapasteurizado) desnatado ou integral	200ml	320ml
Leite com achocolatado	200ml	320ml
Bebida láctea sabor morango	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Panificados (uma opção por porção):		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Sanduiche	Pão francês (50 g) ou pão de sanduiche (2 fatias de 50 g), com 20 g de margarina + 20 g de presunto ou apresuntado + 20 g de queijo muçarela	Pão francês (50 g) ou pão de sanduiche (2 fatias de 50 g), com 20 g de margarina + 20 g de presunto ou apresuntado + 20 g de queijo muçarela
Pão tipo massinha com geleia de frutas (uva, figo, abóbora, entre outras) ou puro	01 unidade de pão tipo massinha (50 g) com 20 g de geleia de frutas	02 unidades de pão tipo massinha (50 g cada) com 20 g de geleia de frutas em cada fatia
Pão de milho com margarina ou com geleia de frutas (uva, figo, abóbora, entre outras) ou puro	01 unidade de pão de milho (50 g) com 20 g de margarina	02 unidades de pão de milho (50g cada) com 20 g de margarina em cada fatia
Frutas (uma opção por porção)		
Fruta in natura	100g	120g
Salada de frutas sem adição de açúcar, contendo, no mínimo, banana, mamão, maçã e laranja	100ml	200ml

Obs. 1: No sanduiche e no pão massinha, o recheio deverá ser distribuído de forma uniforme nas duas faces internas do pão, respeitando a quantidade mínima de 20g por ingrediente.

Obs. 2: As frutas deverão ser variadas diariamente, priorizando opções como maçã, caqui, banana, mamão, melão, manga, bergamota, entre outras, de preferência que sejam frutas da época.

Obs. 3: A salada de frutas deverá ser acondicionada em recipiente individual descartável e mantida sob refrigeração adequada até o momento do consumo.

Obs. 4: Deverão ser disponibilizados sachês individuais de açúcar e adoçante.

Obs. 5: As bebidas deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas individuais, devidamente identificadas e ser de uso exclusivo por tipo de bebida, observando-se rigorosamente a segregação: leite apenas para leite e café para café.

b) Lanche da tarde, composição mínima:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Café com leite UHT (ultrapasteurizado) desnatado ou integral	200ml	320ml
Leite com achocolatado	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Panificados e similares (uma opção por porção):		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Salgado assado ou frito (pizza, pastel, pão de queijo, enroladinho de salsicha ou similares)	50g	80g
Bolo simples (laranja, chocolate, milho e cenoura) ou cuca simples com farofa	80g	100g
Frutas (uma opção por porção)		
Fruta in natura	100g	120g
Salada de frutas sem adição de açúcar, contendo, no mínimo, banana, mamão, maçã e laranja	100ml	200ml

Obs. 1: As frutas deverão ser variadas diariamente, priorizando opções como maçã, caqui, banana, mamão, melão, manga, bergamota, entre outras, de preferência que sejam frutas da época.

Obs. 2: A salada de frutas deverá ser acondicionada em recipiente individual descartável e mantida sob refrigeração adequada até o momento do consumo.

Obs. 3: Deverão ser disponibilizados sachês individuais de açúcar e adoçante.

Obs. 4: As bebidas deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas individuais, devidamente identificadas e ser de uso exclusivo por tipo de bebida, observando-se rigorosamente a segregação: leite apenas para leite; suco para suco; e café para café.

c) Almoço, composição mínima:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)	Frequência
Carboidratos			
Arroz (cozido)	100g	150g	Arroz branco (3x/semana); parboilizado (1x/semana); integral (1x/semana)
Massa (espaguete, parafuso, penne, talharim) à bolonhesa, ao alho e óleo; ou batata inglesa (cozida, assada, purê); ou moranga (purê, refogada); ou polenta cremosa; ou aipim (cozido); ou batata doce (cozida); ou nhoque	80g	120g	Este item é variável dia a dia não devendo ser repetido na mesma semana
Leguminosas			
Feijão preto; ou feijão carioca; ou lentilha (cozidos)	80g	120g	Feijão preto (3x/semana); feijão carioca (1x/semana); lentilha (1x/semana);
Proteína animal			
Carne bovina (bife, moída, almôndegas, picadinho com molho, estrogonofe, carne de panela); ou carne suína (lombo suíno ao forno; pernil suíno assado ou em cubos; desfiada; ao molho); ou frango (sobre coxa de frango assada, peito de frango em bife, iscas, desfiado, cubos ao molho); ou filé de peixe (assado, grelhado, frito); ou 2 unidades de ovo de galinha (frito ou cozido).	80g	120g	Carne suína (1x/semana suína), carne bovina (2x/semana), carne de frango (2x/semana), peixe (3x/mês), ovo (1x/mês)
Legumes e verduras cozidos			



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Cenoura; ou chuchu; ou beterraba; ou brócolis; ou couve flor; ou vagem, etc.	50g	80g	Este item é variável dia a dia não devendo ser repetido na mesma semana
Legumes e verduras crus			
Alface; ou tomate; ou cenoura; ou pepino; ou beterraba; ou repolho, etc.	30g	50g	Este item é variável dia a dia não devendo ser repetido na mesma semana

Obs. 1: As saladas deverão ser fornecidas sem adição de sal e vinagre, devendo os temperos ser encaminhados separadamente, em sachês individuais.

Obs. 2: Para montar o cardápio, deverá ser utilizado no mínimo 1 (um) item de cada componente observando as necessidades de variações e, observando as quantidades per capita informadas acima.

d) Datas comemorativas:

Aniversários (uma vez ao mês):

Preparação	Infantil per capita (g/ml)	Adulto per capita (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Lanches		
Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo com recheio e cobertura ou nega maluca com recheio e cobertura	100g	120g
Enroladinho de salsicha	80g	100g

Carnaval:

Preparação	Infantil per capita (g/ml)	Adulto per capita (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

Lanches		
Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo de cenoura ou chocolate com cobertura simples	80g	100g
Esfirra ou mini pizzas	60g	80g

Obs.1: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

Páscoa:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Lanches		
Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo de cenoura ou chocolate com cobertura simples	80g	100g
Esfirra ou mini pizzas	60g	80g
Bombom	2 unidades (~40g)	3 unidades (~60g)

Obs.1: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

Festa Junina/Julina:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Quentão de suco de uva sem álcool	200ml	320ml
Lanches		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo de milho ou chocolate com cobertura simples	80g	100g
Pipoca doce ou salgada	160g	200g
Pinhão cozido	160g	200g

Obs. 1: A pipoca deverá ser acondicionada em saquinhos de papel. Para servir o pinhão a empresa deverá fornecer copos descartáveis.

Obs.2: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

Haloween:

Preparação	Infantil per capita (g/ml)	Adulto per capita (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Lanches		
Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo de cenoura ou chocolate com cobertura simples	80g	100g
Esfirra ou mini pizzas	60g	80g

Obs.1: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

Almoço de Natal:

Preparação	Infantil per capita (g/ml)	Adulto per capita (g/ml)
Carboidratos		
Arroz branco (cozido)	100g	150g
Lasanha de frango ou purê de batata	80g	120g
Leguminosas		
Feijão preto (cozido)	80g	120g
Proteína animal		
Carne assada (bovina ou suína) ou frango assado	80g	120g

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

Legumes e verduras cozidos		
Cenoura; ou chuchu; ou beterraba; ou brócolis; ou couve flor; ou vagem, etc.	50g	80g
Legumes e verduras crus		
Alface; ou tomate; ou cenoura; ou pepino; ou beterraba; ou repolho, etc.	30g	50g
Acompanhamento		
Farofa simples	30g	50g
Salada de batata com maionese	50g	80g
Sobremesa		
Pudim ou sagu com creme ou arroz doce	60g	80g
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml

Obs.1: As saladas deverão ser fornecidas sem adição de sal e vinagre, devendo os temperos ser encaminhados separadamente, em sachês individuais.

Lanche de Natal:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Chá quente ou gelado (camomila, cidreira, frutas vermelhas, maçã)	200ml	320ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Lanches		
Cachorro quente completo	Pão de 80g, molho de tomate e cebola, 1 salsicha, maionese 20g, mostarda 10g e catchup 15g, queijo ralado 5g, batata palha 20g	Pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g
Bolo de cenoura ou chocolate com cobertura simples	80g	100g
Esfirra ou mini pizzas	60g	80g
Bombom	2 unidades (~40g)	3 unidades (~60g)

Obs.1: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

e) Viagens ou Passeios:

Preparação	Infantil per capta (g/ml)	Adulto per capta (g/ml)
Bebidas (uma opção por porção)		
Refrigerante diet ou zero (cola, guaraná, limão)	200ml	320ml
Achocolatado industrializado	200ml	200ml



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Água mineral com ou sem gás	500ml	500ml
Suco de fruta natural (abacaxi, limão, laranja ou uva integral)	200ml	320ml
Lanche da manhã (uma opção por porção)		
Biscoito salgado + biscoito doce ou barra de cereal sabores diversos Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	01 pacote de biscoito salgado (24g) + 01 pacote de biscoito doce (10g embalagem individual) ou 01 unidade (20g) de barra de cereal Fruta (100g)	02 pacotes de biscoito salgado (48g) + 01 pacote de biscoito doce (10g embalagem individual) ou 01 unidade (20g) de barra de cereal Fruta (120g)
Sanduíche Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	Pão de sanduíche (02 fatias de 50 g), com 20 g de margarina + 20 g de presunto ou apresuntado + 20 g de queijo muçarela Fruta (100g)	Pão de sanduíche (02 fatias de 50 g), com 20 g de margarina + 20 g de presunto ou apresuntado + 20 g de queijo muçarela Fruta (120g)
Pão de queijo Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	01 unidade de 50g Fruta (100g)	01 ou 02 unidades 80g Fruta (120g)
Pastel de carne Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	01 unidade de 100g Fruta (100g)	01 unidade de 150g Fruta (120g)
Almoço		
Xis Salada	Pão de 70g, 1 hambúrguer 80g, 1 folha de alface 5g, tomate 20g (2 rodela), milho verde 20g e ervilha 20g, queijo (1 fatia), maionese 15g, catchup 15g, mostarda 10g, 1 ovo frito	Pão de 100g, 1 hambúrguer 100g, 1 folha de alface 5g, tomate 30g (3 rodela), milho verde 20g e ervilha 20g, queijo (1 fatia), maionese 30g, catchup 25g, mostarda 20g, 1 ovo frito
Lanche da tarde (uma opção por porção)		
Pão de queijo Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	01 unidade de 50g Fruta (100g)	01 ou 02 unidades 80g Fruta (120g)
Pastel de carne Fruta in natura (banana, maçã, pêra, bergamota)	01 unidade de 100g Fruta (100g)	01 unidade de 150g Fruta (120g)

Obs. 1: Para passeios de curta duração (até 4 horas), será solicitado apenas um lanche (no período da manhã ou da tarde), acompanhado de uma porção de bebida. Para passeios de longa duração (acima de 4 horas), poderão ser ofertadas até três refeições (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde) ou duas refeições (lanche da manhã ou da tarde, além do almoço), acompanhado de uma porção de bebida em cada refeição, conforme a necessidade do serviço.

Obs. 2: Os alimentos destinados a viagens e passeios deverão ser fornecidos em kits individuais, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas, garantindo a segurança alimentar e conservação até o consumo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço é de até 12 meses, podendo ser prorrogado, por igual período, conforme [art. 84 Lei nº 14.133/2021](#).

2.2. A vigência dos contratos derivados da Ata de Registro de Preços poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, conforme art. 105, da Lei nº 14.133/2021.

2.3. O prazo de vigência será prorrogado de forma automática, sem a necessidade de celebrar termo aditivo se o objeto não foi concluído dentro do prazo de vigência inicialmente estabelecido, o que não impede a eventual aplicação de sanções administrativas em desfavor do Contratado, nos termos do art. 111 da Lei 14.133/2021.

2.4. A alteração do prazo de execução inicialmente previsto poderá ser feita mediante justificativa técnica e análise jurídica, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, devendo o contratado apresentar cronograma readequado, o que será formalizado por meio de aditivo contratual.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE PRESTAÇÃO

3.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos do [inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021](#).

3.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme [§ 2º do art. 24 do Decreto Municipal nº 9.555, de 11 de janeiro de 2024](#).

3.3. Forma de fornecimento:

3.3.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

CAPÍTULO II DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A necessidade da contratação como um todo encontra-se pormenorizada no item 1 do Estudo Técnico Preliminar.

5. DESCRIÇÃO DO SOLUÇÃO

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no item 5 do Estudo Técnico Preliminar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO:

6.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio:

(x) Não. Justificar:

() Sim.

Justifique a vedação de participação de empresas reunidas em consórcio ([art. 15 da Lei n.º 14.133/2021](#)): A vedação se justifica em razão de o objeto consistir no fornecimento de refeições e lanches preparados, serviço de natureza comum, amplamente ofertado no mercado por empresas do ramo alimentício, não apresentando complexidade técnica, operacional ou financeira que demande a atuação conjunta de empresas.

SUBCONTRATAÇÃO

6.2. É admitida a subcontratação parcial do objeto deste Termo de Referência.

6.2.1. A subcontratação parcial do objeto será admitida exclusivamente para a execução de atividades acessórias ao fornecimento das refeições, tais como transporte, manutenção de equipamentos, controle integrado de pragas e vetores, coleta de resíduos e outras atividades correlatas, desde que previamente autorizadas pela Administração, quando exigível.

6.2.2. A adoção dessa medida justifica-se pela necessidade de garantir maior eficiência na execução contratual, considerando a complexidade logística envolvida e a possibilidade de utilização de empresas especializadas em serviços de apoio, sem prejuízo da qualidade do objeto contratado.

6.2.3. É vedada a subcontratação das atividades essenciais de preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições. A contratada permanecerá integralmente responsável perante a Administração pela execução do contrato, pela qualidade das refeições fornecidas, pelo cumprimento das especificações técnicas e nutricionais, bem como pela observância da legislação sanitária vigente, especialmente das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

6.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na [Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

DA EXIGÊNCIA DE PROVA DE CONCEITO/DEMONSTRAÇÃO DA SOLUÇÃO

6.5. Haverá necessidade de apresentação de prova de conceito:

(X) Não.

() Sim. Justificar:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

LEGISLAÇÃO TÉCNICA APLICÁVEL

6.6. Existe legislação técnica aplicável ao objeto contratado.

() Não (x) Sim

Em caso da resposta for SIM, Descrever:

- RDC nº 216/2004 (ANVISA): Regulamento técnico que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC nº 275/2002 (ANVISA): Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e lista de verificação das boas práticas em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
- Portaria SES nº799/2023: Estabelece diretrizes complementares relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos, no âmbito da Vigilância Sanitária estadual;
- Demais dispositivos legais correlatos às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos e exigências do INMETRO (quando aplicável) e normas da ABNT.

CAPÍTULO III DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7. DESCRIÇÃO DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. Para os serviços do CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ, deverá ser assegurado o fornecimento diário de lanche da manhã, almoço e lanche da tarde, de segunda a sexta-feira, exceto em feriados e finais de semana.

7.1.2. Para o Centro de Atendimento Especializado em Transtorno do Espectro Autista (CASTEA), o fornecimento de lanches ocorrerá de forma eventual, mediante solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, para atendimento às atividades promovidas pelo serviço, especialmente festas comemorativas e passeios realizados mensalmente, conforme a necessidade e o planejamento da unidade.

7.1.3. Para atendimento às demandas do Gabinete do Prefeito, o contrato será acionado exclusivamente em situações de emergência ou de calamidade pública oficialmente reconhecidas, que demandem a instalação e o funcionamento de abrigos temporários destinados ao acolhimento da população afetada. Nesses casos, o fornecimento das refeições e/ou lanches ocorrerá conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.1.4. Para atendimento aos serviços da SMDESCH, as solicitações de fornecimento de refeições e lanches serão realizadas conforme a necessidade da Administração, considerando que se destinam aos usuários participantes dos grupos de convivência, oficinas, programas e demais atividades socioassistenciais desenvolvidas pela Secretaria,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

mediante emissão de Nota de Empenho. Os locais de entrega e quantitativos estimados, serão previamente definidas entre a Contratante e a Contratada para cada empenho. Os quantitativos diários poderão variar de acordo com o número efetivo de participantes presentes em cada atividade, devendo a Contratante comunicar à Contratada as quantidades atualizadas conforme o cronograma previamente estabelecido entre as partes.

7.1.5. Nos serviços de Saúde Mental, poderão ser solicitadas refeições diferenciadas para atividades terapêuticas, passeios, viagens, comemorações de datas festivas (como Páscoa, Carnaval, Festa Junina, Halloween e Natal) e celebração de aniversários dos usuários, observada a programação dos serviços. As comemorações de aniversários ocorrerão, em regra, uma vez por mês.

7.1.5.1. A Secretaria Municipal de Saúde poderá solicitar adaptações no cardápio ou na forma de fornecimento das refeições para atender às atividades previstas neste item, desde que compatíveis com o objeto contratado.

7.1.5.2. Eventuais solicitações relativas a atividades ou eventos não previstos neste Termo de Referência serão analisadas pela Administração, mediante justificativa técnica e observância da legislação aplicável. Caso impliquem alteração das condições originalmente contratadas, sua implementação dependerá da formalização do instrumento jurídico cabível, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.1.5.3. As unidades deverão comunicar, por escrito, a realização de viagens, passeios, atividades terapêuticas externas e comemorações, com antecedência mínima de 7 (sete) dias, informando a data, o horário, o número estimado de participantes e o cardápio a ser servido, observado o disposto neste Termo de Referência.

7.1.5.4. Nas comemorações de aniversário dos usuários, poderá ser autorizada, pela Secretaria Municipal de Saúde, a participação de até 2 (dois) convidados por paciente. As refeições correspondentes serão fornecidas nas mesmas condições da refeição contratada, observada a disponibilidade orçamentária e o quantitativo previamente autorizado pela Administração.

7.1.6. As refeições, lanches e bebidas deverão ser fornecidos prontos para o consumo, utilizando embalagens apropriadas para contato com alimentos, observando-se as seguintes condições:

a) Pães, bolos, salgados, cucas e similares: deverão ser acondicionados em embalagens individuais, devidamente fechadas, em quantidades proporcionais à demanda, e posteriormente armazenados em recipientes que evitem deformações ou amassamento dos produtos.

b) Refeições quentes (almoço): deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis, térmicos, com tampa, em tamanho compatível com as quantidades estabelecidas. As refeições deverão, ainda, ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas, íntegras e devidamente higienizadas, garantindo a manutenção da temperatura até o momento do consumo e a proteção contra contaminação.

c) Saladas: deverão ser acondicionadas em embalagens plásticas descartáveis individuais, separadas da refeição principal.

d) Bebidas (suco, café, leite, bebida láctea etc.): deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas individuais, devidamente identificadas e ser de uso exclusivo por tipo de bebida, observando-se rigorosamente a segregação: leite apenas para leite; suco para suco; e café para café. Deverão, ainda, ser mantidas em perfeitas condições de higiene e conservação.

e) Deverá acompanhar em cada refeição, no mínimo, 01 (um) guardanapo e 01 (um) copo descartável, sendo este, preferencialmente, biodegradável. Para datas comemorativas, aniversários e eventos similares, o fornecedor deverá disponibilizar pratos, garfos e copos descartáveis e guardanapos em quantidade compatível com a demanda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

f) Para viagens e passeios, deverão ser disponibilizadas caixas isotérmicas ou outro equipamento para a acondicionamento dos alimentos, garantindo a manutenção da temperatura segura e a preservação da qualidade higiênico-sanitária durante o transporte.

7.1.6.1. O custo das embalagens utilizadas para o acondicionamento e transporte das refeições deverá estar incluído no valor unitário ofertado para cada item, não sendo admitida cobrança adicional a esse título. As embalagens deverão atender às especificações estabelecidas neste Termo de Referência e à legislação sanitária vigente.

7.1.7. A empresa fornecedora deverá contar com nutricionista responsável técnico, devidamente habilitado, que assuma a responsabilidade pela elaboração dos cardápios e pela garantia da qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

7.1.8. O fornecimento das refeições realizar-se-á mediante a utilização das dependências da empresa contratada, onde a alimentação será preparada de acordo com as composições estabelecidas neste Termo de Referência e o cardápio a ser praticado deverá ser elaborado mensalmente pela nutricionista responsável técnica da empresa contratada e encaminhado previamente à Diretoria de Saúde Mental, para análise e aprovação. Somente após a devida aprovação, os cardápios poderão ser executados.

7.1.8.1. Os per capita das refeições deverão ser diferenciados por faixa etária, contemplando público infantil e adulto, conforme parâmetros nutricionais. A empresa deverá garantir adequação quantitativa e qualitativa das porções, respeitando as necessidades específicas de cada grupo.

7.1.8.2. Toda necessidade de alteração de cardápio necessitará ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio.

7.1.9. Quando houver necessidade, a contratada deverá fornecer refeições adaptadas às necessidades alimentares específicas dos usuários, tais como diabetes, hipertensão, intolerâncias ou alergias alimentares, bem como para crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA) e dificuldades alimentares, mediante solicitação prévia da Secretaria Municipal de Saúde e orientação do profissional responsável, quando aplicável.

7.1.9.1. As adaptações deverão consistir em substituições compatíveis de ingredientes ou adequações no preparo, na textura ou na composição da refeição, de acordo com a necessidade do usuário, observadas as recomendações nutricionais e as normas sanitárias vigentes, sem ônus adicional para a Administração, desde que não impliquem alteração substancial do objeto contratado.

7.1.9.2. As refeições adaptadas deverão, sempre que tecnicamente viável e compatível com a prescrição ou necessidade alimentar do usuário, utilizar como base o cardápio do dia, mediante substituições adequadas de ingredientes, sem que o custo unitário da refeição ultrapasse o valor da refeição padrão.

7.1.9.3. As refeições adaptadas deverão ser acondicionadas e identificadas individualmente, por meio de etiqueta contendo, no mínimo, o nome do usuário ou outro identificador previamente definido pela Contratante, de forma a possibilitar a correta distribuição das refeições e garantir a segurança alimentar, preservando a confidencialidade dos dados pessoais e das informações relativas à condição de saúde dos usuários

7.1.10. As quantidades de refeições e lanches a serem fornecidas serão definidas conforme a demanda de cada serviço, observados os seguintes procedimentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

a) Nos serviços de Saúde Mental, as quantidades de refeições serão informadas ao fornecedor pelos gestores de cada serviço até as 9h do dia da entrega, com a indicação dos respectivos locais de fornecimento. Esse procedimento decorre das características assistenciais dos serviços de saúde mental, cuja frequência diária dos usuários varia em função de acolhimentos, ausências, altas, intercorrências, impossibilitando a definição prévia e precisa do quantitativo de refeições no dia anterior. A contratada deverá manter capacidade operacional para atender às solicitações realizadas dentro desse prazo.

b) Para atendimento às demandas do Gabinete do Prefeito, a Administração encaminhará a solicitação com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data prevista para o início do fornecimento, ressalvadas as situações excepcionais decorrentes de emergência ou calamidade pública oficialmente reconhecidas, nas quais o prazo poderá ser reduzido em razão da urgência do atendimento.

c) Nos serviços da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Desporto, Cultura e Habitação (SMDESCH), as solicitações de fornecimento serão encaminhadas ao fornecedor pelos gestores de cada serviço com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, contendo a especificação das quantidades e dos respectivos locais de entrega.

7.1.11. Todas as refeições deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega, garantindo maior qualidade, segurança e adequação ao consumo.

7.1.12. As verduras e hortalças utilizadas no preparo dos alimentos deverão ser submetidas à adequada higienização, mediante utilização de hipoclorito de sódio ou produto equivalente, observando-se rigorosamente as orientações e os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

7.1.13. As saladas deverão ser fornecidas sem adição de sal e vinagre, devendo os temperos ser encaminhados separadamente em sachês individuais.

7.1.14. Para as bebidas, tais como chá, café e café com leite, deverão ser disponibilizados sachês individuais de açúcar e adoçante, garantindo higiene, controle de porções e atendimento às diferentes necessidades dietéticas dos usuários.

7.1.15. As preparações deverão apresentar padrão adequado de qualidade sensorial, especialmente quanto ao sabor, não sendo admitidos alimentos excessivamente temperados ou insípidos.

7.1.15.1. A quantidade de sal nas preparações deve ser pequena, isto é, no máximo 2 gramas “por pessoa”; a utilização de temperos (pimenta, orégano, alho, tempero verde, etc.) devem ser em quantidade adequada, evitando descaracterizar o sabor dos alimentos.

7.1.15.2. Não devem ser utilizados temperos industrializados (realçadores de sabor, caldos de carne ou frango).

7.1.16. Deve-se evitar o uso de alimentos em conserva e preparações ricas em gordura, bem como controlar a quantidade de óleo utilizada, considerando alguns usuários apresentam condições como hipertensão, diabetes, obesidade e dislipidemias.

7.1.17. Os alimentos das refeições deverão ser devidamente cozidos, apresentando textura macia, de modo a facilitar a mastigação e a deglutição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

7.1.18. As carnes (bovina, suína, de frango e peixe) deverão ser de primeira qualidade, preparadas por diferentes métodos de cocção e apresentação. Devem estar completamente cozidas e ser oferecidas em pedaços pequenos e/ou desfiadas, a fim de facilitar a mastigação e a deglutição dos pacientes. Além disso, toda a gordura aparente deverá ser removida, sendo utilizados exclusivamente cortes magros, limpos e isentos de excesso de gordura, nervuras e aparas de qualquer natureza.

7.1.18.1. Será admitido o uso de carne bovina de segunda exclusivamente na preparação de carne de panela, desde que utilizado o corte tipo paleta, sem nervos e sem gordura.

7.1.18.2. Não serão consideradas como preparações de carne os produtos industrializados, tais como empanados, sticks de frango, salsichas, salsichão, hambúrgueres processados e salgados (ex.: croquete, coxinha, entre outros).

7.1.18.3. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e fiscalizados pelos serviços oficiais de inspeção sanitária competentes, conforme a legislação vigente, possuindo registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando admitido, devendo apresentar a devida certificação sanitária.

7.1.19. É vedada a reutilização de alimentos preparados em dias anteriores no preparo das refeições a serem fornecidas, devendo todos os itens ser elaborados com matérias-primas frescas e dentro do prazo adequado para consumo.

7.1.20. Todos os pesos indicados per capita por preparação neste Termo de Referência referem-se ao peso líquido final dos alimentos, após o preparo/cozimento.

7.1.21. As porções servidas deverão estar em conformidade com a capacidade mínima das embalagens exigidas, garantindo adequada apresentação, com os alimentos dispostos de forma organizada e harmoniosa no recipiente descartável.

7.1.22. O fornecedor estará sujeito à fiscalização no ato da entrega, reservando-se ao responsável pelo recebimento o direito de recusar os alimentos que não se apresentarem em condições higiênico-sanitárias satisfatórias ou que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas.

7.1.22.1. Independentemente da aceitação no momento da entrega, a empresa deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, obrigando-se a substituir, imediatamente, aqueles que apresentarem irregularidades, vícios, defeitos ou qualquer inconformidade com as condições previstas neste Termo de Referência.

7.1.22.2. Todos os custos decorrentes da substituição ou complementação dos produtos rejeitados correrão exclusivamente às expensas do fornecedor.

7.1.23. A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente, bem como as normas regulamentadoras relativas à higiene, saúde e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos competentes. Em caso de interdição das instalações da empresa, decorrente de auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, sem prejuízo da adoção das demais medidas cabíveis pelo Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

7.1.23.1. A empresa fornecedora deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias.

7.1.23.2. O fornecedor deve manter amostra dos alimentos entregues conforme preconiza a legislação sanitária.

7.1.23.3. Deverá ser fornecido pela empresa a ficha técnica das refeições, a serem enviadas a partir do início do fornecimento das refeições e, caso ocorra alguma modificação na composição do cardápio ofertado.

7.1.24. No momento de entrega das refeições, a empresa deverá emitir uma planilha de controle, contendo data e número de refeições entregues, coletando assinatura do funcionário do serviço responsável pelo recebimento.

7.1.25. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos e despesas necessários ao fornecimento do objeto, tais como embalagens, lucro, tributos, encargos sociais e trabalhistas, transporte, frete, logística e quaisquer outros custos diretos ou indiretos. Todas as despesas relacionadas ao transporte das refeições até o local designado, bem como eventuais custos adicionais que incidam sobre a execução do objeto, correrão por conta exclusiva da empresa contratada, não sendo admitida a cobrança posterior de valores. A contratada também será integralmente responsável por quaisquer danos ocorridos durante o transporte e a entrega.

7.1.26. Os lanches fornecidos em comemorações de datas festivas terão o mesmo valor unitário do lanche da tarde contratado, uma vez que substituirão o lanche habitualmente previsto para o respectivo dia. Os lanches destinados às comemorações de aniversários dos usuários também corresponderão ao valor unitário do lanche da tarde contratado. As refeições fornecidas durante viagens, passeios e demais atividades terapêuticas externas serão remuneradas de acordo com os valores unitários correspondentes ao lanche da manhã, almoço e/ou lanche da tarde, conforme o período de realização da atividade e as refeições efetivamente fornecidas, não havendo pagamento adicional além dos itens previstos na contratação.

7.1.27. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículo apropriado e exclusivo para este fim, dotado de sistema de controle de temperatura, garantindo que os alimentos quentes sejam mantidos a, no mínimo, 60 °C até a entrega.

7.1.28. O funcionário da contratada que fará a entrega das refeições deverá estar uniformizado, limpo e com cabelo protegido, evitando qualquer tipo de contaminação do produto.

8. DO PRAZO, LOCAL E HORÁRIO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1. PRAZO

8.1.1. Os pedidos serão encaminhados para o e-mail do fornecedor ou contato telefônico. Nos serviços de saúde mental, os pedidos serão encaminhados diariamente até as 9h do dia da entrega, com a indicação dos respectivos locais de fornecimento. Para atendimento às demandas do Gabinete, a Administração encaminhará a solicitação com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data prevista para o início do fornecimento. Nos serviços da SMDESCH, as solicitações de fornecimento serão encaminhadas ao fornecedor pelos gestores de cada serviço com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, contendo a especificação das quantidades e dos respectivos locais de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

8.1.2. Início da execução do objeto: 10 (dez) dias da assinatura do contrato.

8.1.2.1. Em situações de emergência ou calamidade pública oficialmente reconhecidas, o fornecimento deverá iniciar em até 2 (dois) dias contados da solicitação formal da Contratante e da emissão da respectiva Nota de Empenho.

8.2. LOCAL

8.2.1. Os serviços de fornecimento de refeições e lanches serão executados mediante entrega dos itens prontos para consumo nos seguintes locais:

- a) CAPS II: Rua Bruno de Andrade, 1847, Bairro Timbaúva — Montenegro/RS;
- b) CAPS IJ: Rua Bruno de Andrade 1480, Bairro Timbaúva — Montenegro/RS;
- c) CAPS AD: Rua Ricardo Jahn, 320, Bairro São Paulo - Montenegro/RS.
- d) CASTEA: Av. Júlio Renner, 3081 – São Paulo – Montenegro/RS.
- e) Gabinete: Av. Ernesto Popp, 568 – Bela Vista – Montenegro/RS
- f) SMDESCH: Rua La Salle nº 9 - Municipal quando for para o CRAS e Rua Buarque de Macedo 154 - Centro, para o CREAS.

8.3. HORÁRIO

8.3.1. CAPS II, CAPS IJ, CAPS AD, CASTEA: Os serviços serão prestados de segunda a sexta-feira (exceto feriados). A entrega do lanche da manhã até as 8h30min, almoços até 11h30min e do lanche da tarde até 14h00.

8.3.2. Gabinete: Os serviços serão prestados de segunda a segunda, incluindo sábados, domingos e feriado. A entrega do lanche da manhã até as 9h30min, almoços até 12h e do lanche da tarde até 14h00.

8.3.3. SMDESCH: Os serviços serão prestados de segunda a sexta-feira (exceto feriados). A entrega do lanche da manhã até as 9h30min, almoços até 12h e do lanche da tarde até 14h00.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

9.1.1. Cumprir todas as suas obrigações constantes neste Termo de Referência e, ainda:

- a) designar formalmente servidor público municipal para exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato;
- b) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através do servidor público municipal designado pela Secretaria;
- c) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução dos serviços;
- d) agendar reuniões e/ou vistorias com a CONTRATADA sempre que julgar necessário;
- e) verificar, minuciosamente, a conformidade do objeto recebido, provisoriamente, com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- f) cientificar a CONTRATADA sobre as normas internas vigentes relativas à segurança, inclusive aquelas atinentes ao controle de acesso de pessoas e veículos, bem assim sobre a Política de Segurança da Informação da CONTRATANTE;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

- g) permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONTRATADA aos locais onde serão prestados os serviços, observadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio e das pessoas;
- h) comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço prestado, para que seja reparado ou corrigido;
- i) proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar suas tarefas dentro das normas e condições contratuais;
- j) zelar pela perfeita execução dos serviços contratados, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem anotadas e sanadas;
- k) recusar, com a devida justificativa, qualquer serviço executado fora das especificações constantes no contrato;
- l) efetuar o pagamento devido pela execução dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- m) aplicar as penalidades previstas, contratualmente, após o contraditório e a ampla defesa, no caso de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA. OBSERVAÇÃO: O Município de Montenegro não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) responsabilizar-se pelos encargos sociais, taxas, encargos ou tributos, alvarás e qualquer outra despesa que vier a incidir sobre o serviço, bem como qualquer responsabilidade de vínculo empregatício e obrigações previdenciárias, referentes ao pessoal utilizado nos serviços, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal decorrentes dos serviços de qualquer tipo de demanda, devendo atender o disposto na legislação trabalhista e previdenciária;
- b) responsabilizar-se pelo fornecimento de refeições prontas, disponibilizando toda a mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, embalagens apropriadas para acondicionamento dos alimentos, equipamentos de conservação térmica, transporte adequado e demais materiais necessários à execução do objeto contratado, bem como pelo cumprimento das normas sanitárias vigentes, arcando com todos os custos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes da execução dos serviços.
- c) responsabilizar-se por qualquer acidente que venha a ocorrer com os empregados envolvidos na execução do contrato;
- d) responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, fornecendo as refeições nas quantidades, especificações e padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- e) cumprir os prazos, horários de entrega, especificações técnicas e nutricionais, bem como observar integralmente a legislação sanitária vigente, as normas de segurança dos alimentos, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e demais normas aplicáveis à execução do objeto.;
- f) submeter-se às normas administrativas e operacionais da CONTRATANTE;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

- g) responsabilizar-se pela adequada conservação, transporte e acondicionamento das refeições até o momento da entrega, garantindo a manutenção da qualidade, da integridade e das temperaturas exigidas pela legislação sanitária;
- h) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- i) indicar preposto para representá-la durante a execução dos serviços, se for o caso;
- j) prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- k) comunicar imediatamente à CONTRATANTE, por meio eletrônico ou outro meio oficial previamente definido, qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento das refeições, os horários de entrega ou a qualidade dos serviços;
- l) fornecer e assegurar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Equipamentos de Proteção Coletiva necessários à proteção da integridade física dos seus trabalhadores, caso necessário;
- m) manter responsável técnico legalmente habilitado, com registro no respectivo conselho profissional, quando exigido pela legislação vigente, responsabilizando-se pela execução dos serviços sob sua supervisão e apresentando a documentação comprobatória sempre que solicitada pela CONTRATANTE.

CAPÍTULO IV DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do 11.1. Nos termos do [art. 117, da Lei nº 14.133/2021](#), será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. O fiscal informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência. (*adaptar quando não houver contrato*)

11.3. O fiscal poderá solicitar, a qualquer tempo, com fundamento em critérios objetivos, a substituição do profissional indicado pela CONTRATADA, caso não esteja desempenhando ou correspondendo nas funções determinadas.

11.4. O fiscal poderá ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

11.5. O Gestor e o Fiscal do Contrato, e seus suplentes, serão designados em Portaria pela autoridade competente após a fase externa da licitação, no momento da elaboração e assinatura contratual.

11.5.1 Estão previamente indicados como Gestor do Contrato, o Secretário Responsável pela Pasta, e como suplente, o seu eventual substituto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

11.5.2. Para o fornecimento de refeições destinadas aos estabelecimentos da Secretaria Municipal de Saúde, ficam previamente designados como Fiscal do Contrato e respectivo Suplente os servidores abaixo relacionados, Daiana Gallas Gross, matrícula 51691, e como Suplente, Patrícia Teresinha Wille, matrícula 90093.

11.5.3. Para o fornecimento de refeições destinadas aos estabelecimentos da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação, ficam previamente designados como Fiscal do Contrato Claiton Luiz Castro Crovatto Junior, matrícula 215775.

11.5.4. Para o fornecimento de refeições destinadas ao Gabinete, ficam previamente designados como Fiscal do Contrato Cassio Felipe de Vargas, matrícula 44571.

11.5.5. As substituições de Gestores e Fiscais de Contrato serão realizadas por apostilamento, as quais será dada a ciência a CONTRATADA mediante envio de e-mail ou outro meio de contato que tenha sido previamente disponibilizado pela CONTRATADA.

11.6. Os pormenores da designação e a forma de atuação dos Gestores e Fiscais do Contrato, derivado deste Termo de Referência, estão expressas no [Anexo VI do Decreto Municipal n.º 9.555/2024](#).

12. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES (NA EMPRESA)

12.1. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de promover avaliações, inspeções e diligências visando esclarecer quaisquer situações relacionadas a execução do objeto contratado, sendo obrigação da CONTRATADA acolhê-las.

CAPÍTULO V DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

13. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

13.1. O objeto contratado será recebido provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou pelo responsável designado das Unidades, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta vencedora.

13.2. A entrega poderá ser rejeitada, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta vencedora, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.3. Considerando a natureza perecível do objeto, o recebimento das refeições será realizado no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e qualitativa, caracterizando o recebimento provisório, que não exime o fornecedor de suas responsabilidades quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

13.3.1. Não haverá recebimento definitivo, em razão da impossibilidade de verificação posterior das condições dos alimentos. Permanecem, entretanto, as responsabilidades da contratada quanto à qualidade, segurança alimentar e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

13.3.2 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

13.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

13.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pelo fornecimento do objeto licitado, nem a ético-profissional pela perfeita execução deste objeto.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Comete infração administrativa nos termos do art. 155, da Lei nº 14.133/2021, a prática, pelo licitante ou pela contratada, de qualquer das condutas previstas nos incisos I a XII do referido artigo:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

15. DAS PENALIDADES

15.1. A recusa injusta da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Montenegro, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui previstas.

15.2. O Licitante que descumprir injustificadamente as regras do Edital, por sua participação em processo licitatório será penalizado com multa de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, sem prejuízo de aplicação de sanções previstas nos [inc. III e IV, do § 1º, art. 156 da Lei n.º 14.133/2021](#).

15.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções, de acordo com o [art. 156, da Lei nº 14.133/2021](#):



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa monetária;
- c) rescisão de contrato;
- d) impedimento do direito de licitar junto ao Município de Montenegro;
- e) declaração de inidoneidade para contratar ou transacionar com o Município de Montenegro.

15.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.5. Para aplicação das sanções, será observado o disposto no [§ 2º do art. 156 ao art. 163, da Lei nº 14.133/2021](#):

15.6. A critério da autoridade competente, a aplicação de quaisquer penalidades mencionadas no item 15.5. acarretará perda da garantia e todos os seus acréscimos.

15.7. Será aplicada multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor total corrigido do contrato, por dia de atraso no fornecimento de materiais e serviços, até o limite de 60 dias.

15.8. Ultrapassado o período de tolerância previsto no subitem 15.7, ter-se-á como inexecutado o contrato.

15.9. A causa determinante da multa deverá ficar plenamente comprovada e o fato a punir, comunicado por escrito pela fiscalização ao gestor do contrato.

15.10. Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 03 (três) anos ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos [II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021](#);

15.11. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo](#) que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no [§ 4º do art. 156 da mesma Lei](#), e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

15.12. As sanções previstas nos incisos [I, III e IV, do art. 156 da Lei nº 14.133/2021](#) poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

15.13. Quando o objeto do contrato não for entregue no todo ou parcialmente dentro dos prazos estipulados, a suspensão do direito de licitar será automática e perdurará até que seja feita a entrega do objeto do contrato na sua totalidade, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei e neste edital.

15.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na [Lei n.º 14.133/2021](#).

15.15. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

15.15.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, após garantida a ampla defesa e o contraditório ao contratado.

15.16. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Administração poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme [artigo 419 do Código Civil](#).

16. DO PAGAMENTO.

16.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, a liquidação ocorrerá no prazo de até 20 (vinte) dias.

16.1.1. Para os fins de liquidação, deverá ser observado o disposto no [art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964](#), certificando-se do adimplemento da obrigação do contratado nos prazos e forma previstos no contrato.

16.1.2. Os prazos de que tratam os itens 16.1 e 16.2 do deste Termo de Referência poderão ser excepcionalmente prorrogados, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

16.1.3. O prazo previsto no item 13.2 para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins de que tratam os itens 16.1 e 16.2.

16.1.4. 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:

16.1.4.1. Os dados do contrato, do órgão contratante e do contratado;

16.1.4.2. A data da emissão;

16.1.4.3. O prazo de validade;

16.1.4.4. O período respectivo de execução do contrato;

16.1.4.5. O valor a pagar;

16.1.4.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

16.1.4.7. Número da Nota de Empenho;

16.1.4.8. Dados bancários para pagamento;

16.1.4.9. Identificação do Nome e Número do Convênio, quando houver utilização de recurso vinculado via convênio do Estado ou da União.

16.2. O pagamento será efetuado no prazo de até 20 (vinte) dias contados da liquidação da despesa.

16.2.1. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.2.1.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

16.3. Na hipótese de caso fortuito ou força maior que impeça a liquidação ou o pagamento da despesa, o prazo para o pagamento será suspenso até a sua regularização, devendo ser mantida a posição da ordem cronológica que a despesa originalmente estava inscrita.

16.4. No caso de insuficiência de recursos financeiros disponíveis para quitação integral da obrigação, poderá haver pagamento parcial do crédito, permanecendo o saldo remanescente na mesma posição da ordem cronológica.

16.5. Previamente ao pagamento, a Administração deve verificar a manutenção das condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

16.6. A eventual perda das condições de que trata o item 16.5 não enseja, por si, retenção de pagamento pela Administração.

16.7. Verificadas quaisquer irregularidades que impeçam o pagamento, a Administração deverá notificar o fornecedor contratado para que regularize a sua situação.

16.8. A permanência da condição de irregularidade, sem a devida justificativa ou com justificativa não aceita pela Administração, pode culminar em rescisão contratual, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação de penalidades cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa.

16.9. É facultada a retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas, nos termos [do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.10. Em caso de atraso no pagamento, motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo INPC, apurados desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização.

16.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

17. DO REAJUSTAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

17.1. Os preços são fixos, porém reajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, adotando-se a seguinte regra:

17.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$$Pr = P + (P \times V), \text{ onde:}$$

Pr = Preço reajustado, ou preço novo;

P = Preço atual (antes do reajuste);

V = Variação do INPC-IBGE no período.

17.2. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, se houver, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. O interregno mínimo de um ano é definido nos termos do [art. 1º da Lei n.º 810/1949](#).

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

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

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

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. DOS CRITÉRIOS DE REDUÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- a) Não produziu os resultados acordados;
- b) Deixou de fornecer os itens contratados, ou não os entregou na qualidade mínima exigida o;
- c) Deixou de utilizar os materiais e/ou recursos humanos exigidos para a entrega ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.2. A aplicação de descontos/glosas em função do descumprimento de critérios de qualidade, avaliação de resultados e/ou níveis mínimos de serviço exigidos não concorre com a aplicação (concomitante ou não) das sanções administrativas previstas em CONTRATO, inclusive daquelas previstas em função do reiterado descumprimento dos critérios de qualidade dos produtos/serviços, sendo essa uma prerrogativa da Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

CAPÍTULO VI FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19. MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

19.1. Considerando a natureza e os valores estimados do objeto a ser contratado, será licitado por meio de Pregão, com critério de julgamento Menor Preço nos termos da Lei 14.133/21.

19.2. Será selecionado o fornecedor que atender a todos os critérios de aceitabilidade de preços e de habilitação exigidos neste Termo de Referência.

20. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

20.1. A proposta de preço deverá conter as seguintes indicações:

- a) identificação do proponente (Razão Social/Nome e CNPJ/CPF);
- b) a proposta financeira deverá ser formulada, contendo preço unitário por item, total por item e total geral, onde deverão estar incluídos, contabilizados e previstos todos os custos inerentes a execução do objeto, indicando, no que for aplicável, a marca, o modelo, prazo de validade ou de garantia; número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- c) prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias;
- d) apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Termo de Referência;
- e) assinatura do responsável legal da empresa.

20.1.1. Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.

20.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

20.3 O preço proposto deverá ser completo abrangendo todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), mão de obra, prestação de serviço, fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamento e ferramental, transporte de material e de pessoal, traslado, seguro do pessoal utilizado nos serviços contra riscos de acidente de trabalho, cumprimento de todas as obrigações que a legislação trabalhista e previdenciária imposta ao empregador e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste Termo de Referência.

20.4 A análise das propostas visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de referência e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixadas neste Termo de Referência;
- b) que apresentem preço excessivo ou manifestamente inexecutável;
- c) que no caso de exigência, não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

20.5 DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE

(x) Não () Sim

Em caso da resposta for SIM, descreva qual documento a ser solicitado:

21. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA - CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

21.1. Para fins de habilitação neste processo, o licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b) Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou Sociedade Limitada – LTDA:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#);
- f) Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- h) Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#);
- i) Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 2º, §3º do Decreto nº 11.802, de 28 de dezembro de 2023](#);
- j) Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 2.110, de 17 de outubro de 2022](#) (arts. 15 a 17 e 146);
- k) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária,** expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão da Vigilância Sanitária



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Estadual (Secretaria Estadual de Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde), comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor. Em caso de isenção, apresentar declaração de isento;

l) Autorização para o exercício da atividade de transporte de gêneros alimentícios, referente aos veículos que farão as entregas das mercadorias, expedido por órgãos de vigilância municipais ou estaduais nos termos das Legislações Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997 e Resolução-RDC Anvisa nº275, de 21 de outubro de 2002.

m) Registro e regularidade (Certificado de Regularidade) da empresa concorrente perante o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e o registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas do Responsável Técnico da Empresa.

Observação 1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Observação 2. Independente do documento apresentado para cumprimento do disposto nos subitens do item 21.1, o objeto social da LICITANTE deve ser compatível com o objeto do presente certame.

REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do [Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal

Observação 3: Microempresas, Microempreendedor Individual e/ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição ([Lei Complementar n.º 123, de 14/12/06](#)).

DECLARAÇÕES



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

- a) Declaração que nos termos [do art. 7º, XXXIII da CF/88](#), não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalhador menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- b) Declaração de que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e de que comunicará a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a sua participação no presente processo licitatório;
- c) Declaração de Inexistência de parentesco firmada pelo representante legal da empresa, nos termos da Lei 14.133/21;
- d) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- e) Declaração de que atende os requisitos de habilitação;
- f) Declaração que não possui inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela [Portaria Interministerial MTE/SDH n.º 4/2016](#) e não ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do [artigo 149 do Código Penal](#); do [Decreto n.º 5.017/2004](#) (promulga o Protocolo de Palermo) e das [Convenções da OIT nos 29 e 105](#);
- g) Declaração que os objetos são fornecidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no [art. 93 da Lei n. 8.213, de 24 de julho de 1991](#);
- h) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações contidas neste Termo de Referência, e seus anexos, e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- i) Declaração que no ano-calendário, ainda não tenha celebrado com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, no caso de ME e EPP;
- j) Declaração de que a licitante possui, em seu quadro técnico ou funcional, profissional de nível superior em Nutrição, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que será o responsável técnico pela elaboração dos cardápios, supervisão da produção, controle higiênico-sanitário e acompanhamento da qualidade nutricional dos alimentos fornecidos. A comprovação será feita, em se tratando de sócio através do contrato social ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC), em se tratando de funcionário através de cópia da CTPS ou contrato de prestação de serviços.

Observação 4: Caso alguma das declarações acima já tenham sido prestadas como condição para participação do certame, não serão exigidas as suas apresentações.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA

Não se aplica.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(X) Sim () Não



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Justifique a necessidade de apresentação de atestado (s) de capacidade técnica: Será exigida a apresentação de atestado de capacidade técnica em razão da natureza do objeto, que consiste na prestação de serviço de preparo de refeições prontas. Trata-se de serviço que envolve manipulação de alimentos, cumprimento de normas sanitárias, controle de qualidade, acondicionamento, transporte e entrega em condições adequadas para o consumo, possuindo impacto direto na saúde e na segurança alimentar dos usuários.

a) Comprovação de aptidão para prestação de serviços equivalente ou superior com o objeto desta contratação ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

a.1) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a.1.1) preparo e fornecimento de refeições prontas e/ou lanches preparados destinados ao consumo humano;

a.1.2) acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, observadas as condições adequadas de conservação e as normas higiênico-sanitárias aplicáveis;

a.1.3) execução de serviços de alimentação preparados sob demanda ou de forma contínua para órgãos públicos ou entidades privadas, compatíveis com a natureza do objeto.

a.2) Será admitida a apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica para fins de comprovação da experiência exigida nos subitens anteriores, não sendo exigida a comprovação de quantitativo mínimo de refeições, lanches ou serviços anteriormente executados.

a.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.4) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos

21.2. A apresentação de documentos falsificados ou adulterados acarretará a emissão de declaração de inidoneidade e sujeitará a empresa as penalidades previstas no item 15.

21.3. Os documentos apresentados deverão conter, preferencialmente, assinatura com certificação digital no padrão da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil.

21.4. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

21.4.1. Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos, que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

21.5. Os documentos que dependam de prazo de validade e que não contenham esse prazo especificado no próprio corpo, em lei ou neste processo, devem ter sido expedidos em no máximo 180 (cento e oitenta) dias anteriores a data determinada para a entrega da documentação.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS

22.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.075.918,40 conforme custos unitários e totais apostos na em anexo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

22.1.1. Para fins da data-base para o reajustamento previsto no § 7º do art. 25 da Lei n.º 14.1333/2021, o orçamento estimado pela Administração foi realizado na data de 08/06/2026.

23. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. Os recursos destinados à cobertura das despesas ora pretendidos se encontram alocados no Orçamento Geral do Município e serão custeadas com recursos financeiros provenientes do Tesouro Municipal.

23.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

24.1 Estão vinculados a este Termo de Referência:

I. Estudo Técnico Preliminar.

Montenegro, 27 de agosto de 2026.

Patricia Teresinha Wille

Nutricionista

Responsável pela Elaboração

Daiana Gallas Gross

Diretora de Saúde Mental

Responsável pela Elaboração

Andreia Coitinho da Costa

Secretário Municipal de Saúde

Autoridade Responsável