

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1004.03-24 PEPM
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00007.20240410/0001-22

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇO VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PRONTAS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MILHÃ - CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	2.300,00	Unidade
quentinhas - refeição para 01 pessoa porcionadas por quentinha, embalagem de aluminio ou isopor, descartável acompanhada de garfo e faca descartáveis. porcionamento: a quentinha deve ter peso final de aproximadamente 750 gramas, sendo 240g de arroz, 50g de salada, 140g de feijao, 200g de guarnição, conforme o cardapio em anexo. tipos de carne: bovina: acem, alcatra, bisteca contra file, coxao mole, patinho. suina: bisteca, lombo e pernil. frango: file de peito, sobrecoxa. peixe: file ou cubo de pescado que não contenha espinhas			
2	REFEIÇÃO COMPLETA	3.000,00	Unidade
refeição completa - contendo: arroz 150g, feijão 150g, duas massas, duas opções de carnes ou peixe, duas opções de salada, farofa, refrigerante ou suco 250ml			

1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

MANIFESTANTE: Secretaria da Cultura e Turismo

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1200.0
QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA			
PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE			
ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL			
ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.			
PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL			
DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE			

	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDAPIO EM ANEXO.		
	TIPOS DE CARNE:	BOVINA:	ACEM, ALCATRA, BISTECA
	CONTRA FILE,	COXAO	MOLE, PATINHO.
	SUINA:	BISTECA, LOMBO	E PERNIL.
	FRANGO:	FILE DE	PEITO, SOBRECOXA.
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS		
2	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1600.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML		

MANIFESTANTE: Sec de Obras, Infraestrutura e Urbanismo

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	3600.0
	QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA		
	PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE		
	ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL		
	ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.		
	PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL		
	DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE		
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDAPIO EM ANEXO.		
	TIPOS DE CARNE:	BOVINA:	ACEM, ALCATRA, BISTECA
	CONTRA FILE,	COXAO	MOLE, PATINHO.
	SUINA:	BISTECA, LOMBO	E PERNIL.
	FRANGO:	FILE DE	PEITO, SOBRECOXA.
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS		
2	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1000.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML		

MANIFESTANTE: Secretaria de Desporto e Juventude

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	960.0
	QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA		
	PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE		
	ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL		
	ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.		



	PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL
	DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDAPIO EM ANEXO.
	TIPOS DE CARNE: BOVINA: ACEM, ALCATRA, BISTECA
	CONTRA FILE, COXAO MOLE, PATINHO.
	SUINA: BISTECA, LOMBO E PERNIL.
	FRANGO: FILE DE PEITO, SOBRECOXA.
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS
2	REFEIÇÃO COMPLETA Unidade 1500.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML

MANIFESTANTE: Sec de Desenvolvimento Agrario

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1300.0
	QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA		
	PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE		
	ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL		
	ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.		
	PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL		
	DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE		
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDAPIO EM ANEXO.		
	TIPOS DE CARNE: BOVINA: ACEM, ALCATRA, BISTECA		
	CONTRA FILE, COXAO MOLE, PATINHO.		
	SUINA: BISTECA, LOMBO E PERNIL.		
	FRANGO: FILE DE PEITO, SOBRECOXA.		
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS		
2	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1200.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML		

MANIFESTANTE: Sec de Meio Ambiente

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	800.0
	QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA		
	PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE		

	ALUMINIO	OU	ISOPOR,	DESCARTÁVEL	
	ACOMPANHADA	DE	GARFO	E	FACA
	PORCIONAMENTO:	A	QUENTINHA	DEVE	TER
	DE	APROXIMADAMENTE	750	GRAMAS,	SENDO
	ARROZ, 50G	DE	SALADA, 140G	DE	FEIJAO, 200G
	TIPOS	DE	CARNE:	BOVINA:	ACEM,
	CONTRA	FILE,	COXAO	MOLE,	PATINHO.
	SUINA:	BISTECA,	LOMBO	E	PERNIL.
	FRANGO:	FILE	DE	PEITO,	SOBRECOXA.
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS				
2	REFEIÇÃO COMPLETA			Unidade	800.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML				

MANIFESTANTE: Sec. de Assist. Trab. Empr. Incl. Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	2300.0
	QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA		
	PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE		
	ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL		
	ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.		
	PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL		
	DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE		
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDÁPIO EM ANEXO.		
	TIPOS DE CARNE: BOVINA: ACEM, ALCATRA, BISTECA		
	CONTRA FILE, COXAO MOLE, PATINHO.		
	SUINA: BISTECA, LOMBO E PERNIL.		
	FRANGO: FILE DE PEITO, SOBRECOXA.		
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS		
2	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	3000.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML		

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Educacao

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	3000.0

	QUENTINHAS	-	REFEIÇÃO	PARA	01	PESSOA
	PORCIONADAS	POR	QUENTINHA,	EMBALAGEM	DE	
	ALUMINIO	OU	ISOPOR,	DESCARTÁVEL		
	ACOMPANHADA	DE	GARFO	E	FACA	DESCARTÁVEIS.
	PORCIONAMENTO:	A	QUENTINHA	DEVE	TER	PESO FINAL
	DE	APROXIMADAMENTE	750	GRAMAS,	SENDO	240G DE
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDÁPIO EM ANEXO.					
	TIPOS	DE	CARNE:	BOVINA:	ACEM,	ALCATRA, BISTECA
	CONTRA	FILE,	COXAO	MOLE,	PATINHO.	
	SUINA:	BISTECA,	LOMBO	E	PERNIL.	
	FRANGO:	FILE	DE	PEITO,	SOBRECOXA.	
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS					
2	REFEIÇÃO COMPLETA			Unidade		3000.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML					

MANIFESTANTE: Gabinete do Prefeito

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	1500.0
	QUENTINHAS	-	REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA
	PORCIONADAS	POR	QUENTINHA, EMBALAGEM DE
	ALUMINIO	OU	ISOPOR, DESCARTÁVEL
	ACOMPANHADA	DE	GARFO E FACA DESCARTÁVEIS.
	PORCIONAMENTO:	A	QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL
	DE	APROXIMADAMENTE	750 GRAMAS, SENDO 240G DE
	ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDÁPIO EM ANEXO.		
	TIPOS	DE	CARNE: BOVINA: ACEM, ALCATRA, BISTECA
	CONTRA	FILE,	COXAO MOLE, PATINHO.
	SUINA:	BISTECA,	LOMBO E PERNIL.
	FRANGO:	FILE	DE PEITO, SOBRECOXA.
	PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS		
2	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	2500.0
	REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML		

1.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	QUENTINHAS - REFEIÇÃO COMPLETA	16960.0	Unidade	21,33	361.756,80
QUENTINHAS - REFEIÇÃO PARA 01 PESSOA PORCIONADAS POR QUENTINHA, EMBALAGEM DE ALUMINIO OU ISOPOR, DESCARTÁVEL ACOMPANHADA DE GARFO E FACA DESCARTÁVEIS. PORCIONAMENTO: A QUENTINHA DEVE TER PESO FINAL DE APROXIMADAMENTE 750 GRAMAS, SENDO 240G DE ARROZ, 50G DE SALADA, 140G DE FEIJAO, 200G DE GUARNIÇÃO, CONFORME O CARDAPIO EM ANEXO. TIPOS DE CARNE: BOVINA: ACEM, ALCATRA, BISTECA CONTRA FILE, COXAO MOLE, PATINHO. SUINA: BISTECA, LOMBO E PERNIL. FRANGO: FILE DE PEITO, SOBRECOXA. PEIXE: FILE OU CUBO DE PESCADO QUE NÃO CONTENHA ESPINHAS					
2	REFEIÇÃO COMPLETA	17600.0	Unidade	25,89	455.664,00
REFEIÇÃO COMPLETA - CONTENDO: ARROZ 150G, FEIJÃO 150G, DUAS MASSAS, DUAS OPÇÕES DE CARNES OU PEIXE, DUAS OPÇÕES DE SALADA, FAROFA, REFRIGERANTE OU SUCO 250ML					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 817.420,80 (oitocentos e dezessete mil, quatrocentos e vinte reais e oitenta centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. **Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.**

4.3. A CONTRATADA deverá ter Restaurante/Ponto de Apoio com cozinha própria, estabelecido na sede do município de Milhã/Ce, visto que os servidores precisarão se direcionar para o espaço da contratada para obter os serviços contratados (Refeições/Quentinhas).

4.4. O preparo, fornecimento e distribuição das refeições deverão iniciar-se após a instalação do Restaurante/Ponto de Apoio, através da ordem de serviço, expedidos pela Secretaria solicitante.

4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO FORNECIMENTO

5.1 Para self-service com serviço de restaurante completo:

5.1.1. A refeição será fornecida na modalidade “self-service”, sendo disponibilizada em balcões térmicos no Restaurante/Ponto de Apoio da Contratada, sempre de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

5.1.2. As refeições deverão ser servidas parceladamente, de segunda-feira a sexta-feira ou nos finais de semana ou feriados caso necessário.

5.1.3. Os serviços de Refeição deverão ser preparados e fornecidos nas dependências da empresa (conforme Item 4.3.) nos horários estabelecidos pela secretaria solicitante na sede do Município de Milhã/Ce e deverá atender as condições mínimas necessária para servir aos clientes como: mesas, cadeiras, toalhas, talheres, pratos, jarras, panelas, bandejas, travessas, etc., além possuir a estrutura física livre de poeira e insetos, limpo, com sistema de ventilação (ventiladores) suficiente para manter o ambiente arejado, com no mínimo 02 (dois) banheiros com pia.

5.1.4. As refeições deverão ser produzidas e fornecidas por pessoal qualificado para a confecção das refeições (cozinheiros, etc.), para a limpeza e higienização, dos ambientes onde serão confeccionadas e servidas as refeições (faxineiros, auxiliares de serviços gerais, etc.) e para servir as refeições (garçons, etc.), de acordo com as normas de vigilância sanitária.

5.1.5. As quantidades diárias de refeições a serem elaboradas serão as solicitadas em formulário próprio e autorizadas pelo Gestor do Contrato, de acordo com a necessidade real de cada Secretaria ou Departamento solicitante.

5.1.6. As quantidades de refeições estimadas servem como meras norteadoras do consumo real, não vinculando o CONTRATANTE à solicitação total do quantitativo estimado.

5.1.7. A bebida para o almoço e jantar (refrigerante ou suco) deverá ser entregue gelada.

5.2 Para fornecimento de Marmitex ou Quentinhas:

5.2.1. As Marmitex/Quentinhas deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a sexta-feira ou nos finais de semana ou feriados caso necessário, sendo o local de sua entrega nos endereços das Secretarias ou Departamentos solicitantes ou locais informados pelas secretarias solicitantes.

5.2.2. As quentinhas deverão ser transportadas em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida.

5.2.3. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo.

5.2.4. As refeições deverão ser preparadas pela CONTRATADA em local próprio da contratada (conforme Item 4.3.), devidamente equipado e com condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

5.2.5. As quantidades diárias de refeições acondicionadas a serem fornecidas serão as solicitadas em formulário próprio e autorizadas pelo Gestor do Contrato, de acordo com a necessidade real de cada Secretaria ou Departamento;

5.2.5.1. As quantidades de refeições estimadas servem como meras norteadoras do consumo real, não vinculando o CONTRATANTE à solicitação total do quantitativo estimado;

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.1. O cardápio poderá ser alterado, dependendo das necessidades dos que consumirem, sendo previamente comunicadas as devidas alterações pela CONTRATANTE.

6.2. Em ocasiões eventuais a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA o fornecimento de quentinhas adicionais ou refeições com serviço de restaurante completo, respeitadas todas as condições já estabelecidas.

6.3. O Prazo para solicitação ao fornecedor será de no mínimo 24 horas;

6.4. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade no preparo das refeições ou quentinhas.

6.5. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 24 (vinte e quatro) horas, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

6.6. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.7. Os bens deverão ser entregues nos endereços informados pela secretaria solicitante.

6.8. - Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da licitante contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

6.9. Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

6.10. Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

6.11. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

6.12. Deverá ser observada rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

6.13. Em caso de interdição das instalações do Restaurante/Ponto de Apoio da contratada em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Milhã/CE, as providências cabíveis.

6.14. A quantidade a ser servida deve estar de acordo com o peso mínimo estipulado no Termo de Referência. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

6.15. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

7.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. 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.

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

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.9.1. 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.

8.10. Para fins de liquidação, quando cabível, 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.

8.11. 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;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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.

8.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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 o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

8.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

8.22.1. 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.

8.23. 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.

8.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. 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, por Item.

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

9.3. 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;

9.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5. 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>;

9.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: 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;

9.7. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

9.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. 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

9.10. 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.

9.11. 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 §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.15. 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.

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. 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;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais 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.

9.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

9.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

9.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional 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.

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

9.31. 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.

Declaração

9.32. Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação das instalações e do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da presente licitação.

9.33. O licitante não sediado no município de Milhã/CE, deverá apresentar, junto aos Documentos de Habilitação, sob pena de desclassificação/inabilitação, a seguinte declaração:

9.33.1. Declaração assinada pelo representante legal da empresa se comprometendo a instalar no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura do contrato o local (Restaurante/Ponto de Apoio) na sede do Município de Milhã, onde será preparada e fornecida as Refeições ou Quentinhas.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

10.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

10.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital , observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

Milhã/CE, 16 de maio de 2024

FRANCISCA ELAINE PINHEIRO
Presidente da Comissão de Planejamento