

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para **futura e eventual** aquisição de refeições prontas (marmitex) e refeições livres (self-service) para atender a demanda do Município de Ouvidor para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado neste Termo.

1.1.1. Dos itens e sua estimativa geral:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).	3636
2	REFEIÇÃO LIVRE - SELF-SERVICE	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL; FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO; PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE; GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR; SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS.	1280

a) Estimativas: Executivo – Secretarias e Departamentos:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).	3220
2	REFEIÇÃO LIVRE - SELF-SERVICE	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL; FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO; PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE; GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR; SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS.	1280

b) Estimativas: Secretaria Municipal de Educação:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).	100

c) Estimativas: Secretaria Municipal de Saúde:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).	100

d) Estimativas: Secretaria Municipal de Ação Social:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).	216

1.1.2. Das condições de participação:

COTA EXCLUSIVA: Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo, considerando ser de pleno conhecimento de todos a existência de vários fornecedores capazes e aptos de fornecer o objeto deste Termo de forma satisfatória:

ITEM	SERVIÇO	INGREDIENTES	QUANTIDADE ESTIMADA	MÉDIA ESTIMADA
1	MARMITEX - 700 GR	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL (200 G); FEIJÃO CARIOCA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO (150 G); PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE (150G); GUARNIÇÕES: MACARRÃO,	3636	R\$ 21,25

		FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR (150 G); SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS (50 G).		
2	REFEIÇÃO LIVRE - SELF-SERVICE	ARROZ BRANCO OU INTEGRAL; FEIJÃO CARIOÇA, PRETO, TROPEIRO OU TUTU DE FEIJÃO; PROTEÍNA: CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO/OVO/OMELETE; GUARNIÇÕES: MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, PURÊ OU SIMILAR; SALADA DO DIA: HORTALIÇAS/LEGUMES/FRUTAS DIVERSAS.	1340	R\$ 36,88

1.1.3. DO VALOR: O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das contratações/aquisições será de **R\$ 124.471,40 (cento e vinte e quatro mil, quatrocentos e setenta e um reais e quarenta centavos)** conforme estimativa feita pelo Município de Ouvidor, utilizando-se, para tal, de aquisições e contratações feitas nos últimos meses para a mesma natureza do objeto indicado neste Termo.

1.2. Da embalagem – marmitex: As refeições tipo marmitex deverá ser acondicionado em embalagens descartáveis térmicas (isopor ou alumínio), com tampa lacre, resistentes e apropriadas para o transporte e conservação do alimento, inclusive contra impactos e outras situações que prejudiquem o aspecto dos alimentos.

1.2.1. O componente **salada** deverá ser acondicionado em embalagem própria e separada dos outros alimentos, considerando trata-se de alimento *in natura*, visando a conservação dos itens até o destino, inclusive quanto ao seu aspecto.

1.3. O cardápio deverá ser variado semanalmente e previamente comunicado à Administração para que esta tenha ciência do que está sendo servido ou entregue, evitando a repetição de mesmas refeições em dias consecutivos, principalmente quanto às proteínas.

1.4. Quando da disponibilização de refeições livres (self-service), a contratada deverá disponibilizar ambiente plenamente iluminado, limpo, higienizado e climatizado, assim como pratos e talheres (não descartáveis), cadeiras e mesas, banheiros, guardanapos e toda a estrutura necessária para que os beneficiários possam realizar as refeições de forma confortável e segura, além de disponibilizar em lugar visível, os alvarás de funcionamento e da vigilância sanitária municipal, comprovando o atendimento à todas as normas de regulamentação e fiscalização dos órgãos de controle e fiscalização do Município de Ouvidor.

1.5. No ato da solicitação das refeições tipo marmitex, solicitações estas que deverão ser de no mínimo 12 (doze) horas de antecedência, a Contratada deverá apresentar o cardápio daquele dia para que, caso seja necessário, a Administração indique quais os ingredientes deverão constar em cada unidade, inclusive quanto a etiquetagem com nome beneficiário que receberá a refeição.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO SRP:

As refeições do tipo marmitex serão destinadas aos servidores que executam tarefas e que fazem jus ao benefícios, como àqueles lotados na Secretaria de Obras, Serviços Públicos, Habitação e Urbanismo que realizam atividades em todo o Município, tanto no perímetro urbano, quanto na zona rural e estradas vicinais, desenvolvendo atividades de manutenção preventiva e corretiva nas vias e estruturas como pontes e mata-burros, assim como os servidores das demais Secretarias quando em atividades externas aos locais originais de lotação, principalmente aos da Secretaria Municipal de Saúde, quando na realização de campanhas preventivas e educativas.

Além da destinação aos servidores, também serão destinados para a alimentação de demais servidores de outros Órgãos, como acontece com os policiais em trabalho na cidade, benefício concedido e executado por meio de convênios com a Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Goiás quando da execução de atividades extras ou solicitadas pelo Município de Ouvidor.

As quantidades de cada item fora elaboradas em consumo nos últimos 8 (oito) meses e estimadas para os próximos 12 (doze) meses, considerando a impossibilidade de indicação exata do consumo que será feito, o que dependerá, sempre, da necessidade real e momentânea de cada atividade que será ou que esteja sendo desenvolvida por cada Secretaria e/ou Departamento, motivo pelo qual,

utiliza-se, para o presente processo, o Sistema de Registro de Preços, que possibilitará ao Município de Ouidor, o registro dos preços e das quantidades, garantindo agilidade no atendimento de cada demanda e a proteção do erário contra contratações e aquisições fora do devido processo licitatório, além da possibilidade de participação de todos aqueles interessados que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Termo e demais disposições do Instrumento Convocatório.

3. DA GESTÃO DO CONTRATO:

3.1. O contrato e/ou a Ata de Registro de Preços deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e anexos.

3.2. As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.3. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.4. Após a assinatura do contrato ou a disponibilização da Nota de Empenho (instrumento equivalente), a Administração poderá convocar o representante da contratada 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 da contratada, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.5. Fiscalização: O fiscal acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

3.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para tal providência.

3.5.3. O fiscal 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.

3.5.4. 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.

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

3.6. Gestor do Contrato:

3.6.1. O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do fornecimento contendo todos os registros formais da execução no histórico do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, 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.

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

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

3.6.4. 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.

3.6.5. 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 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

3.6.6. 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.

3.6.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO:

4.1. Recebimento:

4.1.1. As refeições serão recebidas provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou da disponibilização, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.1.2. As refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos conforme indicado neste Termo, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação mediante termo detalhado.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

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

4.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

4.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

4.2.1.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme os dados enviados em cada ordem de fornecimento e deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

4.2.1.1.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

4.2.1.1.2. Comprovante de entrega/recebimento e disponibilização das refeições assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

4.2.1.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

4.2.1.1.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;

4.2.1.1.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

4.2.1.1.6. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, em plena validade;

4.2.1.1.7. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;

4.2.1.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, em plena validade;

4.2.1.1.9. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade;

4.2.1.1.10. Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade.

4.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; d) o valor a pagar e; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

4.2.3. 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.

4.3. Prazo de pagamento: Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no subitem 4.2.1.1., devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

4.4. Forma de pagamento:

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5. DA ENTREGA E DISPONIBILIZAÇÃO:

5.1. Quando do fornecimento de refeições do tipo marmitex, estas deverão ser disponibilizadas nos locais indicados pela Administração até às 11h:00min, salvo acordo entre as partes para entrega em horário diferente, considerando a peculiaridade de cada entrega e dos locais para onde serão transportadas.

5.1.1. A Administração poderá solicitar a entrega em locais e horários determinados, inclusive fora do perímetro urbano (Distritos/Zona Rural), sendo de total responsabilidade da contratada o transporte em veículos e embalagens apropriadas para que o alimento não chegue impróprio para o consumo, caso em que a contratada deverá realizar a substituição da marmita em até 15 (quinze) minutos, sob pena de responsabilização e aplicação das sanções indicadas neste Termo e na legislação.

5.1.2. Em casos específicos e previamente determinados pela Administração, poderão ser solicitados a entrega de refeições para a janta, devendo obedecer às exigências estipuladas para o almoço, inclusive quanto aos horários, cardápios e entregas, o que será devidamente acordado entre as partes com no mínimo 12 (doze) horas de antecedência.

5.1.2.1. Toda as despesas com embalagens e transporte das refeições até os locais indicados pela Administração, serão de responsabilidade das contratadas, que deverão utilizar-se de veículos apropriados e, conforme a natureza do alimento, veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.

5.2. Quando do fornecimento de refeição livre (self-service), deverá ser disponibilizado as refeições para àqueles autorizados pela Administração em horário das 11h:00min às 14h:00min e, quando de refeições noturnas (jantas), das 19h:00min às 22h:00min, permitindo que seja servido pelo próprio beneficiário, alimentos feitos no dia e devidamente destinados àquela refeição, **não sendo permitido servir sobras do almoço ou de reaproveitamento de qualquer alimento de outra refeição.**

5.3. Todos os alimentos disponibilizados, tanto no marmitex quanto na refeição livre, deverão ser feitos no mesmo dia da disponibilização e/ou fornecimento, não sendo aceitos alimentos requentados ou aproveitados de qualquer forma, salvo aqueles que por sua natureza, permitir tal procedimento.

6. DO INÍCIO DOS FORNECIMENTOS E DILIGÊNCIAS:

6.1. Antes do início do fornecimento das refeições, a Administração poderá realizar diligências até o estabelecimento para verificação do atendimento às normas sanitárias e as demais exigências estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e demais anexos e, determinar adequações e correções no espaço ou na estrutura disponibilizada para a produção das marmitas ou quando da disponibilização das refeições livres, inclusive quanto a talheres, louças, funcionários, Equipamentos de Proteção Individual entre outras.

6.1.1. Caso seja verificada situações que não sejam adequadas para os serviços a serem prestados, a Administração determinará as providências, indicando prazo para as adequações, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções estabelecidas neste Termo e na Legislação.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;

7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;

7.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;

7.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;

7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 8.1.1.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 8.1.2.** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega e disponibilização das refeições, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.3.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.1.4.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, as refeições nas quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais, equipamentos, insumos, mão de obra ou outro empregados;
- 8.1.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.6.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto contratado;
- 8.1.7.** Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.1.8.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.1.9.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.10.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

9. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO:

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** e modo de disputa **ABERTO**.

9.1.1. Pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto – inciso XLI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.2. Sistema de Registro de Preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras – inciso XLV – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.3. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação – Artigo 34 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.4. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, para aquisição de bens será de 8 (oito) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto – Alínea “a” do inciso I do Artigo 55 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.5. Modo de disputa aberto: hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes - inciso I do Artigo 56 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.2. A entidade gerenciadora da Ata de Registro de Preços será o Departamento de Licitações por meio do Agente de Contratação.

9.2.1. **Ata de Registro de Preços:** documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas – Inciso XLVI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.2.2. **Órgão ou entidade gerenciadora:** órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente – Inciso XLVII – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

10. DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- 10.1.1. contiverem vícios insanáveis;
- 10.1.2. não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital;
- 10.1.3. apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- 10.1.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.1.5. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

10.2. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

10.3. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada por meio de composição de custos, conforme exigência do Edital.

10.4. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá, no mínimo, em:

10.4.1. No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito **PÚBLICO** ou **PRIVADO**, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, serviços compatíveis e com características **SEMELHANTES** com o objeto deste Termo, indicando o fornecimento de refeições prontas (marmitex) e de refeições livres (self-service).

10.4.1.1. A Administração poderá solicitar o envio de contratos, notas de empenhos e notas fiscais para comprovar as informações apresentadas nos atestados, conforme indicado acima, acarretando na inabilitação da licitante pela não comprovação das informações fornecidas e aplicando as sanções administrativas e penais, inclusive quanto a fornecimento de documento falso.

10.4.2. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;

10.4.3. Alvará da Vigilância Sanitária expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. Comete infração administrativa, aquele que:

- a) der causa à inexecução parcial do contratado;
- b) der causa à inexecução parcial do contratado que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contratado;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Termo, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 100% (cem por cento) pelo atraso injustificado sobre o valor total contratado, pela inobservância do prazo fixado para a entrega e disponibilização das refeições.

11.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor contratado.

11.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor contratado.

11.2.4.4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor contratado.

11.2.4.5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor contratado.

11.2.4.6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor contratado.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante:

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. 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 o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. DA FRAUDE:

As licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

13. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

Consoante disposição do art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Ouidor, 15 de setembro de 2025.

MUNICÍPIO DE OUIDOR.

CNPJ nº 01.131.010/0001-29.

João Batista de Almeida Filho.

Secretário Municipal de Administração e Planejamento.

Município de Ouidor.

Original assinado!